

FUZZY МУЛЬТИВАРКА

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Модель: RZ-RMA18Y



Подготовка к использованию

- Важная информация о защите2
- Перечень деталей4

Подготовка к приготовлению

- Подсказки и советы для правильного приготовления блюд.....5
- Подготовка к приготовлению блюд.....6

Приготовление блюд



- Программы «Гречка»/«Пшенка»/
«Клейкий рис»/«Плов»/
«Молочная каша»..... 8
- Программа «Варка на пару»..... 10
- Программа «Тушение»..... 12
- Программа «Выпечка» 14
- Использование таймера..... 16

Уход

- Чистка и уход 17
- Проблемы и решения 18
- Спецификации 19

Важная информация о защите






Этот продукт предназначен исключительно для домашнего использования.
Не использовать в промышленных целях.

 ОСТОРОЖНО!	Применяется в отношении опасностей, способных привести к травмам человека или ущербу материальных объектов в случаях, когда пользователь пренебрегает требованиями безопасности и использует устройство ненадлежащим образом.
 ВНИМАНИЕ!	Применяется в отношении опасностей, способных привести к травмам или смертельному исходу при игнорировании правил и ненадлежащем использовании устройства.

Отметки

В данной инструкции, а также на самом приборе используются специальные знаки, обеспечивающие надлежащее использование продукта пользователями и напоминающие об угрозе для здоровья человека и состояния материальных объектов.

Эти знаки и их объяснения приведены ниже, убедитесь в том, что вы поняли их, прочитав инструкцию.

 ОСТОРОЖНО	
<p>Не удаляйте и не меняйте никакие части данного устройства. Ремонт и другие сходные виды сервиса должны производиться только уполномоченным представителем сервисной службы. Попытки самостоятельного ремонта и замены частей могут привести к пожару, поражению электрическим током и ожогам. При необходимости сервиса обращайтесь в магазин, в котором был приобретен товар, или в отдел по обслуживанию клиентов компании Hitachi.</p> 	<p>Используйте данное устройство только с вилкой AC с номиналом 5 А или выше. Не используйте с другими вилками. При совместном использовании с другими электрическими приборами или устройствами, чрезмерный разогрев вилки может привести к ожогам.</p> 
<p>Не пытайтесь присоединять к устройству для обеспечения его работы булавки, шнуры, проволоку или любые другие металлические части. Это может привести к поражению электрическим током или другим травмам из-за поломки устройства.</p> 	<p>Всегда держите вилку устройства чистой. Несоблюдение правила может привести к пожару.</p> 
<p>Держите мультиварку в месте, недоступном для детей. Прикосновение к ее частям может привести к поражению электрическим током, ожогам и другим травмам.</p> 	<p>Убедитесь в том, что вилка плотно входит в розетку. Недостаточный контакт может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.</p> 
<p>Не используйте устройства с поврежденным шнуром или поврежденные розетки. Это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.</p> 	<p>Подключайте устройство только к сети 220-240 V переменного тока. Несоблюдение правила может привести к поражению электрическим током или пожару.</p> 
<p>Не пытайтесь разбирать шнур питания. Шнур электрического питания не должен находиться рядом с нагревающимися поверхностями. Повреждение шнура может привести к поражению электрическим током или пожару.</p> 	<p>Избегайте погружения устройства в воду или попадания воды на любую часть устройства. Это может привести к поражению электрическим током или короткому замыканию.</p>  <p>Избегать воды</p> <p>Не включайте и не выключайте мультиварку мокрыми руками. Это может привести к поражению электрическим током.</p>  <p>Не трогать мокрыми руками</p>
<p>Не открывайте крышку во время приготовления продукта. Это может привести к ожогам.</p> 	<p>Не прикасайтесь к паровому клапану в процессе использования устройства. Это может привести к ожогам. Храните в недоступном для детей месте.</p>  <p>Не прикасаться</p>

Примеры отметок



Этот знак указывает на предостережения (в том числе опасности, требующие внимания или осторожности). Описание приведено внутри знака или рядом с ним.

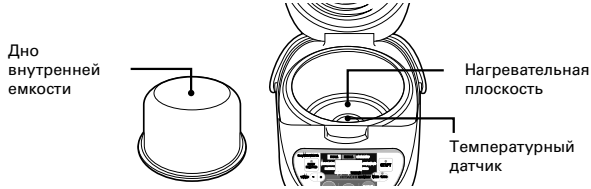


Этот знак обозначает «запрещено». Описание приведено внутри знака или рядом с ним.



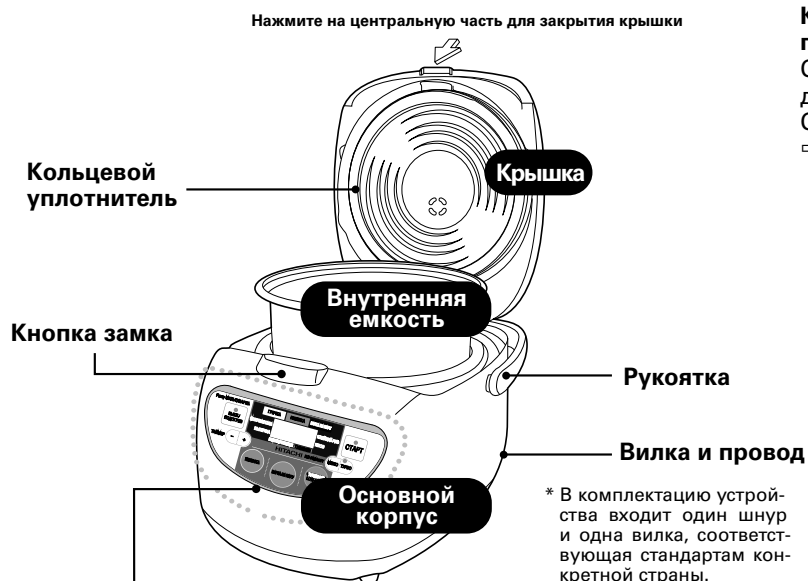
Этот знак обозначает «соответствие». Описание приведено внутри знака или рядом с ним.

 ВНИМАНИЕ	
<p>Никогда не используйте рядом с водой или открытым огнем. Это может привести к поражению электрическим током или утечке тока.</p>	<p> Выключайте из розетки после использования. Включенный прибор может привести к поражению электрическим током, утечке тока, ожогам или травмам, связанным с повреждением изоляции.</p>
<p>Не ставьте мультиварку на неровную или огнеопасную поверхность типа ковра или скатерти. Это может привести к возникновению пожара.</p>	<p> При выключении вилки из розетки, держитесь рукой за саму вилку, а не за провод. Несоблюдение правила может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или ожогам.</p>
<p>Используйте только предназначенную для данного устройства внутреннюю емкость. Несоблюдение этого правила может привести к перегреву или поломке.</p>	<p> Удерживайте вилку при выдергивании шнура из сети. В противном случае возможны травмы кожи.</p>
<p>Не прикасайтесь к кнопке открывания крышки при перемещении мультиварки. Открытие крышки может привести к ожогам и травмам.</p>	<p> Чистка и другие работы должны проводиться только после остывания мультиварки. Прикосновение к горячим поверхностям может привести к ожогам.</p>
<p>Не пользуйтесь мультиваркой вблизи стен и мебели. Не ставьте мультиварку внутрь кухонных шкафов при использовании — это может привести к скоплению пара. Горячий пар может привести к потере цвета или деформации стен и мебели.</p>	<p> Не прикасайтесь к горячим частям типа внутренней емкости или парового клапана в процессе использования или приготовления пищи. Это может привести к ожогам.</p> <p style="text-align: right;"> Не прикасаться</p>

ВНИМАНИЕ	
<ul style="list-style-type: none"> • Не накрывайте устройство влажной тканью. Это может привести к потере цвета, деформации или поломке. • Не поднимайте прибор за ручку и не перемещайте мультиварку в процессе приготовления пищи. Пар может привести к возникновению ожогов. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удалите любые посторонние предметы со дна внутренней емкости, нагревательной плоскости или температурного датчика. Несоблюдение правила может привести к поломке или некачественному приготовлению пищи. <div style="text-align: center;">  <p>Дно внутренней емкости Нагревательная плоскость Температурный датчик</p> </div>
<ul style="list-style-type: none"> • Избегайте попадания на устройство прямых солнечных лучей или масла. Это может привести к потере цвета и физической деформации. 	<ul style="list-style-type: none"> • Не ставьте внутреннюю емкость на открытый огонь и не используйте ее в микроволновых печах. Это может привести к разрушению защитного покрытия.

Перечень деталей

Перечень деталей для мультиварки модели RZ-RMA18Y



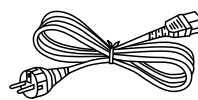
Крышка парового клапана

Отсоединять для очистки.
Отсоединение
⇒ стр. 17

Паровой клапан



ШНУР

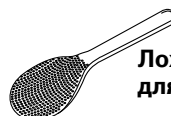


Круглая вилка с 2 штырями

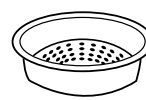
Аксессуары



Мерная чашка (ок. 180 мл)



Ложка для крупы




Паровая корзина

Панель управления

Панель управления



Комментарий

Кнопка СТАРТ оснащена специальной отметкой  (индикатором) для пользователей, имеющих проблемы со зрением.

Подсказки и советы для правильного приготовления блюд

Как правильно приготовить различные виды круп



Используйте правильный объем крупы

- Для определения необходимого объема круп пользуйтесь прилагаемой мерной чашкой.
- Для некоторых видов круп показания мерной чашки могут незначительно отличаться от реальных.

Промывайте крупу быстро и в достаточном объеме воды

- Некоторые крупы быстро впитывают воду. Сразу же слейте первую воду, в которой промывается крупа, чтобы избежать запаха отрубей у готового продукта.
- После очистки промывайте крупу до тех пор, пока вода не станет чистой и прозрачной.

Перемешайте блюдо после приготовления

- Перемешайте блюдо на дне внутренней емкости без чрезмерного давления. Это позволит избавиться от излишков воды и сделает блюдо более вкусным.
- Блюдо следует перемешивать и в случаях, если планируете разогревать его после приготовления.

Как разогревать блюда для сохранения вкуса



Чтобы сохранить приятный вкус блюда при разогреве, избегайте следующего:

- разогревания блюд, приготовленных более чем 12 часов назад,
- повторного разогревания холодных блюд или добавления новых блюд к остывшим,
- разогревания блюд с мерной ложкой внутри емкости,
- разогревания разных сортов продуктов вместе (в том числе плова, молочных каш и овсянки),
- разогревания приготовленных блюд без надлежащей очистки устройства.

При небольшом объеме

- В случае, если объем оставшегося блюда не большой, соберите блюдо в центре внутренней емкости. (Это позволит ему не высохнуть или не размокнуть).

Комментарии

- Чтобы блюда оставались теплыми более 12 часов и сохранили вкус после приготовления, храните их в пищевых полиэтиленовых пакетах, а затем, при необходимости, разогревайте в микроволновой печи.
- Периодическое помешивание блюда в процессе разогревания позволяет сохранить его вкус.
- В случае если вам нужно разогреть блюдо, приготовленное в других устройствах или другими способами, нажмите кнопку «Подогрев» для разогрева внутренней емкости перед укладыванием в нее блюда.

Полезные знания о рисе

- Для модели RZ-RMA18Y вариант ТУРБО позволяет готовить рис быстрее (в течение 30 минут и при объеме риса, не превышающем 4 чашек).
Время разогрева и обработки паром в данном случае меньше обычного времени. При использовании этого варианта рис может оказаться чуть более жестким или менее вкусным.
Мы рекомендуем пользоваться заданными программами во всех случаях, когда вы не спешите с приготовлением блюд.

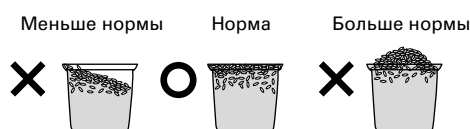
Почему приготовленный рис пригорает?

Для того чтобы созревший рис имел хороший вкус и запах, его необходимо заливать водой. Во избежание пригорания риса, тщательно его промойте, чтобы на его поверхности не осталось следов отрубей. Белый рис, а также некоторые другие виды риса пригорают чаще остальных.

Подготовка к приготовлению блюд

1

- При помощи мерной чашки отмерьте необходимое количество крупы в соответствии с рецептом.
- Поместите гречку-ядрицу непосредственно во внутреннюю ёмкость мультиварки, а все другие крупы – в ёмкость для предварительного промывания.
- Подготовьте все необходимые для приготовления блюда ингредиенты.



Комментарии

- В одной мерной чашке содержится примерно 180 мг.
- Для промывки круп необходимо использовать отдельную ёмкость. Использование внутренней ёмкости для промывки круп может стать причиной повреждения покрытия.

Подготовка крупы

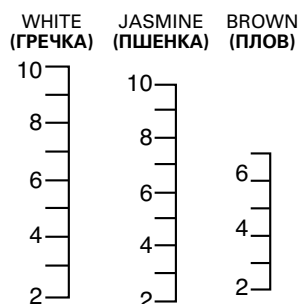
Перед приготовлением крупу необходимо перебрать и просеять, чтобы удалить все посторонние предметы, примеси и непригодные к пище зерна. Все крупы (кроме манной, гречневой, овсяной) перед тепловой обработкой необходимо промывать до тех пор, пока вода не станет прозрачной. В процессе промывки перемешивайте рис руками (при несоблюдении этого правила рис может пригореть). Пшено обдайте кипятком.

Причины переполнения

Возможное переполнение при приготовлении блюд из круп может быть вызвано избытком воды или недостаточно тщательной промывкой круп.

2

Поместите крупу во внутреннюю ёмкость мультиварки и налейте воду в соответствии с выбранным режимом, добавьте соль по вашим вкусовым предпочтениям.



Комментарии

- Уровень воды является примерным. Вы можете изменять его по желанию.
- Необходимо использовать только мерную чашку, которая поставляется в комплекте с мультиваркой.
- Выровняйте поверхность крупы и отрегулируйте уровень воды (несоблюдение этого правила может привести к неоднородному качеству готового блюда).
- Не используйте горячую воду (это может привести к излишней влажности готового блюда).
- При использовании воды с повышенным показателем щелочности, блюдо после приготовления может быть слишком влажным.
- Режим ТУРБО предназначен только для программ «Гречка» и «Пшенка» (не используйте для приготовления клейких сортов риса, для плова и молочной каши).

Рекомендуемые пропорции для программ

«Гречка» / «Пшенка»

Крупа (мерные чашки)	Кол-во воды (мерные чашки)		
	Гречка	Рис круглый	Пшенка
2	4	4	4
3	6	6	6
4	8	8	8
5	10	10	10
6	12	12	12

Подготовка к приготовлению блюд

2

Рекомендуемые пропорции для программ

«Плов»

Продукты	Кол-во
Растительное масло	3 ст. л.
Мясо/Курица	400–500 г/800-900 г
Морковь	2 шт.
Лук	1,5 шт.
Рис	2 мерные чашки
Вода или бульон	4 мерные чашки
Соль/Специи	по вкусу

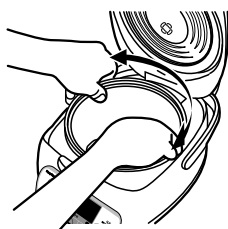
«Молочная каша»*

Продукты	Рис (мерн. чаш.)	Пшено (мерн. чаш.)	Овсянка (мерн. чаш.)
Крупа	1,33	1	1
Молоко	3	3	3
Сахар/Соль	по вкусу		
Масло сливочное	по вкусу		

* Указаны примерные пропорции крупы для приготовления густой каши. Для приготовления более жидкой каши уменьшите количество крупы, сохранив количество молока без изменений.

3

Установите внутреннюю емкость в мультиварку.

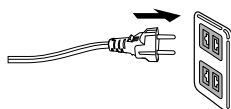


Комментарии

- Высушите внутреннюю емкость (в том числе дно снаружи) и удалите все посторонние объекты.
- Убедитесь, что внутренняя емкость плотно прилегает к нагревательной плоскости.
- Вращайте емкость до обеспечения плотного контакта.

4

Закройте крышку и включите вилку в розетку.



Комментарии

- Убедитесь, что паровой клапан присоединен правильно.
- Медленно закройте крышку до характерного щелчка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пожалуйста, воздержитесь от приготовления круп, за исключением указанных в инструкции по эксплуатации, т.к. это может привести к выливаю воды через крышку парового клапана.

Программы
«Гречка»/«Пшеника»/«Клейкий рис»/«Плов»/«Молочная каша»

См. стр. 8

Программа
«Выпечка»

См. стр. 14

Программа
«Тушение»

См. стр. 12

Программа
«Варка на пару»

См. стр. 10

Использование таймера для режима «Программируемое приготовление»

См. стр. 16

Программы «Гречка» / «Пшенка» / «Клейкий рис» / «Плов» / «Молочная каша»

Время приготовления

- Напряжение в сети 220–240 V, температура окружающей среды 25 °C, температура воды 25 °C.
- Время приготовления зависит от напряжения в сети, температуры окружающей среды, температуры и количества воды, типа и сорта крупы.

Время приготовления (примерное максимальное количество минут)

Гречка	Пшенка	Клейкий рис	Плов	Молочная каша	Турбо*
40~45	45~50	50~55	120~130	45~65	30 (для 4 чашек риса)

* При приготовлении большого количества риса в режиме «Турбо» время приготовления увеличится.

Пошаговая инструкция для использования программ «Гречка»/«Пшенка»/«Клейкий рис»/«Плов»/«Молочная каша»

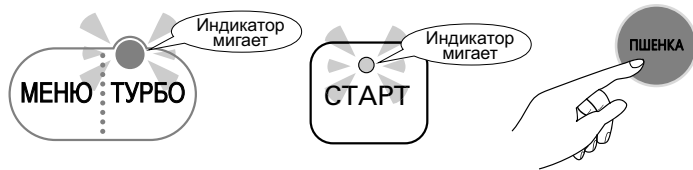
1

Программа «Гречка»

Каждый раз при включении мультиварки в сеть, режим будет установлен на программе «Гречка».

Программа «Пшенка»

Для выбора программы «Пшенка» нажмите кнопку ПШЕНКА на панели управления.



- При включении в сеть текущая установка программы будет отображена на ЖК-экране.

- Каждый раз после нажатия кнопки ПШЕНКА индикатор выбора программы переключится на программу «Пшенка».



- Начальной установкой мультиварки при каждом включении будет программа «Гречка».

- Мультиварка не запоминает установки при выборе программ «Пшенка»/«Клейкий рис»/«Плов»/«Тушение»/«Молочная каша»/«Выпечка». При каждом включении мультиварка будет установлена на программе «Гречка».

2

Ниже приведены 2 возможных варианта приготовления для программ «Гречка» и «Пшенка»:

- 1 Нормальный режим. Нажмите кнопку СТАРТ



- 2 Режим ускоренного приготовления. Нажмите кнопку ТУРБО



После выбора режима приготовления вы услышите звуковой сигнал и начнется процесс приготовления.

- Звуковые сигналы для нормального и ускоренного режимов приготовления различаются.

- После нажатия кнопок СТАРТ или ТУРБО время на экране не будет отображаться. Вы услышите звуковой сигнал и начнется процесс приготовления. По достижении блюдом определенной стадии готовности (образовалось достаточное количество пара), оставшееся время (мин.) будет отображаться на ЖК-экране согласно таблице ниже и включится поминутный обратный отсчет.

Вариант приготовления \ Программа	Нормальный режим	Турбо режим
Гречка	10	5
Пшенка	15	

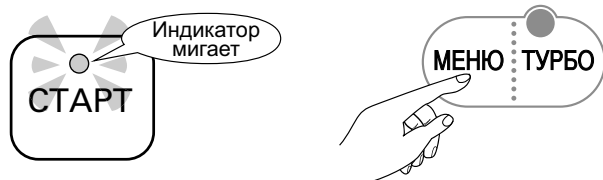
Комментарии для программы «Гречка»

Каждый раз после включения мультиварки вы можете выбрать программу «Гречка» нажав кнопку СТАРТ для приготовления в нормальном режиме или кнопку ТУРБО для ускоренного приготовления.

Программы «Гречка» / «Пшенка» / «Клейкий рис» / «Плов» / «Молочная каша»

3

Выбор программы «Клейкий рис» / «Плов» / «Молочная каша» производится последовательным нажатием кнопки меню.



- После включения мультиварки в сеть на ЖК-экране будет отображаться текущая установка режима приготовления.
- Каждый раз после нажатия кнопки МЕНЮ индикатор выбора программы будет последовательно переключаться как указано ниже:

КЛЕЙКИЙ РИС ⇒ ПЛОВ ⇒ ВЫПЕЧКА ⇒ МОЛОЧНАЯ КАША ⇒ ГРЕЧКА



4

Нажмите кнопку СТАРТ.

После нажатия кнопки СТАРТ вы услышите звуковой сигнал, и начнется процесс приготовления.



- После нажатия кнопки СТАРТ время на ЖК-экране не будет отображаться. Вы услышите звуковой сигнал и начнется процесс приготовления. По достижении блюдом определенной стадии готовности (образовалось достаточное количество пара), оставшееся время (мин.) будет отображаться на дисплее согласно таблице ниже и включится поминутный обратный отсчет.

Клейкий рис	Плов	Молочная каша
10	10	5

- Тип звукового сигнала для программ «Клейкий рис» / «Плов» / «Выпечка» / «Молочная каша» одинаковый.

5

Окончание программы приготовления сопровождается звуковым сигналом. Перемешайте приготовленное блюдо сразу после окончания приготовления.

Подогрев

- Не рекомендуется подогревать блюда, приготовленные более 12 часов назад, т.к. это может быть причиной неприятного запаха и изменения цвета блюда.
- Подогрев может быть причиной образования конденсата на внешней и внутренней поверхности крышки или внутренней емкости. Это сохраняет блюда от пересушивания и не является неисправностью мультиварки.

Не используйте режим «Подогрев» для молочной каши, т.к. в случае длительного подогрева каша может загустеть или пригореть.

Индикатор кнопки ПОДОГРЕВ загорается и система подогрева включится автоматически.



На ЖК-экране будет отображаться оставшееся время подогрева от 0 часов до 12 часов (по достижении 13 часов изображение на ЖК-экране будет таким же, как в режиме приготовления).



Если тщательно не перемешать рис после приготовления, он может набрать влагу и стать слишком липким или жестким. В местах контакта с внутренней емкостью цвет и консистенция готового блюда могут незначительно отличаться.

Рекомендация

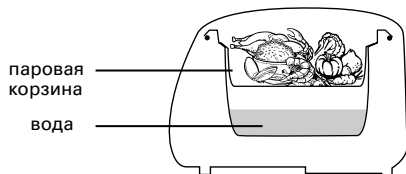
По окончании приготовления молочной каши тщательно перемешайте готовое блюдо перед подачей на стол.

Система подогрева включится автоматически после окончания программы приготовления. Для отключения режима «Подогрева» нажмите кнопку ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ и отключите мультиварку от сети.

Программа «Варка на пару»

1

Приготовление на пару различных продуктов.



- Налейте воду во внутреннюю ёмкость мультиварки: 1,8 л воды (указатель «4» по шкале JASMINE на внутренней емкости).
- Установите паровую корзину во внутреннюю ёмкость.
- Выложите овощи или продукты в паровую корзину.
- Подробное описание правильной установки внутренней ёмкости смотрите на странице 7, пункт 3.

2

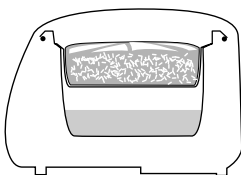
Подготовка к приготовлению на пару клейких сортов риса.

Для дозировки клейких сортов риса используйте прилагаемый мерный стакан.

- Тщательно промойте рис достаточным количеством воды. После этого сразу же слейте воду.
- Повторяйте операцию «промывка — слив» до тех пор, пока вода не станет прозрачной.
- Вымочите рис в чистой воде в течение 1 часа.

3

Приготовление клейких сортов риса на пару.

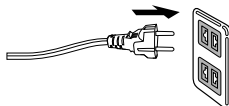


Перед приготовлением вымочите рис в воде в течение 1 часа.

- Налейте воду во внутреннюю ёмкость: 1,8 л воды (указатель «4» по шкале JASMINE на внутренней емкости).
- Положите влажную марлю в паровую корзину и установите паровую корзину во внутреннюю ёмкость.
- Выложите вымоченный рис в паровую корзину.
- Накройте рис концами марли и закройте крышку. (Без марли вы не сможете правильно приготовить клейкие сорта риса).

4

Включите электрический шнур в розетку.

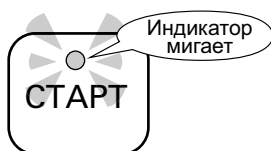


- После каждого включения мультиварки в сеть электропитания значок «←» будет находиться в положении для режима «Гречка».



5

Нажмите на кнопку ВАРКА НА ПАРУ.



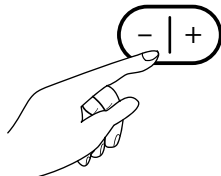
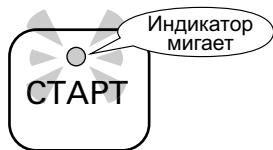
- Нажмите на кнопку ВАРКА НА ПАРУ. Значок «←» перемещается в положение ВАРКА НА ПАРУ. Индикатор приготовления мигает.
- Отображается сообщение COOKING TIMER и задаваемое время приготовления мигает, индикатор приготовления также мигает в процессе установки времени.



Программа «Варка на пару»

6

Установите нужное вам время приготовления, нажимая кнопку «-/+».



- Каждое нажатие на кнопку «+» увеличивает время приготовления на 1 минуту, каждое нажатие на кнопку «-» уменьшает время приготовления на 1 минуту. В данном примере заданное время приготовления на пару составляет 30 минут.



7

Нажмите на кнопку СТАРТ.



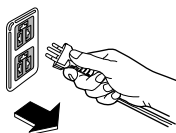
- Вы услышите звуковой сигнал и индикатор включения режима приготовления загорается. Заданное время приготовления на пару перестает мигать. Включается режим «Варка на пару».
- После закипания воды во внутренней ёмкости таймер начинает обратный отсчет времени. Жидкокристаллический экран отображает время, оставшееся до окончания приготовления, уменьшающееся каждую минуту.



- После истечения заданного времени приготовления на пару индикатор приготовления выключается, индикатор ПОДОГРЕВА включается и раздается звуковой сигнал, указывающий на окончание режима «Варки на пару».

8

Осторожно отключите электрический шнур от сети.



- После окончания приготовления на пару подождите 2-3 минуты, перед тем как открыть крышку мультиварки.
- По окончании использования мультиварки всегда нажимайте на кнопку ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ и отключайте мультиварку от сети в целях безопасности.

Программа «Тушение»

1 Приготовьте необходимое количество ингредиентов для приготовления в режиме «Тушение» согласно рецепту и в соответствии с инструкцией мультиварки.

2 Выложите ингредиенты во внутреннюю ёмкость мультиварки.

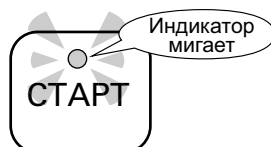
3 Поместите внутреннюю ёмкость в корпус мультиварки.

- Высушите внутреннюю ёмкость (в том числе дно снаружи) и удалите все посторонние объекты.
- Убедитесь, что внутренняя ёмкость плотно прилегает к нагревательной плоскости.
- Вращайте ёмкость до обеспечения плотного контакта.

4 Закройте крышку до щелчка и подключите мультиварку к электрической сети, вставив вилку в розетку.

- Убедитесь в надежной установке крышки внутренней ёмкости и крышки парового клапана.
- Плотно закройте крышку мультиварки до характерного щелчка.

5 Нажмите на кнопку ТУШЕНИЕ для выбора программы «Тушение».



- При каждом нажатии на кнопку ТУШЕНИЕ значок выбора МЕНЮ отображает надпись «Тушение».



- Отображается сообщение COOKING TIMER и задаваемое время режима «Тушения» мигает. При этом в процессе установки времени также мигает индикатор приготовления.

Комментарии

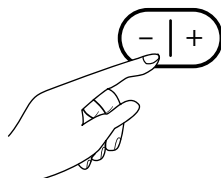
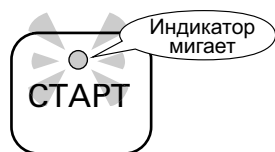
Существуют два режима программы «Тушение» (вы можете выбрать необходимый тип нажатием на кнопку ТУШЕНИЕ):

- HIGH — режим для быстрого тушения,
- LOW — режим для медленного тушения.

Программа «Тушение»

6

Нажмите на кнопку «-/+» для установки времени тушения.



- Каждое нажатие на кнопку «+» увеличивает время приготовления на 30 минут, каждое нажатие на кнопку «-» уменьшает время приготовления на 30 минут. В данном примере таймер установлен на время 1 час 00 минут приготовления в режиме «Тушения».

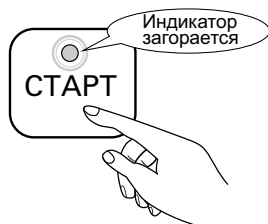


Комментарии

Время приготовления в режиме «Тушение» зависит от типа блюда и ингредиентов.

7

Нажмите на кнопку СТАРТ.



- Индикатор на кнопке СТАРТ загорается и вы услышите звуковой сигнал. После этого начинается приготовление в режиме «Тушение» в соответствии с заданным временем.
- Жидкокристаллический экран отображает оставшееся время режима, уменьшающееся каждую минуту.



- После истечения заданного времени тушения индикатор приготовления выключается, индикатор ПОДОГРЕВА включается и раздается звуковой сигнал, означающий окончание программы «Тушение».

8

Осторожно отключите электрический шнур от сети.

- После окончания приготовления в режиме «Тушение» подождите 2-3 минуты, перед тем как открыть крышку мультиварки.
- По окончании использования мультиварки всегда нажимайте на кнопку ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ и отключайте мультиварку от сети в целях безопасности.

Программа «Выпечка»

1 Приготовьте необходимое количество ингредиентов для выпечки согласно рецепту и в соответствии с инструкцией мультиварки.

2 Выложите тесто во внутреннюю ёмкость мультиварки.

Рекомендация

Перед укладкой теста рекомендуется смазать внутреннюю емкость маслом или маргарином.

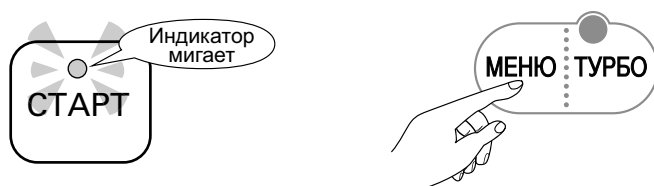
3 Поместите внутреннюю ёмкость в мультиварку.

- Высушите внутреннюю емкость (в том числе дно снаружи) и удалите все посторонние объекты.
- Убедитесь, что внутренняя емкость плотно прилегает к нагревательной плоскости.
- Вращайте емкость до обеспечения плотного контакта.

4 Закройте крышку до щелчка и подключите мультиварку к электрической сети, вставив вилку в розетку.

- Убедитесь в надежной установке крышки внутренней ёмкости и крышки парового клапана.
- Плотно закройте крышку мультиварки до характерного щелчка.

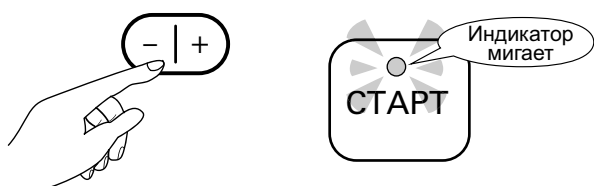
5 Нажмите на кнопку МЕНЮ для выбора режима «Выпечка».



- При каждом нажатии на кнопку МЕНЮ/ТУРБО значок выбора МЕНЮ отображается в следующем порядке: КЛЕЙКИЙ РИС ⇒ ПЛОВ ⇒ ВЫПЕЧКА.
- Переключайте значок на один пункт меню за одно нажатие вплоть до выбора пункта «Выпечка».



6 Нажмите на кнопку «-/+» для установки времени выпечки.



- Каждое нажатие на кнопку «+» увеличивает задаваемое время на 5 минут, а каждое нажатие на кнопку «-» уменьшает задаваемое время на 5 минут. В данном примере таймер для выпечки установлен на 40 минут.



Программа «Выпечка»

7

Нажмите на кнопку СТАРТ.



- Индикатор на кнопке СТАРТ загорается и вы услышите звуковой сигнал. После этого начинается режим «Выпечки» в соответствии с заданным временем.
- Жидкокристаллический экран отображает оставшееся время выпечки, уменьшающееся каждую минуту.
- В процессе приготовления не открывайте крышку мультиварки, иначе выпечка не пропечется как следует.

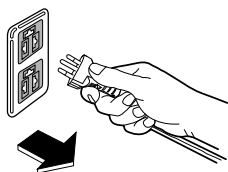
8

По окончании режима «Выпечки» раздается звуковой сигнал. Индикатор приготовления гаснет, при этом загорается индикатор кнопки ПОДОГРЕВ. Нажмите на кнопку ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ для выключения режима «Выпечки». После этого немедленно откройте крышку.



9

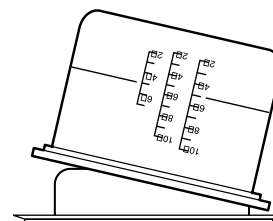
Осторожно отключите электрический шнур от сети.



10

Выньте внутреннюю ёмкость из корпуса мультиварки и дайте ей остыть в течение 3-5 минут. После этого переверните её вверх дном на поднос или любую приготовленную посуду, чтобы достать выпечку.

- Пользуйтесь кухонными рукавицами или прихваткой, чтобы достать выпечку из внутренней ёмкости мультиварки.



11

Украсьте выпечку на свой вкус.

Использование таймера

Установка времени завершения приготовления блюда (режим «Программируемое приготовление»)

Вы можете запрограммировать любой временной интервал, не превышающий 12 часов 30 минут.

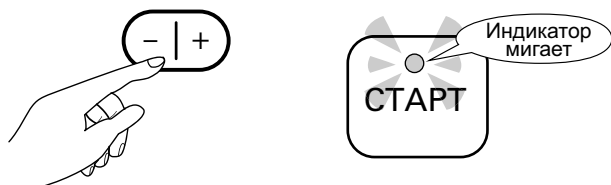
Комментарии

- Режим «Программируемое приготовление» может использоваться для программ «ГРЕЧКА», «ПШЕНКА», «КЛЕЙКИЙ РИС», «ПЛОВ», а также «МОЛОЧНАЯ КАША» (густая, жидкая).
- Не используйте режим «Программируемое приготовление» для высушенного риса или смеси риса с другими продуктами – в этих случаях продукт может оказаться неправильно приготовленным или невкусным.

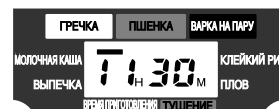
Например: текущее время 7 часов вечера. Вы хотите, чтобы блюдо было приготовлено к 6:30 утра следующего дня. Следовательно, таймер должен быть установлен на 11 часов 30 минут, с учетом разницы между текущим временем и временем, к которому блюдо должно быть приготовлено.

1

Установите таймер отсрочки приготовления с использованием кнопок «-/+» на панели управления.



- Выберите нужный вариант программы приготовления.
- При каждом нажатии кнопки «-» время сокращается на 30 минут. При каждом нажатии кнопки «+» время увеличивается на 30 минут. Для вышеуказанного примера таймер установлен на 11 часов 30 минут.



- В процессе установки таймера индикатор кнопки СТАРТ и ЖК-экран будут мигать.

2

Нажмите кнопку СТАРТ.



Комментарии

- Режим «Программируемое приготовление» не начнет работу, пока вы не нажмете кнопку СТАРТ мультиварки.

- Нажмите кнопку СТАРТ и таймер начнет работать. Индикатор кнопки СТАРТ погаснет и раздастся звуковой сигнал.
- На ЖК-экране будет отображаться время до окончания процесса с точностью до минуты.
- По окончании процесса загорится индикатор кнопки ПОДОГРЕВ и раздастся характерный звуковой сигнал, свидетельствующий об окончании процесса приготовления.

СОВЕТЫ

- Нажмите кнопку ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ для сброса запрограммированных установок.
- Выключение устройства из сети после установки таймера приведет к отмене установок, и таймер вернется к изначальным установкам.
- Время окончания может незначительно отличаться от установленного в зависимости от температуры воды, комнатной температуры, напряжения в сети или уровня воды.

Чистка и уход



Метод очистки для мультиварки модели RZ-RMA18Y

- Убедитесь, что вы отсоединили мультиварку от сети и устройство достаточно остыло.
- Не пользуйтесь для очистки мультиварки бензином, растворителями, чистящими порошками или жесткими щетками (это может привести к повреждению поверхности).

Корпус/Крышка

Протирать влажной тканью.

Ложка для крупы Мерная чашка Паровая корзина

Мыть мягким материалом типа губки с использованием средств для мытья посуды.

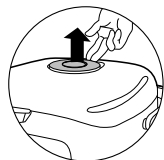


Крышка парового клапана

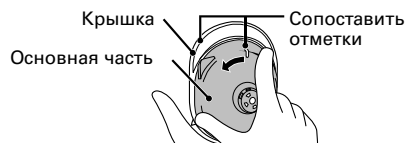
Отсоедините от основной части устройства, мойте мягким материалом типа губки с использованием средств для мытья посуды.

Отсоединение

1. Отсоедините от основной части устройства.

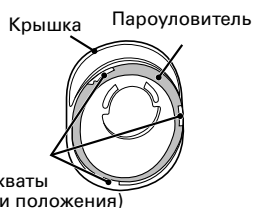


2. Держите, как показано ниже. Для отсоединения основной части поверните ее до отметки I.



Присоединение

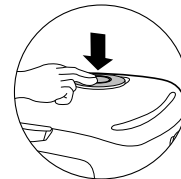
1. Поместите паровую ловитель под захваты крышки.



2. Поверните отметку I до положения для отсоединения. Затем поместите крышку в соответствии с захватами (три положения), для закрепления поверните до положения «закрыть».

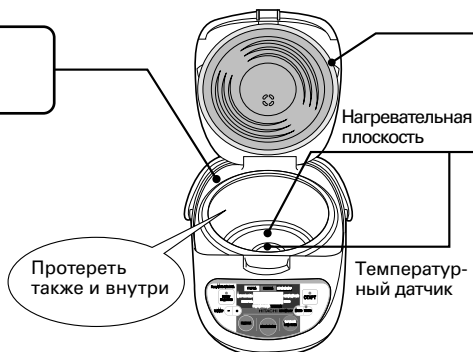


3. Нажмите на центральную часть крышки парового клапана, чтобы ее утопить.



Конденсат необходимо удалять после каждого использования.

Удалите крупу с внутренней крышки, так как в противном случае она может засохнуть в процессе разогрева.



Температурный датчик и нагревательная плоскость

В случае появления ржавчины на нагревательной плоскости или температурном датчике, воспользуйтесь тонкой шкуркой (№ 600), а затем вытрите ржавчину влажной тканью.

Внутренняя емкость

Мыть мягким материалом типа губки. Если емкость не отмывается, воспользуйтесь средством для мытья посуды.

Комментарии

- В случае деформации внутренней емкости приготовление блюд может быть затруднено. Чтобы этого избежать, обращайтесь с внутренней емкостью с осторожностью.
- Чтобы избежать повреждения покрытия:
 - пользуйтесь входящей в комплект ложкой для крупы,
 - не мойте емкость, если в ней находятся ложки или тарелки,
 - не используйте для мытья уксус,
 - не используйте для очистки внутренней поверхности чистящие порошки или щетки,
 - промывайте крупу в другой емкости.
- Покрытие может изнашиваться при регулярном использовании, обращайтесь с ним с осторожностью. При использовании внутренняя емкость может неравномерно окраситься – это не влияет на приготовление пищи и не вредит здоровью.

Проблемы и решения

В случае проблем ознакомьтесь с этой таблицей, прежде чем обращаться в сервисный центр.

Проверка/ Проблема		Неправильный объем крупы или воды	Крупа не была промыта	Для внутренней емкости деформировано, или к температурному датчику прикреплены посторонние предметы	Крупа прилипла к краям внутренней емкости или кромке внутренней крышки	Не вычищена внутренняя емкость или внутренняя поверхность крышки	Не прикреплена крышка парового клапана	Выбран неверный пункт меню	Открытие крышки в процессе приготовления	Отключение электропитания	Использование дефектного шнура или вилки	Крупа не была размешана	Блюдо разогревалось по истечении 12 часов после приготовления или было разогрето в неправильном режиме	Отключение от сети или нажатие кнопки ВЫКЛ в процессе приготовления	
Проблема		Стр. с информацией	5, 6-7	5, 6-7	17	17	17	7, 12, 14, 17	5, 6-7	15	—	—	8-9	5, 8-9	—
Приготовленное блюдо	Слишком жесткое	•		•	•				•	•	•	•			
	Готово лишь наполовину	•	•	•	•				•	•	•				•
	Разварено	•		•					•	•	•	•			
	Имеет непривычный запах		•			•									
Блюдо сильно подгорело			•	•					•		•				
Вода выкипает		•	•	•	•	•	•	•							•
Пар выходит наружу через другие отверстия (не только через клапан)					•										
Разогретое блюдо	Имеет непривычный запах		•			•				•		•	•	•	
	Имеет непривычный цвет	•	•	•	•			•				•	•	•	
	Слишком твердое	•			•			•				•	•	•	
Температура при разогревании слишком низкая															•
Слишком большой объем конденсата										•		•			•
Вода выливается из устройства в процессе приготовления		•	•												
Кнопки не реагируют на нажатие		<ul style="list-style-type: none"> • Подключено ли устройство в сеть? Проверьте, вставлена ли до конца вилка шнура мультиварки в электрическую розетку. • Включен ли индикатор ПОДОГРЕВА? Нажмите кнопку ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ и попробуйте еще раз нажать на другие кнопки. 													
Мультиварка издает звуки при использовании		<ul style="list-style-type: none"> • Во время приготовления, подогрева и впитывания продуктом воды устройство может издавать щелчки. Это не является неисправностью. • В процессе приготовления при выходе пара может появляться посторонний звук. Это не является неисправностью. 													
Посторонний запах в процессе приготовления		<ul style="list-style-type: none"> • Посторонний запах может появиться при первом приготовлении пищи в новом устройстве. Он исчезнет самостоятельно по мере использования. 													
Крышка не закрывается или закрывается с трудом		<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь в отсутствии крупы на кромках внутренней емкости или на краях внутренней крышки. 													

- Если вы испытываете проблемы даже после того, как были проверены все вышеуказанные пункты, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
- В случае деформации или нарушения защитного покрытия внутренней емкости замените ее на новую.
- Если на жидкокристаллическом экране появляются сообщения H1-H7, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

При сбое питания

- 1 При возникновении сбоя питания в процессе приготовления или разогрева блюд, мультиварка прекратит работу, а ЖК-экран выключится (на нем будет отсутствовать изображение).
- 2 При повторном включении устройства, мигающий сигнал «- -» на экране даст вам понять, что мультиварка остановила работу в результате сбоя питания.
- 3 После нажатия кнопки ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ изображение «- -» исчезнет.
- 4 Если блюдо еще не готово, нажмите кнопку СТАРТ для начала приготовления.
- 5 Если блюдо уже готово и вы хотите сохранить его теплым, нажмите кнопку ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ один раз, после чего загорится индикатор ПОДОГРЕВА.



Комментарии

1. Если качество приготовленного блюда вас не устраивает, каждый раз при приготовлении проверяйте состояние ЖК-экрана. Появление на экране мигающего сигнала «- -» говорит о сбое питания.
2. В случае длительного отсутствия электропитания в сети и значительном снижении температуры готовящегося блюда, на экране может не быть знака «- -». В этом случае, если качество приготовленного блюда вас не устраивает, запустите процесс приготовления снова.

Спецификации

Модель		RZ-RMA18Y
Объем внутренней емкости ¹		4,85 л
Рис		10 мерных чашек (макс.)
Электропитание		220-240 V AC
Частота		50/60 Гц
Потребляемая мощность	Во время приготовления	630 Вт
	При разогревании	40 Вт в час ²
Длина шнура электрического питания		1,2 м
Размеры (примерные)	Ширина	30 см
	Глубина	38 см
	Высота	23 см
Вес (примерный)		4,0 кг
Система безопасности (предохранитель)		152 °C

¹ Объем внутренней емкости: измерение объема внутренней емкости проведено путем заполнения внутренней емкости водой до краев. Примите во внимание, что указанный объем внутренней емкости не является объемом для фактического использования.

² Среднее потребление в час при комнатной температуре 25 °C.

- Потребляемая мощность в выключенном состоянии составляет около 0,8 Вт в час.

Сведения о сертификации



ME10

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

МУЛЬТИВАРКА H1TACN1 МОДЕЛЬ RZ-RMA18Y

сертифицированы органом по сертификации электрооборудования «ТЕСТБЭТ»
(Регистрационный номер в Госреестре – РОСС RU.0001.11ME10)

Сертификат соответствия №:	РОСС TH.ME10.B12357
Сертификат соответствия выдан:	16 апреля 2012 года
Сертификат соответствия действителен до:	16 апреля 2015 года
Модель RZ-RMA18Y соответствует требованиям нормативных документов:	ГОСТ Р 52161.2.15-2006, ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Р. 4), ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (Р. 5, 7), ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (Р. 6, 7), ГОСТ Р 51317.3.3-2008
Срок службы	5 (пять) лет