

## Модель RW-FZ47

### Руководство пользователя



#### Введение

Важные замечания .....	2
Устройство прибора .....	4

#### Использование

Рекомендации по приготовлению риса .....	5
Подготовка к приготовлению .....	6
Приготовление белого риса .....	7
Приготовление коржа для торта .....	8
Приготовление на пару .....	10
Приготовление супов .....	11
Приготовление во фритюре .....	12
Программа Йогурт .....	13
Программа Разогрев .....	14
Использование таймера .....	15
Установка часов .....	16

#### Обслуживание

Уход и обслуживание .....	17
Проблемы и их решение .....	18
Характеристики .....	19

# Важные замечания











Только для домашнего использования. Не использовать в промышленных целях

 <b>ОПАСНО!</b>	Предупреждает об опасностях, которые могут привести к летальному исходу или сильным повреждениям в случае несоблюдения правил пользования устройством
 <b>ВНИМАНИЕ!</b>	Предупреждает об опасностях, которые могут привести к порче устройства в случае несоблюдения инструкций по пользованию устройством

## О примечаниях:

→ Обращая дополнительное внимание на примечания, можно избежать всевозможных травм и порчи имущества.

## Предостережения

-  **Не разбирайте и не ремонтируйте самостоятельно данное устройство**
  - Любой ремонт должен производиться только в авторизованном сервисном центре. Самостоятельная замена может повлечь за собой выход прибора из строя, пожар, удары током.
  - В случае необходимости, воспользуйтесь контактными данными вашего официального дилера по ремонту.
-  **Держите данное устройство подальше от детей**
  - Неаккуратное обращение может привести к пожару, удару током, или порче имущества.
-  **Не используйте данное устройство, если шнур питания повреждён**
  - Это может повлечь к замыканию электрической цепи, пожару или удару током
-  **Не подключайте шнур в розетку, если рядом располагается нагревающееся устройство**
  - Порча шнура может привести к пожару или удару током.
-  **Используйте шнур питания, рассчитанный на ток в 5А или более высокий. Не используйте другие шнуры**
  - При использовании не рекомендуемых шнуров, возможен их перегрев и воспламенение.
-  **Всегда содержите шнур питания в чистоте**
  - Попадание грязи на контакты может привести к возгоранию.
-  **Убедитесь, что шнур плотно прилегает к месту соединения**
  - Не плотное прилегание шнура может привести к образованию короткого замыкания, задымлению или воспламенению.
-  **Используйте данное устройство только в сетях 220–240 вольт**
  - В случае использования в других сетях, устройство может выйти из строя.
-  **Избегайте попадания воды на устройство. Не допускайте полного погружения устройства в воду**
  - Это может привести к короткому замыканию или повреждению внутренних компонентов.
-  **Не производите подключение шнура питания, если ваши руки мокрые**
  - Это может привести к удару током.
-  **Не прикасайтесь к устройству сбора конденсата во время работы устройства**
  - Это может привести к ожогам.



Таким знаком отмечаются предупреждения.  
Описание располагается сразу за знаком.



Таким знаком помечены «запреты».  
Описание запрета располагается сразу за знаком.



Данным знаком обозначается «обязательное к выполнению». Описание располагается сразу за знаком.

## ⚠ Предупреждения

- ⊗ **Не используйте устройство рядом с водой или открытым огнём**  
→ Это может привести к удару током или утечке электроэнергии.
- ⊗ **Не используйте на неустойчивых или легковоспламеняющихся поверхностях, таких как ковры**  
→ Может привести к пожару.
- ⊗ **Используйте только оригинальную кастрюлю для приготовления**  
→ Использование совместимой посуды может привести к перегреву или неисправности.
- ⊗ **Не трогайте клавишу открывания крышки во время переноса устройства**  
→ Может привести к повреждению устройства.
- ⊗ **Не оставляйте включенное устройство вблизи стен или мебели. Не оставляйте устройство в плоховентилируемом месте, так как это может привести к скоплению пара**  
→ Пар или жара могут повредить мебель или вызвать изменение цвета обоев и стен.
- ⚠ **Выключайте устройство из розетки, когда не используете**  
→ Иначе может привести к утечкам электроэнергии, пожарам.
- ⚠ **Вынимая шнур из розетки, держите руками за штекер, не держите за шнур!**  
→ Постоянное выключение устройства за шнур может привести к удару током, обрыву кабеля и пожару.
- ⚠ **Производите чистку устройства только после того, как оно остынет**  
→ Прикасаясь к горячим частям устройства, вы можете обжечься.
- ⊗ **Не прикасайтесь к горячим частям устройства во время того, как оно готовит**  
→ Вы можете обжечься.

## Внимание

### **Не накрывайте устройство влажными тряпками**

→ Это может привести к смене цвета, деформациям и отказу в работе устройства.

### **Не придерживайте крышку и не переносите устройство во время приготовления**

→ Пар может обжечь вас.

### **Избегайте попадания прямых солнечных лучей и масла**

→ Это может повлечь деформацию устройства и смену цвета.

### **Убирайте все посторонние предметы с внутренней части устройства, нагревательного элемента, температурного датчика**

→ Это может привести к неисправностям в работе или не правильному приготовлению.

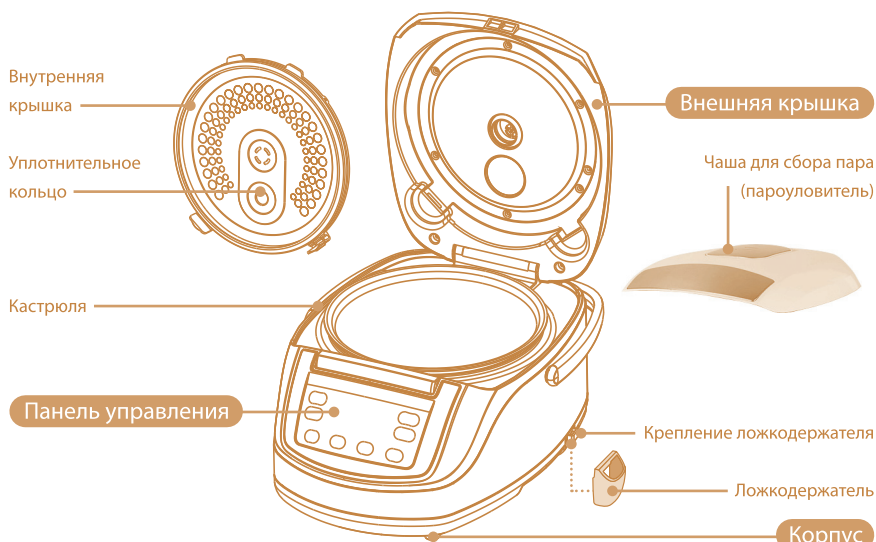
### **Не используйте кастрюлю для приготовления на огне или в микроволновой печи**

→ Можно повредить покрытие кастрюли.

([www.multivarka.ru](http://www.multivarka.ru)) -

# Устройство прибора

Модель Maruchi RW-FZ47



## Preset

Режим таймера  
→ стр. 15

## Cooking Time

изменение времени приготовления для режимов *Crust*, *Yoghurt*, *Fry*, *Pasta*, *Stew*, *Soup*, *Steam*

## Hour / Minute

Установка таймера → стр. 15  
времени приготовления  
→ стр. 10, 11  
установка часов → стр. 16



## Keep Warm / Cancel

Индикатор включен — режим подогрева (автоматически включается при завершении программы). Повторное нажатие отменяет подогрев или активную программу. Используется для подогрева продукта.

## Menu

### Type:

Выбор типа продуктов:  
*Vegetables / Fish / Meat*  
(Овощи / Рыба / Мясо)

Выбор программы приготовления:

*Cook / Fast Cook / Crust / Cake / Yoghurt / Soaked rice / Reheat / Fry / Pasta / Stew / Soup / Steam*  
(Готовить / Ускоренное приготовление / Корочка / Пирог / Йогурт / Пропаренный рис / Разогрев / Жарка / Паста / Тушить / Суп / Пар)

# Рекомендации по приготовлению риса

## Для приготовления вкусного риса

### Точно соблюдайте пропорции

- Используйте мерный стакан для получения нужного количества риса.
- В зависимости от сорта одно и то же количество риса может занимать разный объем.

### Мойте рис быстро и тщательно

- Рис поглощает первую воду крайне быстро. Слейте первую воду как можно быстрее, чтобы избежать неприятных запахов.
- После промывки риса полощите его до тех пор, пока вода не станет прозрачной.

### Перемешайте рис после приготовления

- Аккуратно перемешайте рис. Это поможет остаткам воды испариться и сделать рис более вкусным.
- Рис следует перемешать, даже если вы планируете оставить его на некоторое время в режиме подогрева (*Keep Warm*).

## Подогрев риса с сохранением вкуса


### Когда в кастрюле осталось немного риса

- Если немного риса осталось внутри, уложите его по центру кастрюли. Это позволит избежать засыхания или намокания риса.

### Избегайте следующих ситуаций:

- Подогрев риса, приготовленного более 12 часов назад.
- Повторный подогрев холодного или добавленного риса.
- Подогрев с ложкой внутри.
- Подогрев разных сортов риса, не того, что был приготовлен.
- Подогрев риса в грязной кастрюле.

### Примечание

- Для получения всегда вкусного и горячего риса, не обязательно оставлять его в режиме подогрева в устройстве. Рис можно переложить в любую пищевую посуду и разогреть в микроволновой печи в удобное время.
- Перемешивая изредка рис, находящийся в устройстве в режиме подогрева, можно сделать его более вкусным.
- Для подогрева риса, приготовленного ранее или в другом месте, используйте клавишу  для разогрева кастрюли, а затем положите рис.

## Пропорции

- Заливайте воду согласно рискам на кастрюле, либо согласно вашему вкусу.
- Режимы ускоренного приготовления готовят рис быстрее, если режим работы сокращен, рис может быть более твердым и менее вкусным. Рекомендуется использовать стандартные режимы приготовления, если позволяет время.

### Почему рис подгорает?

Для получения наилучшего вкуса и запаха риса, перед приготовлением он должен быть максимально чист и практически сух. Если вы хотите, чтобы ваш рис не подгорал, мойте его тщательно, не оставляя рисовых отрубей. Белый рис и другие типы риса (кроме жасминового) склонны к подгоранию.

# Подготовка к приготовлению

Пример: приготовление 3 чашек риса.

**1** Отмерьте рис при помощи мерительного стаканчика.

→ Один полный стакан примерно 180 ml

Недостаточно



Точно



Много



**2** Вымойте рис

Для промывки используйте большое количество воды.

Повторяйте процедуру «Промывка → Полоскание» пока вода не станет прозрачной.

## Примечание

- Мойте рис только в специальной посуде. Не используйте для этого кастрюлю.
- Промывайте тщательно: различные остатки могут привести к пригоранию риса или появлению постороннего привкуса.
- Не используйте мутовку, мойте рис руками.

## Причины выкипания

Выкипание воды в процессе приготовления говорит о недостаточно чистом рисе или о слишком большом количестве воды.

**3** Залейте воду согласно количеству риса и мерным меткам на кастрюле



## Примечание

- Метки на кастрюле условны. Вы можете подобрать нужное количество воды по вкусу.
- Выворачивайте рис в кастрюле и добавляйте воду, чтобы избежать неравномерного приготовления.
- Не используйте режимы быстрого приготовления для круглого и жасминового риса. Не рекомендуется быстрое приготовление каш, длиннозернистого и коричневого сортов риса, гречки.

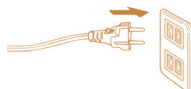
**4** Поместите кастрюлю в устройство



## Примечание

- Уберите все лишние частицы с наружной стороны кастрюли и с внутренней поверхности устройства. Протрите их насухо тряпкой.
- Убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с варочной поверхностью устройства. При необходимости поверните аккуратно кастрюлю по часовой стрелке.

**5** Закройте крышку и подключите устройство к сети



## Примечание

- Убедитесь, что внутренняя крышка и чаша для сбора пара установлены!
- Аккуратно закрывайте крышку до характерного щелчка.

# Приготовление белого риса

## Время приготовления

- Источник питания 220–240V, комнатная температура 25° C, температура воды 25° C.
- Время приготовления зависит от напряжения сети, комнатной температуры, температуры воды и уровня воды, а также от типа риса.

Примерное время приготовления (в минутах):

Cook (Крупы)	~55
Fast Cook (Быстрое приготовление круп)	~45
Soaked Rice (Пропаренный рис)	~25



### Примечание

При использовании программ быстрого приготовления и большого количества риса (больше 5 стаканов) время приготовления может увеличиться.

1

Нажмите  для выбора меню

Start

- Когда шнур питания подключен, индикатор на клавише  мигает.
- Любое нажатие на клавишу сопровождается звуковым сигналом.
- При нажатии на клавишу  на дисплее будет мигать выбранная программа: *Cook / Fast Cook / Crust / Cake / Yoghurt / Soaked Rice / Reheat / Fry / Pasta / Stew / Soup / Steam* (Готовить / Ускоренное приготовление / Корочка / Пирог / Йогурт / Пропаренный рис / Разогрев / Жарка / Паста / Тушить / Суп / Пар).
- Устройство запоминает последние режимы и настройки. Будьте внимательны при начале приготовления.

2

Нажмите клавишу  чтобы начать приготовление.

- Вы услышите звуковой сигнал и индикатор на клавише  начнёт гореть непрерывно

3

Перемешайте рис как только процесс приготовления будет закончен и вы услышите звуковые сигналы

Устройство может работать в режиме подогрева до 24 часов.  
Не рекомендуется подогревать рис так долго, это может вызвать появление привкусов и изменение цвета.

Индикатор подогрева будет включен и система будет работать автоматически. Вы сможете насладиться вкусным рисом, когда захотите.

Keep Warm  
Cancel

- Дисплей будет показывать время с момента приготовления. Через 24 часа устройство перейдет в режим готовности (standby)).
- Подогреваемый рис периодически необходимо перемешивать, иначе он будет поглощать пар и станет клейким или жестким.
- В центре приготовленного риса может появиться небольшое углубление.

Когда рис приготовился, устройство автоматически включает режим подогрева.

Если подогрев не требуется, нажмите  и выключите устройство.

## Приготовление коржа для торта

1	Подготовьте ингредиенты для торта в соответствии с размером вашей кастрюли или личными пожеланиями согласно книги рецептов, которая прилагается к устройству	
2	Смажьте маслом основание и бока кастрюли для предотвращения прилипания	
3	Поместите ингредиенты в кастрюлю	
4	Поместите кастрюлю внутрь устройства	<b>Примечание</b> <ul style="list-style-type: none"><li>→ Вытрите насухо внешнюю часть кастрюли, убедитесь, что внутри устройства нет посторонних частиц.</li><li>→ Убедитесь, что кастрюля плотно легла в устройство, при необходимости аккуратно поверните до полного прилегания к варочной поверхности.</li></ul>
5	Закройте крышку и подключите устройство к сети	<b>Примечание</b> <ul style="list-style-type: none"><li>→ Убедитесь, что установлены внутренняя крышка и чаша для сбора пара.</li><li>→ Аккуратно закрывайте крышку до характерного щелчка.</li></ul>
6	Нажмите  для выбора меню <i>Cake (Пирог)</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>→ При нажатии на клавишу  индикатор будет показывать выбранное меню</li><li>→ На дисплее появится 50 (количество минут, необходимое для приготовления). Данное значение невозможно увеличить или уменьшить, это стандартное время для приготовления коржа.</li></ul>
7	Нажмите клавишу 	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Вы услышите звуковой сигнал и индикатор на клавише  начнёт гореть непрерывно. Устройство запустит программу выпекания.</li><li>→ Во время выпекания не открывайте крышку, иначе корж не приготовится должным образом.</li></ul>



**8**

Когда программа завершится, вы услышите звуковые сигналы. Индикатор клавиши **Start** выключится, индикатор подогрева **Keep Warm Cancel** включится. Нажмите клавишу **Keep Warm Cancel** и откройте крышку сразу же

**9**

Выключите шнур питания из розетки

**10**

Достаньте кастрюлю из устройства и оставьте её остывать на 3–5 мин. Далее переверните кастрюлю верх дном и опустите на заранее подготовленную поверхность



→ Чтобы не обжечься, извлекая кастрюлю из устройства, не забудьте надеть специальные термостойкие перчатки или используйте прихватку.

**11**

Украсьте торт на ваш вкус

• [www.multivarka.ru](http://www.multivarka.ru) -

# Приготовление на пару

1

## Приготовление на пару



Паровая корзина  
Вода

- Наполните кастрюлю водой: 1.0L — уровень 3-х чашек.
- Установите стимер (корзину для приготовления на пару) в кастрюлю.
- Положите еду для приготовления в корзину.

2

## Нажимайте клавишу **Menu** до выбора программы **Steam** (Пар)



- На дисплее отобразится режим *Steam* (Пар) и индикатор времени (по умолчанию 5 минут).
- При включении функции приготовления на пару автоматически установится время работы 5 минут.
- Время приготовления на пару может варьироваться от 5 до 50 минут.
- Для увеличения времени приготовления на 1 минуту используйте клавишу **Hour**, для уменьшения времени на 1 минуту используйте клавишу **Minute**.
- После запуска программы индикатор клавиши **Start** будет находиться во включенном положении.
- После окончания работы устройство автоматически перейдет в режим подогрева.

3

## Выключите шнур питания



- После приготовления на пару не открывайте крышку сразу, подождите 2–3 минуты.
- После приготовления всегда нажимайте клавишу **Keep Warm Cancel** перед тем, как отключить шнур питания.

### Советы

Время приготовления на пару зависит от используемых продуктов.

Для остановки программы нажмите **Keep Warm Cancel**.

Количество добавленной воды должно соответствовать количеству продуктов в паровой корзине.

Не допускайте полного осушения кастрюли, это может способствовать появлению у еды запаха гари.

Во время приготовления на пару паровая корзина сильно нагревается. Не прикасайтесь к ней руками, используйте специальные инструменты для извлечения ее из кастрюли.

([www.multivarka.ru](http://www.multivarka.ru)) -

# Приготовление супов

1	<b>Приготовление супов</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Поместите ингредиенты супа в кастрюлю.</li><li>→ Наполните кастрюлю водой. Не наливайте воды более верхней риски на кастрюле.</li></ul>
2	<b>Включите шнур питания</b>	
3	<b>Нажимайте клавишу  до выбора программы <i>Soup</i> (Суп)</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>→ На дисплее отобразится режим <i>Soup</i> (Суп) и индикатор времени (по умолчанию 1 час).</li><li>→ При включении функции приготовления супа автоматически установится время работы 1 час.</li><li>→ Время приготовления может варьироваться от 1 до 4 часов.</li><li>→ Для увеличения времени приготовления на 1 час используйте клавишу  , для увеличения времени на 10 минут используйте клавишу  .</li><li>→ После запуска программы, индикатор клавиши  будет находиться во включенном положении.</li><li>→ После завершения работы устройство автоматически перейдет в режим подогрева.</li></ul>
4	<b>Выключите шнур питания</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>→ После приготовления всегда нажимайте клавишу  перед тем, как выдернуть шнур питания.</li></ul>

## Советы

Время приготовления зависит от продуктов.

Для остановки программы нажмите  .

После приготовления кастрюля будет горячей. Не прикасайтесь к ней.

Используйте специальную суповую ложечку, входящую в комплект поставки.

Не храните суп в в кастрюле.

([www.multivarka.ru](http://www.multivarka.ru)) -

# Приготовление во фритюре


Программа Fry (Фритюр), позволяет производить как приготовление во фритюре с использованием корзины для жарки, так и для жарки.

## Примечание




- Используйте программу для жарки мяса, рыбы, овощей или приготовления во фритюре.
- Стандартное время приготовления: овощи — 20 мин., рыба — 25 мин., мясо — 30 мин.
- При приготовлении во фритюре, налейте масло в кастрюлю до отметки «2 CUP».
- Опускайте корзину для жарки в разогретое масло.

## 1 Нажмите для выбора программы




- Когда шнур питания подключен, индикатор на клавише  мигает.
- Любое нажатие на клавишу сопровождается звуковым сигналом.

## 2 Установите режим Fry (Фритюр)

- Используйте клавишу  для выбора продукта:
  - Vegetables (Овощи)
  - Fish (Рыба)
  - Meat (Мясо)
- Время приготовления для каждого из продуктов может быть изменено. Используйте клавишу . Клавишами  и  установите необходимое время приготовления.

## 3 Нажмите клавишу



- Индикатор клавиши  будет гореть непрерывно.
- По окончании выполнения программы, устройство перейдет в режим подогрева Keep Warm.

## 4 Завершение приготовления. Выключите программу подогрева, нажав

- Устройство перейдет в режим ожидания.
- Индикатор на клавише  будет мигать.

## Советы












При приготовлении в корзине для жарки, не доставайте корзину сразу. Слейте лишний жир, закрепив корзину внутри кастрюли.

Для остановки программы нажмите клавишу .


После приготовления кастрюля будет горячей. Не прикасайтесь к ней.

# Программа Йогурт (Yoghurt)

Программа позволяет приготовить йогурт, кефир, творог.

1	<p>Нажмите  для выбора программы</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Когда шнур питания подключен, индикатор на клавише  мигает.</li><li>→ Любое нажатие на клавишу сопровождается звуковым сигналом.</li></ul>
2	<p>Установите режим <i>Yoghurt</i> (Йогурт)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Время выполнения программы может быть изменено.</li><li>→ Для изменения времени приготовления нажмите клавишу . Кнопкой  установите часы, кнопкой  установите минуты.</li></ul> <p><b>Примечание</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>→ Время приготовления может быть задано от 6 до 12 часов. Кратность составляет 30 минут</li><li>→ Температурный режим программы — 42°C.</li></ul>
3	<p>Нажмите клавишу </p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Индикатор клавиши  будет гореть непрерывно.</li><li>→ По окончании выполнения программы, устройство перейдёт в режим подогрева Keep Warm.</li></ul>
4	<p>Завершение приготовления. Выключите программу подогрева, нажав </p>	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Устройство перейдёт в режим ожидания.</li><li>→ Индикатор на клавише  будет мигать.</li></ul>

## Советы

Не используйте программу *Keep Warm* (Подогрев). После завершения программы, нажмите клавишу  и выключите устройство из розетки.

Для остановки программы нажмите клавишу .

Не накрывайте устройство во время приготовления.

Не оставляйте работающее устройство в легкодоступном для детей месте.

([www.multivarka.ru](http://www.multivarka.ru)) -

# Использование программы Разогрев (*Reheat*)

Позволяет разогреть остывший или ранее приготовленный продукт.

## Примечание

Используйте данную программу для разогрева ранее приготовленных продуктов, либо продуктов приготовленных в другом месте.

1	<b>Разогрев продукта</b>	→ Поместите ингредиенты в кастрюлю. → При необходимости используйте небольшое количество масла.
2	<b>Включите шнур питания</b> 	
3	<b>Нажимайте клавишу  до выбора программы <i>Reheat</i> (Разогрев)</b> 	→ На дисплее отобразится режим <i>Reheat</i> . → Время разогрева — 20 минут. → Время разогрева не может быть увеличено или уменьшено. → После запуска программы индикатор клавиши  будет находится во включенном состоянии, дисплей показывать время до окончания выполнения программы. → После завершения работы устройство автоматически перейдет в режим <i>Keep Warm</i> (Подогрев).
4	<b>Выключите шнур питания</b> 	→ После приготовления, всегда нажимайте клавишу  , перед тем, как отключить устройство от сети.

## Советы

Не разогревайте давно приготовленные продукты. Они могут быть испорчены

Для остановки программы используйте клавишу .

Используйте специальные ложки для перемешивания продукта внутри кастрюли.

Во время выполнения программы устройство нагревается. Не обожитесь.

# Использование таймера

Таймер позволяет определить, к которому часу должно быть готово блюдо.

## Примечание

- Программа отложенного приготовления применима к режимам *Cook, Crust, Stew, Soup, Steam* (Приготовление, Корочка, Тушение, Суп, Пар).
- Для корректной работы таймера необходимо точно установить часы (см. стр. 16).

Пример. Сейчас 23:35. Вы хотите чтобы блюдо было готово к 7:30.

## 1 Выберите интересующую вас программу

- Выберите программу.
- Нажмите клавишу **Preset**. Индикатор включится и покажет время, к которому программа завершится.
- Кнопками **Hour** и **Minute** установите время, к которому необходимо завершить приготовление.

## 2 Нажмите клавишу **Start**



- Нажмите клавишу **Start**, таймер включится. На устройстве будут гореть индикаторы клавиш **Start** и **Preset**.
- На дисплее указано время, к которому будет готов продукт.
- Когда программа завершится, устройство автоматически переключится в режим подогрева. Звуковой сигнал известит об окончании. Индикатор **Keep Warm Cancel** будет включен.

## Советы

Нажмите **Keep Warm Cancel** для отмены программы.

Фактическое время окончания может немного отличаться от реального. Это будет зависеть от температуры воды, комнатной температуры, напряжения сети и количества загруженных продуктов.

([www.multivarka.ru](http://www.multivarka.ru)) -

## Установка часов

1	Подключите шнур питания к устройству	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Индикатор на клавише <b>Start</b> начнет мигать.</li><li>→ Вы услышите звуковой сигнал.</li></ul>
2	Нажмите и удерживайте клавишу <b>Hour</b> или клавишу <b>Minute</b> в течении 3 секунд	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Когда устройство войдёт в режим установки времени, оно издаст звуковой сигнал.</li><li>→ Часы на приборной панели начнут мигать.</li></ul>
3	Нажимая клавиши <b>Hour</b> и <b>Minute</b> установите точное время	Удерживая клавишу нажатой, вы можете гораздо быстрее установить время.
4	По окончании установки времени, нажмите клавишу <b>Keep Value / Cancel</b> , либо ничего не нажимайте и через 5 секунд устройство автоматически перейдёт в режим готовности с новыми параметрами	

. ([www.multivarka.ru](http://www.multivarka.ru)) -

,



# Уход и обслуживание

## Метод очистки для устройства Maruchi RW-FZ47

- Убедитесь, что вы выключили устройство от сети и устройство полностью остыло.
- Не используйте растворителей и жестких механических средств для очистки (они могут повредить устройство).

### Корпус и крышка

- Протирается влажной тряпкой.



### Чаша для сбора пара

- Отсоедините от устройства для мытья щадящими средствами или кухонным мылом.

#### Как разбирать

- Отсоедините от устройства.
- Следуйте инструкциям как указано на рисунке.

Поддеть здесь.



Аккуратно потянуть вверх.

#### Как собрать

- Соберите, как показано на рисунке.
- Установите на устройство.
- Нажмите в центр и аккуратно прижмите.

### Нагревающий элемент и температурный датчик

- Если на нагревательном элементе или температурном сенсоре образовалась ржавчина, используйте мелкую наждачную бумагу №600 для удаления. Протрите влажной тряпкой.

### Внутренняя крышка

- Отсоедините от основной крышки, используйте щадящие материалы для отчистки.

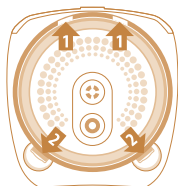
#### Как разобрать

Нажмите на указанные части одновременно следуя стрелкам для снятия.



#### Как собрать

- 1 Вставьте в пазы верхнюю часть.
- 2 Нажмите на уровни до характерного щелчка.



#### Примечание

- Не разбирайте термкрышку под основной крышкой (не усердствуйте в сборе крышки).
- Не мойте данное устройство в посудомоечной машине.

### Ложки, измерительный стакан, паровая корзина

- Моются щадящими моющими средствами.

Уберите излишние капли воды после каждого использования.

Удаляйте мелкие прилипшие частицы с внутренней поверхности крышки.

### Кастриля

- Только ручная мойка мягкой губкой.
- Если не отмывается, используйте мягкие моющие средства.


#### Примечание

- Возможно не будет готовить правильно, если кастриля повреждена. Во избежание, обращайтесь аккуратно.
- Во избежание повреждений внутреннего слоя кастрилю:
  - Используйте только ложки, поставляемые в комплекте, либо специально предназначенные для этого.
  - Не мойте в ней ложки и вилки.
  - Не используйте уксус.
  - Не трите внутреннюю поверхность жесткими щётками и моющими пастами.
  - Мойте рис в другой таре.
- Особое покрытие кастрилю будет служить долго, если обращаться с ним аккуратно.

# Проблемы и их решение



Пожалуйста, ознакомьтесь со следующими методами перед обращением в сервис-центр

		Несоответствие количества продуктов количеству воды	Не пропоскал рис	Кастрюля повреждена / посторонние предметы внутри устройства	Рис застрял в уплотнителе между кастрюлей и внутренней крышкой	Кастрюля или внутренняя крышка не отщипаются	Забывли подсоединить чашу для сбора конденсата	Ошибки меню	Открыли крышку во время приготовления	Сбой электричества	Плохая подача электропитания или плохая проводка	Рис плохо пропоскал	Рис в режиме подогрева > 12 часов, либо разогрелся другой рис	Отключили либо нажали клавишу Cancel (Отмена) во время приготовления
Приготовленный рис	слишком жесткий	•		•	•			•	•	•	•	•		
	наполовину приготовился	•	•	•	•			•	•	•	•			•
	слишком мягкий	•		•				•	•	•	•	•		
	имеет запах		•			•								
Подгорание			•	•				•			•			
Выкипание		•	•	•	•	•	•	•						•
Пар идёт не только из паросборника					•									
Разогретый рис	имеет запах		•			•				•		•	•	•
	пожелтел	•	•	•	•		•					•	•	•
	затвердел	•			•		•					•	•	•
Температура разогрева слишком мала														•
Слишком много конденсата										•		•		•
Вода расплещивается во время приготовления		•	•											

Не слышится нажатий на клавиши	Полностью подключено? → Подключите питание к устройству Индикатор подогрева работает? → Нажмите  и попробуйте снова.
Посторонние звуки во время приготовления	Может издавать звуки в процессе приготовления. Это не неисправность. Пар издаёт звук в процессе приготовления. Это не неисправность
Посторонний запах во время приготовления	Может присутствовать запах после того, как только вы её купили и начали эксплуатировать. Он выветрится в процессе эксплуатации.
Крышку невозможно закрыть	Убедитесь, что рис не попал под клавишу, под резинку или под крышку Убедитесь, что внутренняя крышка правильно установлена. См. стр 17.

- После проверки всех возможных ситуаций, пожалуйста, обратитесь в магазин, где вы покупали устройство.
- Если кастрюля или её внутреннее покрытие повреждено, обратитесь в магазин за новой.

## Когда случаются сбои в электропитании

- Когда происходит сбой в электропитании, а устройство находится в процессе приготовления, либо находится в режиме подогрева, устройство прекратит свою работу.
- После восстановления электроснабжения устройство продолжит выполнять последнюю программу. Если электроснабжение было отключено на достаточное количество времени и программа успела отработать на половину, не следует ожидать хороших результатов от приготовленного продукта.
- Если устройство не было включено, нажмите  для запуска программы.
- Если устройство успело приготовить и вы хотите, чтобы рис оставался горячим, нажмите клавишу .

## Характеристики

Модель	RW-FZ47
Рабочий объём	0,72–4L
Источник питания	220, 230, 240, 220–240V AC
Частота	50/60 Hz
Потребление энергии	
→ при приготовлении	860W
→ при подогреве	42W
→ в режиме ожидания	0,8W
Длина шнура	1,2 м
Размеры, см	29 × 40 × 24
Вес	4,3 кг

→ Среднее потребление энергии в час при комнатной температуре +25 °С.

[www.multivarka.ru](http://www.multivarka.ru) -

. ([www.multivarka.ru](http://www.multivarka.ru)) -



**MARUCHI**

[www.maruchi.ru](http://www.maruchi.ru)