KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧ

RTV 1630 Black | RTV 2048 Black | RTV 2048 White
RTV 2060 Black | RTV 2060 White

Інструкція з експлуатації

ЗМІСТ

1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ 2
2. ПРИЗНАЧЕННЯ 2
3. КОМПЛЕКТАЦІЯ 2
4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 3
5. ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД І СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ 4
6. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ 9
7. ПІДГОТОВКА І ПОРЯДОК РОБОТИ 12
8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД 20
9. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 21
10. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ 23

Актуальну версію інструкції з експлуатації можна знайти й завантажити на сайті rozetka.com.ua у картці товару.

Виробник залишає за собою право на внесення змін у конструкцію, дизайн і комплектацію виробів. Зображення в інструкції можуть відрізнятися від реальних вузлів та написів на виробі.

Адреси сервісних центрів з обслуговування техніки RZTK Ви можете знайти на сайті RZTK.IN.UA

Версія інструкції № 0002

Дякуємо Вам за придбання електричної печі від RZTK!

У цій інструкції з експлуатації міститься опис техніки безпеки, процедур щодо обслуговування і використання виробу, а також найсвіжіша інформація, доступна на момент друку.

У разі виникнення проблем використовуйте контактні дані, розміщені в кінці посібника.

1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Під час отримання замовлення обов'язково перевірте зовнішній вигляд, цілісність і комплектацію придбаного товару в присутності представника служби доставки. Інакше в разі виявлення пошкоджень виробу чи неповної комплектації ми не можемо гарантувати вирішення спірних ситуацій на Вашу користь.
- Зберігайте пристрій, його комплектування та інструкцію з експлуатації протягом усього терміну використання. Забезпечте вільний доступ до всіх деталей і необхідної інформації для всіх користувачів.
- Щоб знизити ризик пожежі, ураження електрострумом, травмування, а також уникнути нещасних випадків як результату неправильного використання виробу, уважно ознайомтеся із цією інструкцією і завжди дотримуйтеся вимог безпеки та правил експлуатації.

2. ПРИЗНАЧЕННЯ

Електричні печі **RZTK** призначені для приготування їжі в побутових умовах.

- Цей прилад призначений виключно для побутового використання.
- Цей прилад не призначений для промислового і комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.

3. КОМПЛЕКТАЦІЯ*

- Електрична піч
- Лист прямокутний (деко) – 2 од.
- Решітка

- Рожен
- Ручка для виймання листа (дека) і решітки
- Ручка для виймання рожна
- Піддон для жиру і крихт **(крім RTV 1630 Black)**
- Інструкція з експлуатації

* Виробник залишає за собою право на внесення змін до комплектації виробу без попереднього повідомлення про це. Актуальний перелік розміщено на сайті **rozetka.com.ua** у картці товару.

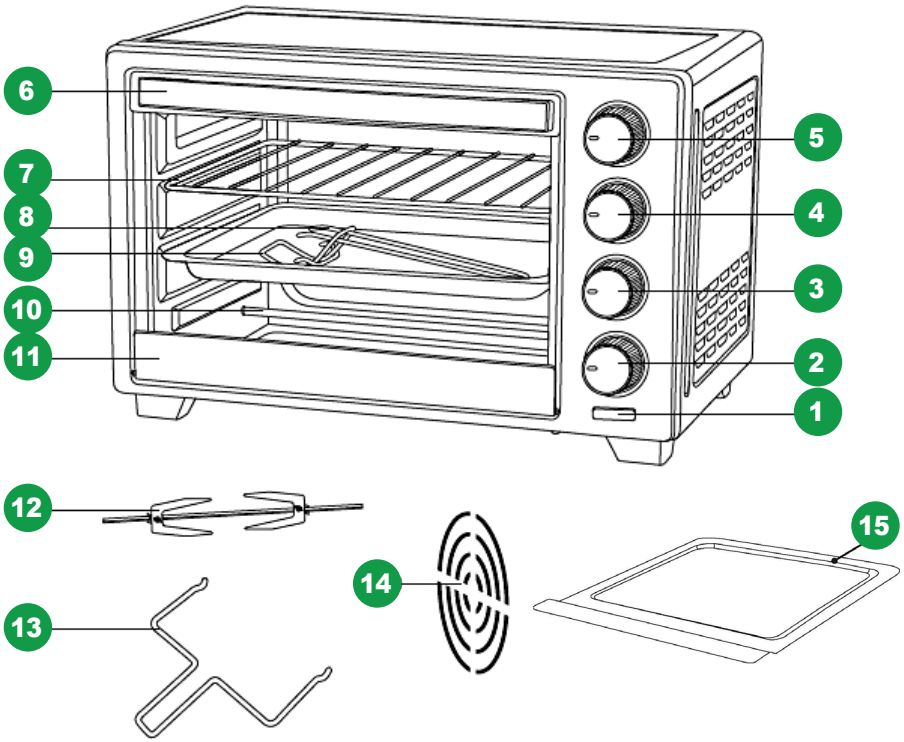
4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**RTV 1630 Black**	**RTV 2048 Black**	**RTV 2048 White**	**RTV 2060 Black**	**RTV 2060 White**
Напруга, В	230 ±10 %				
Частота струму, Гц	50–60				
Потужність, Вт	1600	2000	2000	2000	2000
Об'єм камери, л	30	48	48	60	60
Діапазон температур, °С	100–250				
Кількість режимів приготування	14				
Таймер, хв	60	60	60	120	120
Тип керування	механічний				
Програми	Основні: верхній нагрів; нижній нагрів; верхній нагрів + нижній нагрів Додаткові: рожен; конвекція; рожен + конвекція				
Конвекція	є				
Внутрішнє підсвічування	є				

Модель	RTV 1630 Black	RTV 2048 Black	RTV 2048 White	RTV 2060 Black	RTV 2060 White
Світловий індикатор роботи	є				
Звуковий сигнал	є				
Колір корпусу	чорний	чорний	білий	чорний	білий

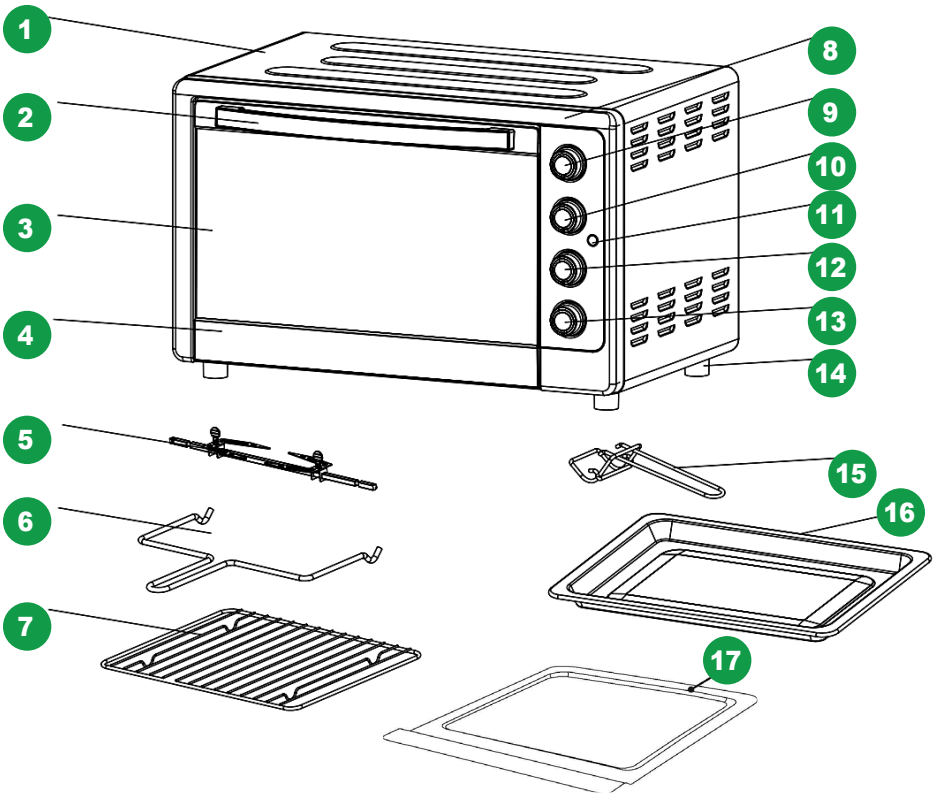
5. ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД І СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ

5.1. МОДЕЛІ RTV 1630 BLACK | RTV 2060 BLACK | RTV 2060 WHITE



1. Індикатор роботи
2. Ручка таймера
3. Ручка регулювання режимів рожна/конвекції
4. Ручка регулювання температури
5. Ручка регулювання режимів нагріву
6. Дверна ручка
7. Решітка
8. Лист прямокутний (деко)
9. Ручка для виймання листа (дека) і решітки
10. Нагрівальні елементи
11. Нижній дверний затискач
12. Рожен
13. Ручка для виймання рожна
14. Вентилятор для конвекції (всередині робочої камери)
15. Піддон для жиру і крихт **(крім RTV 1630 Black)**

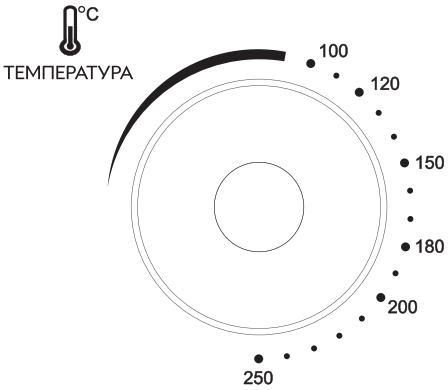
5.2. МОДЕЛІ RTV 2048 BLACK | RTV 2048 WHITE



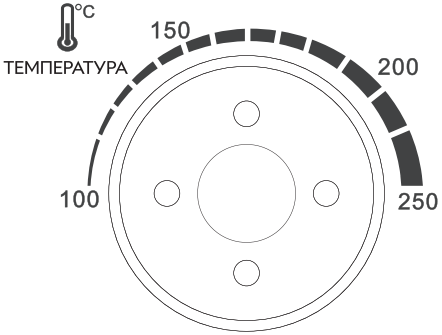
1. Корпус
2. Дверна ручка
3. Скляні дверцята
4. Нижній дверний затискач
5. Рожен
6. Ручка для виймання рожна
7. Решітка
8. Передня пластина
9. Ручка регулювання температури
10. Ручка регулювання режимів нагріву
11. Індикатор роботи
12. Ручка регулювання режимів рожна/конвекції
13. Ручка таймера
14. Ніжка
15. Ручка для виймання листа (дека) і решітки
16. Лист прямокутний (деко)
17. Піддон для жиру і крихт

5.3. ОПИС РОБОТИ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ РУЧОК

5.3.1. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ



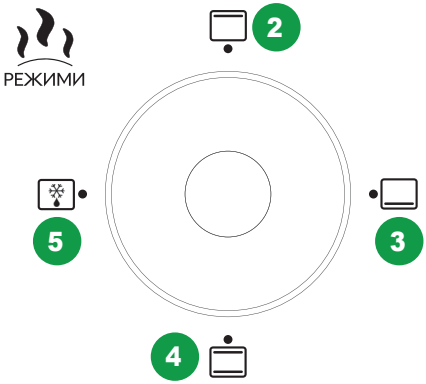
RTV 1630 Black | RTV 2060 Black | RTV 2060 White



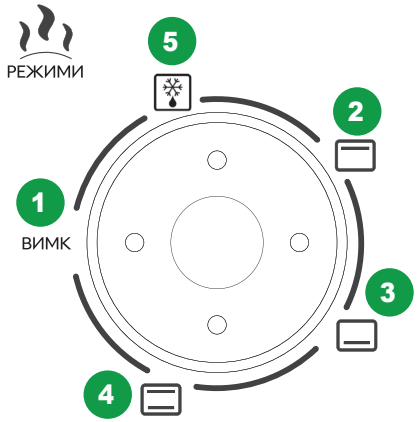
RTV 2048 Black | RTV 2048 White

Температуру приготування можна відрегулювати в межах від 100 °C до 250 °C.

5.3.2. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ РЕЖИМІВ НАГРІВУ



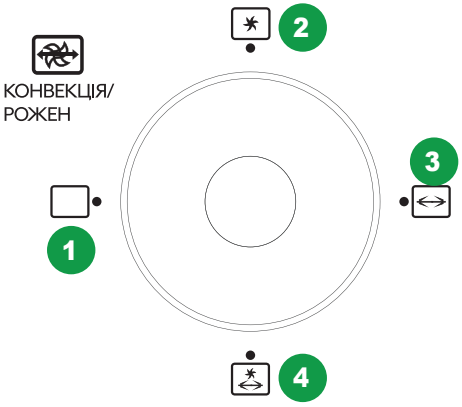
RTV 1630 Black | RTV 2060 Black | RTV 2060 White



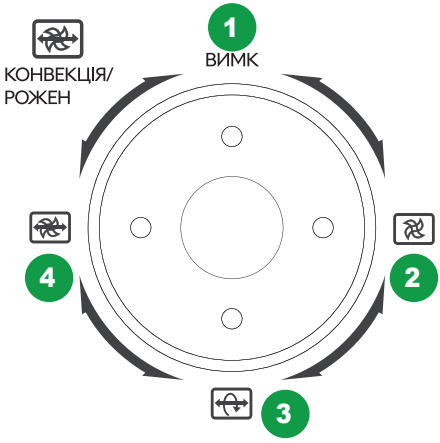
RTV 2048 Black | RTV 2048 White

1. Вимкнено
2. Верхній нагрів
3. Нижній нагрів
4. Верхній нагрів + нижній нагрів
5. Розморожування

5.3.3. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ РЕЖИМІВ РОЖНА/КОНВЕКЦІЇ



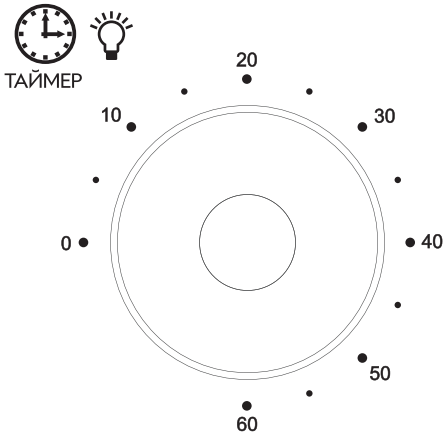
RTV 1630 Black | RTV 2060 Black | RTV 2060 White



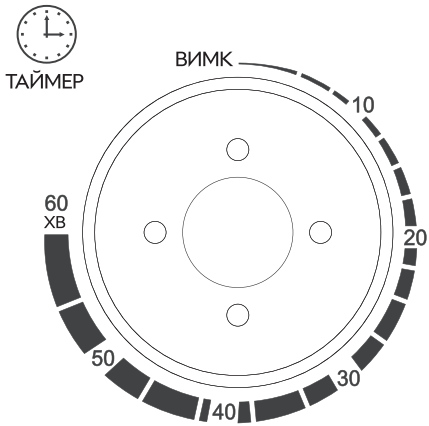
RTV 2048 Black | RTV 2048 White

1. Вимкнено
2. Конвекція
3. Рожен
4. Конвекція + рожен

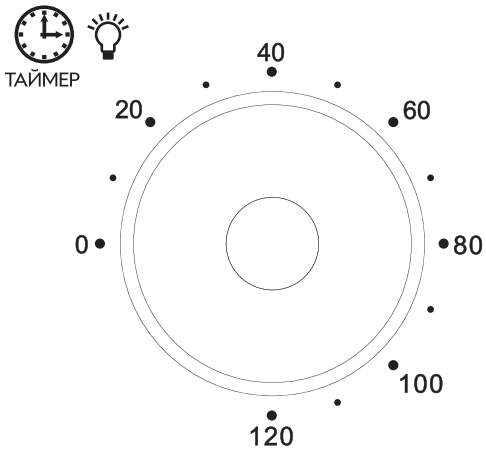
5.3.4. РУЧКА ТАЙМЕРА



RTV 1630 Black



RTV 2048 Black | RTV 2048 White



RTV 2060 Black | RTV 2060 White

Час приготування можна встановити від 0 до 60 хвилин – для моделей **RTV 1630 Black, RTV 2048 Black, RTV 2048 White**, від 0 до 120 хвилин – для моделей **RTV 2060 Black, RTV 2060 White**.

6. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

УВАГА!
Під час використання цього пристрою завжди дотримуйтеся основних заходів безпеки, наведених нижче, щоб знизити ризик пожежі, ураження електрострумом та/або травмування людей.

- Перед використанням електропечі уважно ознайомтеся з цією інструкцією з експлуатації.
- Цей виріб не призначений для використання особами (зокрема діти віком від 8 років) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також нестачею досвіду і знань, якщо вони не перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або не пройшли інструктаж з експлуатації та не розуміють небезпеки використання цього приладу.
- Уважно слідкуйте за дітьми, не залишайте їх біля пристрою без нагляду. Діти не мають використовувати його чи гратися з ним.
- Зберігайте виріб і пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці.
- Використовуйте прилад виключно за призначенням.
- Не використовуйте пристрій поза приміщенням.
- Не піддавайте виріб впливу атмосферних опадів, прямого сонячного проміння.
- Перед під'єднанням приладу до електромережі, впевніться, що напруга, зазначена на його маркуванні та в технічних характеристиках, відповідає напрузі електромережі.
- Завжди використовуйте надійне заземлене джерело електроживлення для роботи цього пристрою.
- Мережева вилка має бути надійно вставлена в розетку.

- Якщо електромережа працює з перевантаженням, прилад може функціонувати некоректно. У цьому разі його треба під'єднати до окремої мережі, що не живить інші електроприлади.
- Регулярно перевіряйте справність виробу та його кабелю живлення. У разі виявлення несправностей не використовуйте пристрій.
- Під час від'єднання приладу від електромережі заборонено тягнути за кабель живлення. Тримайте за мережеву вилку.
- Не протягуйте кабель живлення через дверні отвори чи поблизу джерел тепла. Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями. Стежте за тим, щоб кабель не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими крайками.
- Не беріться за кабель живлення, мережеву вилку, ручки на панелі керування та корпус працюючого пристрою вологими руками.
- Не занурюйте виріб у рідину і не промивайте його під проточною водою.
- Не використовуйте прилад безпосередньо поруч із джерелами води, відкритого вогню.
- Уникайте потрапляння рідин на скляні дверцята електропечі.
- Запобігайте потраплянню на поверхні пристрою кислотних речовин (лимонний сік, оцет тощо). Вплив кислотних речовин може призвести до пошкодження поверхні та зміни зовнішнього вигляду покриття виробу.
- Не користуйтеся цим пристроєм у вологих чи легкозаймистих місцях.
- Відключіть прилад від електромережі, якщо він не використовується, залишається без нагляду, а також перед чищенням.
- Не користуйтеся виробом, якщо на його нагрівальному елементі з'явилися тріщини.
- Якщо пристрій деякий час перебував за температури нижче 0 °C, перед увімкненням витримайте його не менш як 2 години за кімнатної температури.

- Установлюйте пристрій на рівну, тверду, стійку, суху, термостійку поверхню.
- Не розміщуйте прилад поблизу джерел тепла (плита, конфорка), опалення або на їхній поверхні, а також поруч із фіранками, меблями чи предметами, які можуть бути пошкоджені від впливу тепла.
- Заборонено вбудовувати або встановлювати цю електропіч всередині меблів.
- Впевніться, що кабель живлення не звисає з краю столу, стільниці тощо.
- Відстань від задньої та бічних стінок пристрою, що працює, до стін має становити не менш як 10 см.
- Не накривайте прилад, не ставте на нього будь-які предмети. Не кладіть предмети на відчинені скляні дверцята пристрою.
- Не вкривайте внутрішню поверхню печі алюмінієвою фольгою, щоб уникнути серйозних порушень функціонування термостата.
- Будьте вкрай обережними: під час роботи та деякий час після її завершення дверцята й інші поверхні печі можуть бути гарячими. Не торкайтеся гарячих частин! Відкривайте дверцята тільки за спеціальну ручку. Інакше це може призвести до серйозних опіків.
- Під час діставання решітки, дека, рожна або посуду з гарячою стравою використовуйте спеціальні ручки, що постачаються в комплекті, і/чи кухонні рукавиці або прихвати.
- Перед застосуванням промийте всі аксесуари приладу та витріть їх насухо.
- Відразу після завершення приготування не занурюйте гаряче деко чи інші аксесуари в холодну воду – це може спричинити їхнє пошкодження.
- Рекомендується використовувати виключно оригінальні аксесуари.
- Не використовуйте пристрій із зовнішнім вимикачем чи іншою системою дистанційного керування.

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його роботи. Дуже сухий продукт (наприклад, хліб) може зайнятися всередині пристрою!
- Не переміщуйте виріб під час роботи. Не переносьте пристрій в інше місце відразу після використання, зачекайте, поки він охолоне.
- Не використовуйте цей прилад, якщо він упав чи будь-які його частини пошкоджені. Якщо виявлено незвичайний шум, запах, дим чи інші порушення роботи, негайно від'єднайте пристрій від електромережі.
- Щоб уникнути небезпеки, у разі пошкодження виробу, кабелю живлення і/чи мережевої вилки для ремонту і заміни звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Щоб уникнути ураження електрострумом, не намагайтеся самостійно розбирати і ремонтувати прилад. Усі роботи можуть виконувати лише спеціалісти авторизованого сервісного центру.

УВАГА!
Заходи безпеки, подані в цій інструкції з експлуатації, не враховують усіх ситуацій, які можуть виникнути під час роботи пристрою. Користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути уважним та обережним.

7. ПІДГОТОВКА І ПОРЯДОК РОБОТИ

7.1. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Витягніть виріб і все його комплектування з упаковки. Видаліть усі пакувальні матеріали.
2. Уважно вивчіть цю інструкцію з експлуатації.
3. Упевніться, що пристрій від'єднаний від мережі електроживлення.
4. Протріть корпус, внутрішню поверхню приладу м'якою, злегка зволоженою тканиною, а потім витріть насухо чистою сухою серветкою.
5. Вимийте всі аксесуари водою з додаванням нейтрального мийного засобу, ретельно обполосніть і витріть сухою серветкою.

УВАГА!
Перед використанням упевніться, що пристрій повністю висохнув.

6. Установіть необхідні для роботи аксесуари в електропіч, під'єднайте пристрій до електромережі – і він готовий до використання.

ПРИМІТКА
Вмикаючи прилад уперше, встановіть максимальну температуру (250 °C) і режим «Верхній нагрів + нижній нагрів» на 15 хвилин.

УВАГА!
Під час першого використання з пристрою може виходити легкий дим – це нормальне явище. Приблизно через 15 хвилин після ввімкнення дим зникне.

7.2. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

7.2.1. ВВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ

1. Під'єднайте піч до електромережі, параметри якої відповідають параметрам цього пристрою.
2. Поверніть ручку регулювання температури за годинниковою стрілкою для встановлення бажаної температури приготування.
3. Поверніть ручку регулювання режимів нагріву за годинниковою стрілкою, щоб вибрати відповідний режим приготування.
4. Поверніть ручку регулювання режимів рожна/конвекції у відповідне положення, якщо потрібно використати будь-який із цих режимів.
5. Поверніть ручку таймера за годинниковою стрілкою для встановлення бажаного часу приготування – засвітиться індикатор живлення, а також підсвічування робочої камери.

ПРИМІТКА
Щоб домогтися найкращих результатів приготування їжі, рекомендується попередньо розігріти духовку впродовж приблизно 10–15 хвилин.

6. Коли час приготування завершиться, таймер автоматично вимкнеться, підсвічування камери та індикатор згаснуть і пролунає дзвінок. Якщо приготування завершиться раніше встановленого часу, поверніть ручку таймера на «0» **(для моделей RTV 1630 Black | RTV 2060**

Black | RTV 2060 White) або «ВИМК» **(для моделей RTV 2048 Black | RTV 2048 White)**, щоб вимкнути пристрій.

7. Після завершення приготування від'єднайте пристрій від електромережі, відкрийте дверцята й обережно витягніть решітку чи деко зі стравою.

7.2.2. ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ НА РЕШІТЦІ/ДЕКУ

1. Помістіть решітку/деко на напрямну опору печі.
2. Покладіть продукти на решітку/деко. За бажанням змастіть їжу соусом чи олією.

ПРИМІТКА
Ви можете використовувати решітку не лише для встановлення на неї ємностей, а й для швидкого і простого запікання овочів у шкірці (картоплі, баклажанів, перців, кабачків, помідорів тощо) або м'яса. У разі приготування страви на решітці встановлюйте під неї (на найнижчий рівень) піддон для жиру і крихт. Для моделі RTV 1630 Black використовуйте деко.

УВАГА!
Розміщуючи продукти на решітці/деку, впевніться, що вони не торкаються нагрівальних елементів.

3. Виконайте кроки, описані в підпункті 7.2.1.

ПРИМІТКА
Ви можете перевернути їжу на інший бік під час приготування.

УВАГА!
- **Щоб уникнути ризику травмування чи опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь під час використання печі, завжди застосовуйте ручки, передбачені конструкцією.**
- **Завжди будьте вкрай обережними, виймаючи рожен, решітку, деко чи будь-яку гарячу ємність з електропечі. Використовуйте ручки для виймання рожна/листа (дека) і решітки або прихвати, коли виймаєте гарячі предмети.**

7.2.3. ВИКОРИСТАННЯ КОНВЕКЦІЇ

Конвекція забезпечує рівномірну циркуляцію гарячого повітря всередині електропечі завдяки вентилятору. Її застосовують для запікання ве-

ликих шматків м'яса чи овочів, рівномірного пропікання випічки, створення смачної скоринки, приготування ніжної меренги тощо.

До того ж конвекція пришвидшує приготування страв — економія часу до 20 % і більше.

Для рівномірного пропікання продуктів на різних рівнях (два чи три листи) у разі одночасного приготування також потрібно використати конвенцію.

ПРИМІТКА

Не обов'язково використовувати конвекцію під час кожного приготування їжі в електропечі. Вмикайте цей режим, коли він дійсно потрібний: для приготування страви із хрусткою скоринкою, для висушування надмірної кількості соку, що виділився з продуктів, для повного пропікання великого пирога або цілої птиці.

Щоб скористатися функцією конвекції:

1. Виконайте кроки 1–3, описані в підпункті 7.2.1.
2. Поверніть ручку регулювання режимів рожна/конвекції у положення «»/«» («Конвекція») або «»/«» («Конвекція + рожен»), якщо хочете використати рожен.
3. Виконайте кроки 5–7, описані в підпункті 7.2.1.

ПРИМІТКА

Також можна використовувати режим конвекції з підігрівом для сушіння овочів, фруктів, грибів, хліба та ін. Для сушіння зелені, лікарських трав разом із режимом конвекції потрібно ввімкнути режим розморожування (працює за температури +40 °C).

ПРИМІТКА

У разі встановлення невеликих температур (до 150 °) в режимі конвекції можна швидко та дбайливо висушити свіжі трави, цедру, горіхи, гриби, фрукти, порізані шматочками.

У разі встановлення середніх температур (160–220 °) конвекція забезпечує інтенсивне підняття тіста різних видів (дріжджового, бісквітного, листкового, заварного тощо).

У разі встановлення високих температур (від 220 °) в режимі конвекції великі шматки м'яса чи птиця збережуть соковитість, водночас з'явиться хрустка скоринка, а пропікання буде рівномірним. Ефективно застосову-

вати конвекцію для підсушування соку, якщо його забагато. Також можна використовувати конвекцію для приготування страв у порційному та великому посуді, наприклад у керамічних горщиках чи гусятниці.

Щоб скористатися функцією холодної конвекції:

1. Під'єднайте піч до електромережі, параметри якої відповідають параметрам цього пристрою.
2. Поверніть ручку регулювання режимів рожна/конвекції в положення «»/«» («Конвекція»), водночас ручка регулювання режимів роботи має бути в положенні «ВИМК» **(для моделей RTV 2048 Black | RTV 2048 White)** чи в будь-якому положенні – в усіх інших моделях.
3. Встановіть ручку регулювання температури в крайню позицію, що забезпечить її вимкнення.
4. Виконайте кроки 5–7, описані в підпункті 7.2.1.

7.2.4. ПРИГОТУВАННЯ НА РОЖНІ

1. Опустіть вилку на рожні (обидва вістря всередину) і загвинтіть.
2. Зв'яжіть шпагатом продукт (шматок м'яса, курку чи ін.), який хочете підсмажити, і насадіть на рожен, пропускаючи його через центр продукту, потім опустіть другу вилку також вістрям усередину.
3. У разі потреби відкрутіть першу вилку для центрування продукту на рожні, потім заблокуйте обидві вилки.
4. Вставте гострий кінець рожна у відповідний паз на правій стінці всередині печі, закріплюючи його на осі двигуна.
5. Покладіть протилежний кінець на супорт рожна на лівій стінці.
6. Для збирання надлишків соку та жиру під час приготування розташуйте піддон для жиру і крихт або лист (деко) **(для моделі RTV 1630 Black)** на нижньому рівні під рожном.
7. Виконайте кроки, описані в підпункті 7.2.1.
8. Після того як пристрій охолоне, помістіть гачки ручки для вийманя рожна під пази на обидва боки рожна. Спочатку підніміть правий бік рожна, трохи посуньте праворуч, щоб лівий бік рожна вийшов із гнізда привода. Потім обережно дістаньте печеню з електропечі.

9. Зніміть страву з рожна.

7.2.5. РОЗМОРОЖУВАННЯ

Розморожування в електропечі відбувається значно швидше, ніж відтавання звичайним чином, яке інколи може займати до 6 годин. До того ж завдяки розморожуванню за допомогою цього приладу продукти не втрачають корисних речовин, як, наприклад, під час розморожування у воді, коли їжа втрачає не лише корисність, а й смакові якості. Тож використовувати цей прилад не лише зручно, а й корисно для здоров'я.

У режимі «Розморожування» пристрій працює за температури +40 °C (нижній нагрів), що забезпечує швидке відтавання продуктів і водночас виключає їх приготування.

Щоб скористатися функцією розморожування:

1. Встановіть решітку в електропіч на середній рівень.

2. Покладіть продукти, які потрібно розморозити, у глибоку термостійку миску або на лист (деко) з високими бортами. Не варто класти заморожені продукти просто на решітку!

УВАГА!
Не можна розморожувати продукти в скляних банках чи залізних ємностях.

ПРИМІТКИ
Не накривайте продукти – це значно сповільнить час розморожування.

3а. Для простого розморожування встановіть ручку регулювання режимів роботи у положення «» («Розморожування»), водночас ручка регулювання режимів рожна/конвекції має бути в положенні «» **(для моделей RTV 1630 Black | RTV 2060 Black | RTV 2060 White)** або в положенні «ВИМК» **(для моделей RTV 2048 Black | RTV 2048 White)**.

3б. Для швидкого розморожування встановіть ручку регулювання режимів роботи у положення «» («Розморожування»), водночас ручка регулювання режимів рожна/конвекції має бути в положенні «»/«».

4. За допомогою ручки таймера встановіть час, залежно від об'єму заморожених продуктів. Слідкуйте за процесом розморожування, періодично перевертайте продукти.

У цьому режимі також можна готувати страви, які потребують ферментації (бродіння), як-от вистоювання тіста, приготування квасу, йогуртів, кефіру тощо.

7.3. ТАБЛИЦЯ КОМБІНУВАННЯ РЕЖИМІВ ПРИГОТУВАННЯ

Режим	Час приготування, хв	Температура приготування, °C	Положення ручок		Рекомендації щодо використання
			Конвекція та рожен	Режими нагріву	
Нижній нагрів	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	100–250	/ВИМК		Делікатне приготування, обсмажування продуктів невеликими шматочками
Нижній нагрів + конвекція	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	100–250	/		Приготування піци, випічки
Нижній нагрів + рожен	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	100–250	/		Приготування на рожні в кошику-барабані (до комплекту поставки не входить)
Нижній нагрів + конвекція + рожен	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	100–250	/		Приготування на рожні в кошику-барабані (до комплекту поставки не входить)
Верхній нагрів	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	100–250	/ВИМК		Приготування на грилі
Верхній нагрів + конвекція	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	100–250	/		Приготування гарячих бутербродів, закусок, підсмажування
Верхній нагрів + рожен	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	100–250	/		Обсмажування великої риби на рожні
Верхній нагрів + конвекція + рожен	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	100–250	/		Обсмажування м'яса, птиці на рожні

Режим	Час приготування, хв	Температура приготування, °С	Положення ручок		Рекомендації щодо використання
			Конвекція та рожен	Режими нагріву	
Верхній нагрів + нижній нагрів	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	100–250	/ВИМК		Приготування в традиційній духовці
Верхній нагрів + нижній нагрів + конвекція	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	100–250	/		Приготування в конвекційній печі (лазанья, випічка, хліб тощо), розігрівання їжі
Верхній нагрів + нижній нагрів + рожен	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	100–250	/		Рівномірне обсмажування продуктів на рожні. Одночасне приготування їжі на різних рівнях (наприклад, м'яса на рожні та овочів на деку)
Верхній нагрів + нижній нагрів + конвекція + рожен	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	100–250	/		Рівномірне обсмажування продуктів на рожні із застосуванням конвекції. Одночасне приготування їжі на різних рівнях із застосуванням конвекції (наприклад, м'яса на рожні та овочів на деку)
Розморожування	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	40 (стандартно)	/ВИМК		Розморожування заморожених продуктів, ферметація
Розморожування + конвекція	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	40 (стандартно)	/		Швидке розморожування заморожених продуктів, сушіння зелені, лікарських трав
Конвекція	0–60/0–120 (крок – 10 хв)	–	/	будь-яке положення/ ВИМК	Підсушування продуктів, безпечне розморожування без використання температури

7.4. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Вид продукту	Температура, °C	Положення перемикача режимів нагріву і рожна/конвекції	Час приготування, хв
Тости	190	«Верхній нагрів + конвекція»	2–4
Піца, гарячі бутерброди	190	Спочатку «Нижній нагрів», потім «Верхній нагрів»	3–5
Омлет	125–150	«Нижній нагрів»	5–8
Випічка	190–220	«Верхній нагрів + нижній нагрів + конвекція»	25–35
Картопля	250	«Верхній нагрів + нижній нагрів»	8–15
Риба	250	«Верхній нагрів + нижній нагрів», «Нижній нагрів + рожен», «Верхній нагрів + нижній нагрів + рожен» або «Верхній нагрів + нижній нагрів + рожен + конвекція»	15–20
Птиця	220–250	«Верхній нагрів + нижній нагрів», «Нижній нагрів + рожен» «Верхній нагрів + нижній нагрів + рожен», або «Верхній нагрів + нижній нагрів + рожен + конвекція»	30–40
Курка гриль	160	«Верхній нагрів + нижній нагрів + рожен + конвекція»	90
М'ясо	250	«Верхній нагрів + нижній нагрів», «Нижній нагрів + рожен» або «Верхній нагрів + нижній нагрів + рожен»	40–50

ПРИМІТКА

У таблиці наведені загальні рекомендації, ці параметри роботи можуть змінюватися залежно від рецепту, ваги інгредієнтів тощо.

8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Утримуйте електропіч у чистоті. Чистий і доглянутий пристрій прослужить довше, у ньому приємніше готувати, і страви виходять більш апетитними. Очищуйте виріб щоразу після використання.

1. Перед чищенням від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.

2. Очищуйте всі поверхні, зокрема внутрішню камеру, м'якою вологою тканиною. Для видалення стійких плям рекомендуємо застосовувати нетральний мийний засіб.

УВАГА!

- **Не занурюйте прилад у воду чи будь-яку іншу рідину.**
- **Не використовуйте абразивні та хімічні засоби, а також гострі предмети для чищення виробу.**

9. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Пристрої **RZTK** проходять обов'язкову сертифікацію згідно з положеннями всіх відповідних технічних регламентів.

Під час використання, обслуговування і зберігання техніки **RZTK** неухильно дотримуйтеся приписів цієї інструкції з експлуатації.

Термін служби виробу становить 5 років. Після закінчення цього терміну виробник не несе відповідальності за безпечну роботу виробу, а також заподіяння шкоди здоров'ю чи майну.

Термін гарантійного обслуговування становить 12 місяців з дати придбання.

Виробник не несе відповідальності за всі пошкодження і збитки, спричинені недотриманням вказівок з техніки безпеки й обслуговування. Насамперед це поширюється на:

- застосування виробу не за призначенням;
- технічні зміни виробу;
- використання виробу з несправними деталями.

Гарантія не поширюється на такі випадки:

- Пошкоджено будь-які захисні знаки фірми-виробника: стікери, наліпки, голограми, пломби й ін.
- Серійні номери на виробах або їх маркування не відповідають відомостям, зазначеним в оригінальних документах продавця/виробника.

- Вироби були відремонтовані неуповноваженими особами з порушенням вимог виробника та норм техніки безпеки.
- Дефекти були спричинені змінами внаслідок використання товару з метою, що не відповідає встановленій сфері його застосування, зазначеній в інструкції з експлуатації.
- Пристрій вийшов з ладу або його пошкодження спричинене порушенням правил та порядку встановлення, під'єднання, адаптації до місцевих технічних умов покупця, експлуатації, зберігання і транспортування.
- Обладнання було пошкоджене внаслідок природних стихій, пожеж, повеней, землетрусів, побутових чинників та інших ситуацій, що не залежать від продавця.
- Виріб має виражені механічні та/або термічні пошкодження, отримані внаслідок будь-яких дій користувача чи сторонніх осіб.
- Пошкодження були спричинені потраплянням усередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах абощо.
- Дефекти з'явилися через використання витратних матеріалів, які не відповідають вимогам експлуатації.
- Представником сервісної служби було помічено використання позаштатних режимів або параметрів роботи обладнання чи його компонентів (частот, напруги й ін.).
- Пошкодження з'явилися внаслідок використання неякісного та/або несправного, зокрема механічно пошкодженого, чи нестандартного змінного приладдя.
- Дефекти були спричинені утворенням на нагрівальних елементах надлишкового шару накипу.
- Звичайний знос або вичерпання ресурсу товару.
- Наявність механічних чи термічних пошкоджень або деформацій.
- На витратні матеріали, які йдуть у комплекті / придбані окремо.
- Інші випадки, передбачені чинним законодавством України.

10. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ

- Цей пристрій і комплектувальні вузли виготовлені з безпечних для довкілля та здоров'я людини матеріалів і речовин.
- Щоб запобігти негативному впливу на навколишнє середовище, після завершення використання пристрою або терміну його служби чи в разі непридатності для подальшої експлуатації виріб потрібно здати в приймальні пункти з переробки металобрухту та пластмас.
- Пристрій має бути утилізований відповідно до норм, правил і способів, що діють у місці утилізації побутових приладів.
- Утилізація пристрою має бути проведена без заподіяння екологічної шкоди довкіллю.

УВАГА!
Якщо після вивчення цієї інструкції у Вас залишилися запитання щодо експлуатації чи обслуговування, перед початком роботи зверніться по консультацію до служби підтримки RZTK. Використовуйте контактні дані, розміщені нижче.

У разі виникнення питань щодо товару та сервісу звертайтеся за:

• телефоном гарячої лінії
0800 331 319
9:00-18:00 Пн-Пт
(безкоштовно)

• адресою електронної пошти
support@rztk.in.ua

Ми завжди раді Вам допомогти!

KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

rztk.in.ua