

OR-MT01

*Інструкція з експлуатації*

*Мультиварка*



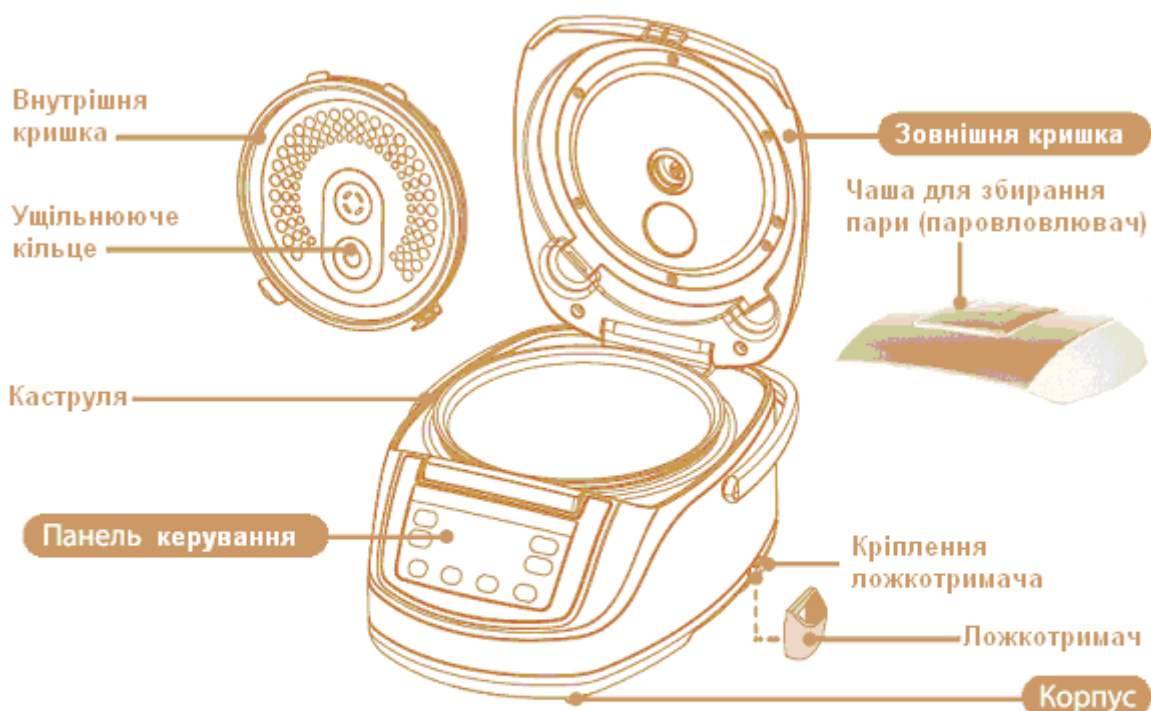
## Зміст

Заходи безпеки й застереження.....	3
Будова приладу.....	4
Рекомендації з приготування рису.....	5
Підготовка до готування.....	6
Приготування білого рису.....	7
Готування коржа для торта.....	8
Готування на пару.....	9
Готування супів.....	10
Використання таймера.....	10
Установка годин.....	11
Догляд і обслуговування.....	12
Проблеми і їх розв'язок.....	13
Характеристики.....	14
Коротка презентація.....	15

## Заходи безпеки й застереження

- Пристрій призначений тільки для домашнього використання. Не користуйтеся в промислових цілях.
- Не розбирайте й не ремонтуєте самостійно даний пристрій. Будь-який ремонт повинен проводитися тільки в авторизованому сервісному центрі. Самостійна заміна може призвести до виходу приладу з ладу, пожежі, ураження струмом. Якщо буде потреба, скористайтеся допомогою офіційного сервіс-центру.
- Тримайте даний пристрій подалі від дітей. Неакуратне користування може спричинити пожежу, ураження струмом, або псування майна.
- Не використовуйте даний пристрій, якщо шнур живлення ушкоджений. Це може призвести до замикання електричного ланцюга, пожежі або ураження струмом.
- Не підключайте шнур до розетки, якщо поруч знаходиться пристрій, який нагрівається. Псування шнура може спричинити пожежу або ураження струмом.
- Використовуйте шнур живлення, розрахований на струм 5А і більше. Не використовуйте інші шнури, бо можливий їхній перегрів і загорання.
- Завжди тримайте шнур живлення в чистоті. Попадання бруду на контакти може призвести до загорання. Переконайтеся, що шнур щільно прилягає до місця з'єднання. Не щільне прилягання шнура може призвести до короткого замикання, задимлення або загорання.
- Використовуйте даний пристрій тільки в мережах 220-240В. У випадку використання в інших мережах, пристрій може вийти з ладу.
- Уникайте попадання води на прилад. Не занурюйте повністю його у воду. Це може призвести до короткого замикання або пошкодження внутрішніх компонентів.
- Не підключайте шнур живлення мокрими руками. Може уразити струмом.
- Не доторкайтеся до пристрою, де збирається конденсат під час роботи пристрою. Це може призвести до опіків.
- Не користуйтеся приладом поруч із водою або відкритим вогнем. Це може призвести до ураження струмом або витоків електроенергії.
- Не використовуйте на нестійких або легкозаймистих поверхнях, таких як килими. Це може спричинити пожежу.
- Використовуйте тільки оригінальну каструлю для готування. Використання сумісного посуду може призвести до перегріву або несправності.
- Не торкайтеся клавіші відкривання кришки під час переносу пристрою. Це може пошкодити пристрій.
- Не залишайте включений пристрій поблизу стін або меблів. Не залишайте пристрій у погано вентильованому місці, це може призвести до скупчення пари. Пара або жара можуть пошкодити меблі або спричинити зміну кольору шпалер і стін.
- Виключайте пристрій з розетки, коли ним не користуєтесь. Інакше це може призвести до витоків електроенергії, пожежі.
- Виймаючи шнур з розетки, тримайте руками за штекер, а не за шнур. Часте вимикання за шнур може спричинити ураження струмом, обрив кабелю, пожежу.
- Робіть чищення пристрою тільки після того, як він охолоне. Доторкаючись до гарячих частин пристрою, ви можете обпектись.
- Не торкайтеся до гарячих частин приладу під час його роботи, можете обпектись.
- Не накривайте пристрій вологими ганчірками. Це може призвести до зміни кольору, деформаціям і відмові в роботі пристрою.
- Не тримайте кришку й не переносьте прилад під час готування. Пара обпече вас.
- Уникайте попадання прямих сонячних променів і масла. Це може спричинити деформацію пристрою й зміну кольору.
- Забирайте всі сторонні предмети із внутрішньої частини пристрою, нагрівального елемента, температурного датчика. Це може призвести до несправностей у роботі або несправного готування.
- Не використовуйте каструлю для готування на вогні або в мікрохвильовій печі. Можна пошкодити покриття каструлі.

## Будова приладу



Кнопка **Програма** - режим таймера.

Кнопка **Время** - зміна часу готування для режимів *Crust, Yoghurt, Fry, Pasta, Stew, Soup, Steam*.

Кнопка **Часы/Минуты** - установка таймера, часу готування, установка годин.

Кнопка **Выбор блюд** - вибір типу продуктів: *Vegetables / Fish / Meat* (Овочі / Риба / М'ясо).

Кнопка **Поддержание температуры / Стоп** – коли індикатор включений - режим підігріву (автоматично включається при завершенні програми). Повторне натискання відмінює підігрів або активну програму. Використовується для підігріву продукту.

Кнопка **Функции** - вибір програми готування: *Cook / Fast Cook / Crust / Cake / Yoghurt / Soaked rice / Reheat / Fry / Pasta / Stew / Soup / Steam* (Готувати / Прискорене готування / Скоринка / Пиріг / Йогурт / Пропарений рис / Розігрівати / Смажити / Паста / Тушкувати / Суп / Парою).



## Рекомендації для приготування рису

### Для приготування смачного рису

#### Точно дотримуйтесь пропорцій

- 1) Використовуйте мірний стакан для одержання потрібної кількості рису.
- 2) Залежно від сорту та сама кількість рису може займати різний об'єм.

#### Мийте рис швидко й ретельно

- 1) Рис поглинає першу воду дуже швидко. Злийте першу воду якнайшвидше, щоб уникнути неприємних запахів.
- 2) Після промивання рису полощіть його доти, поки вода не стане прозорою.

#### Перемішайте рис після приготування

- 1) Акуратно перемішайте рис. Це допоможе залишкам води випаруватися й зробити рис більш смачнішим.
- 2) Рис слід перемішати, навіть якщо ви плануєте залишити його на якийсь час у режимі підігріву (*Підтримка температури*).

### Розігрів рису із збереженням смаку

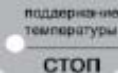
#### Коли в каструлі залишилося небагато рису

- 1) Якщо небагато рису залишилося всередині, зберіть його по центру каструлі. Це не дасть засохнути або намокнути рису.

#### Уникайте наступних ситуацій:

- 1) Розігрів рису, приготовленого більше 12 годин тому.
- 2) Повторний розігрів холодного або доданого рису.
- 3) Розігрів з ложкою усередині.
- 4) Розігрів різних сортів рису, не того, що був приготовлений.
- 5) Розігрів рису в брудній каструлі.

### Примітки

1. Для одержання завжди смачного й гарячого рису, не обов'язково залишати його в режимі підігріву в приладі. Рис можна перекласти в будь-який харчовий посуд і розігріти в мікрохвильовій печі у зручний час.
2. Рідко перемішуючи рис, який є в приладі в режимі підігріву, можна зробити його більш смачнішим.
3. Для розігріву рису, приготовленого в іншому місці, натисніть  для розігріву каструлі, а потім покладіть рис.

### Пропорції





- 1) Заливайте воду згідно з поділками на каструлі, або за вашим смаком.
- 2) Режими прискореного готування готує рис швидше, якщо режим роботи скорочений, але рис тоді може бути більш твердішим і менш смачнішим. Рекомендується використовувати стандартні режими готування, якщо дозволяє час.

### Чому рис підгорає?

Для одержання найкращого смаку й запаху рису, перед готуванням він повинен бути максимально чистим і практично сухим. Якщо ви хочете, щоб ваш рис не підгорав, мийте його ретельно, не залишаючи рисових висівок. Білий рис і інші види рису (крім жасминового) схильні до підгорання.

## Підготовка до готування

### Приклад: готування 3 чашок рису

<p>1. Відміряйте рис за допомогою мірного стаканчика. Одна повна склянка приблизно 180мл.</p>	<p>Недостатньо      Точно      Багато</p> 
<p>2. Вимийте рис. Для промивання використовуйте велику кількість води. Повторюйте процедуру «Промивання - полоскання» поки вода не стане прозорою.</p>	<p><b>Примітки</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Мийте рис тільки в спеціальному посуді. Не використовуйте для цього каструлю.</li><li>2) Промивайте ретельніше: різні залишки можуть призвести до пригорання рису або появи стороннього присмаку.</li><li>3) Не використовуйте вінчик, мийте рис руками.</li></ol> <p><b>Причини википання</b> Википання води в процесі готування говорить про недостатньо чистий рис або про занадто велику кількість води.</p>
<p>3. Залийте воду відповідно до кількості рису й мірним поділком на каструлі.</p> 	<p><b>Примітки</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Поділки на каструлі умовні. Ви можете підібрати потрібну кількість води за смаком.</li><li>2) Вирівняйте рис у каструлі й додайте воду, щоб уникнути нерівномірного готування.</li><li>3) Не використовуйте режими швидкого готування для круглого й жасминового рису. Не рекомендується швидке готування каш, довгозернистого й коричневого сортів рису, гречки.</li></ol>
<p>4. Помістіть каструлю у пристрій.</p> 	<p><b>Примітки</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Заберіть усі зайві частки із зовнішньої сторони каструлі та із внутрішньої поверхні пристрою. Протріть їх насухо ганчіркою.</li><li>2) Переконайтеся, що каструля щільно стикається з варильною поверхнею пристрою. При необхідності поверніть акуратно каструлю за годинниковою стрілкою.</li></ol>
<p>5. Закрийте кришку й підключіть пристрій до мережі.</p> 	<p><b>Примітки</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Переконайтеся, що внутрішня кришка й чаша для збору пари встановлені!</li><li>2) Акуратно закривайте кришку до характерного клацання.</li></ol>

## Приготування білого рису

### Час готування

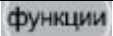

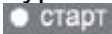
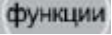
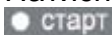
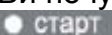

- 1) Джерело живлення 220-240В, кімнатна температура 25°C, температура води 25°C.
- 2) Час готування залежить від напруги мережі, кімнатної температури, температури води й рівня води, а також від типу рису.

Приблизний час готування (у хвиликах):

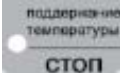
Cook (Крупи) .....	55
Fast Cook (Швидке готування крупи) .....	45
Soaked Rice (Пропарений рис) .....	25

### Примітка

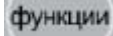
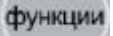


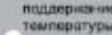
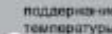
При використанні програм швидкого готування й великої кількості рису (більше 5 склянок) час готування може збільшитися.

<p>1. Натисніть  для вибору меню.</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Коли шнур живлення підключений, індикатор на клавіші  мигає.</li><li>• Будь-яке натискання на клавішу супроводжується звуковим сигналом.</li><li>• При натисканні на клавішу  на дисплеї буде мигати обрана програма: <i>Cook / Fast Cook / Crust / Cake / Yoghurt / Soaked Rice / Reheat / Fry / Pasta / Stew / Soup / Steam</i> (Готувати / Прискорене готування / Скоринка / Пиріг / Йогурт / Пропарений рис / Розігрівати / Жарити / Паста / Тушити / Суп / Парою).</li><li>• Пристрій запам'ятовує останні режими й налаштування. Будьте уважні на початку готування.</li></ul>
<p>2. Натисніть клавішу  щоб почати готування.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ви почуєте звуковий сигнал і індикатор на клавіші  почне горіти беззупинно.</li></ul>
<p>3. Перемішайте рис як тільки процес готування буде закінчений і ви почуєте звукові сигнали.</p> <p>Пристрій може працювати в режимі підігріву до 24 годин. Не рекомендується підігрівати рис так довго, це може викликати появу привкусів і зміну кольору.</p>	<p>Індикатор підігріву буде включений і система буде працювати автоматично. </p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ви зможете насолодитися смачним рисом, коли захочете.</li><li>• Дисплей буде показувати час із моменту готування. Через 24 години пристрій перейде в режим готовності (standby).</li><li>• Рис, який підігрівається періодично, необхідно перемішувати, інакше він буде вбирати пару й стане клейким або твердим.</li><li>• У центрі приготовленого рису може з'явитися невелике заглиблення.</li></ul>


Коли рис приготувався, пристрій автоматично включає режим підігріву. Якщо

підігрів не потрібний, натисніть  і вимкніть пристрій.



## Готування коржа для торта

1. Підготуйте інгредієнти для торта відповідно до розміру вашої каструлі або за особистими побажаннями згідно книги рецептів.	
2. Змажте маслом основу й боки каструлі, щоб не приставало.	
3. Помістіть інгредієнти в каструлю.	
4. Помістіть каструлю усередину пристрою.	<p><b>Примітки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Витріть насухо зовнішню частину каструлі, переконайтеся, що усередині приладу немає сторонніх часток.</li> <li>• Переконайтеся, що каструля щільно прилягла до приладу, при необхідності обережно поверніть до повного прилягання до варильної поверхні.</li> </ul>
5. Закрийте кришку й підключіть пристрій до мережі.	<p><b>Примітки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Переконайтеся, що встановлені внутрішня кришка й чаша для збору пари.</li> <li>• Обережно закривайте кришку до характерного клацання.</li> </ul>
<p>6. Натисніть  для вибору меню <i>Cake (Пиріг)</i>.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При натисканні на клавішу  індикатор буде показувати обране меню.</li> <li>• На дисплеї з'явиться 50 (кількість хвилин, необхідних для готування). Дане значення неможливо збільшити або зменшити, це стандартний час для готування коржа.</li> </ul>
<p>7. Натисніть клавішу .</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ви почуєте звуковий сигнал і індикатор на клавіші  почне горіти беззупинно. Прилад запустить програму випікання.</li> <li>• Під час випікання не відкривайте кришку, інакше корж не приготується належним чином.</li> </ul>
<p>8. Коли програма завершиться, Ви почуєте звукові сигнали. Індикатор клавіші  вимкнеться, індикатор підігріву  вкліється. Натисніть клавішу  й відкрийте кришку відразу ж.</p>	



<p>9. Вимкніть шнур живлення з розетки.</p> 	
<p>10. Дістаньте каструлю із приладу й залиште її остигати на 3-5 хв. Далі перегорніть каструлю вверх дном і покладіть на задалегідь підготовлену поверхню.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Щоб не обпектися, витягаючи каструлю із приладу, не забудьте надягти спеціальні термостійкі рукавички або використовуйте прихватку.</li> </ul>
<p>11. Прикрасьте торт на ваш смак.</p>	


## Готування на пару

<p>1. Готування на пару.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Наповніть каструлю водою: 1.0л -рівень 3-х чашок.</li> <li>Встановіть стимер (кошик для готування на пару) у каструлю.</li> <li>Покладіть їжу для готування в кошик.</li> </ul>
<p>2. Натискайте клавішу <b>функції</b> до вибору програми <i>Steam</i> (Пара).</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>На дисплеї відобразиться режим <i>Steam</i> (Пара) і індикатор часу ( за замовчуванням 5 хв).</li> <li>При включенні функції готування на пару автоматично встановиться час роботи 5 хвилин.</li> <li>Час готування на пару може коливатися від 5 до 50 хвилин.</li> <li>Для збільшення часу готування на 1 хвилину використовуйте клавішу <b>часы</b>, для зменшення часу на 1 хвилину використовуйте клавішу <b>минуты</b>.</li> <li>Після запуску програми індикатор клавіші <b>старт</b> буде у включеному положенні.</li> <li>Після закінчення роботи пристрій автоматично перейде в режим підігріву.</li> </ul>
<p>3. Всуньте шнур живлення.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Після готування на пару не відкривайте кришку відразу, почекайте 2-3 хвилини.</li> <li>Після готування завжди натискайте клавішу перед тим, як відключити шнур живлення.</li> </ul>

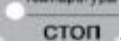
### Поради

Час готування на пару залежить від використовуваних продуктів. Для зупинки програми натисніть **стоп**. Кількість доданої води повинно відповідати кількості продуктів у паровому кошику. Не допускайте повного осушення каструлі, у їжі може з'явитися запах підгорілого. Під час готування на пару паровий кошик сильно нагрівається. Не торкайтесь до нього руками, використовуйте спеціальні інструменти для витягування його з каструлі.

## Готування супів

1. Готування супів.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Помістіть інгредієнти супу в каструлю.</li><li>• Наповніть каструлю водою. Не наливайте води вище верхньої поділки на каструлі.</li></ul>
2. Всуňte шнур живлення.	
3. Натискайте клавішу <b>функції</b> до вибору програми <i>Soup</i> (Суп). 	<ul style="list-style-type: none"><li>• На дисплеї відобразиться режим <i>Soup</i> (Суп) і індикатор часу ( за замовчуванням 1 година).</li><li>• При включенні функції готування супу автоматично встановиться час роботи 1 година.</li><li>• Час готування може коливатися від 1 до 4 годин.</li><li>• Для збільшення часу готування на 1 годину використовуйте клавішу <b>часы</b>, для збільшення часу на 10 хвилин використовуйте клавішу <b>минуты</b>.</li><li>• Після запуску програми, індикатор клавіші <b>старт</b> буде у включеному положенні.</li><li>• Після завершення роботи пристрій автоматично перейде в режим підігріву.</li></ul>
4. Витягніть шнур живлення. 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Після готування завжди натискайте клавішу <b>поддержание температуры</b> <b>стоп</b> перед тим, як витягнути шнур живлення.</li></ul>

### Поради

Час готування залежить від продуктів. Для зупинки програми натисніть . Після готування каструля буде гарячою. Не торкайтесь до неї. Використовуйте спеціальну супову ложку, що входить у комплект поставки. Не зберігайте суп у каструлі.

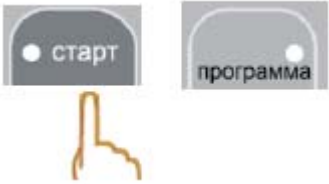
## Використання таймера

Таймер дозволяє визначити, о якій годині має бути готове блюдо.

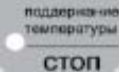
### Примітки

1. Програма відкладеного готування застосовна до режимів *Crust*, *Yoghurt*, *Fry*, *Pasta*, *Stew*, *Soup*, *Steam* (Скоринка, Йогурт, Жарити, Паста, Тушити, Суп, Парою).
2. Для коректної роботи таймера необхідно точно встановити годинник (див. наст. розділ).

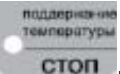
## Приклад. Зараз 23:35. Ви хочете, щоб блюдо було готове до 7:30

<p>1. Виберіть програму, яка вас цікавить.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Виберіть програму.</li><li>• Натисніть клавішу <b>программа</b>. Індикатор увімкнеться й покаже час, в який програма завершиться.</li><li>• Кнопками <b>часы</b> й <b>минуты</b> установіть час, до якого необхідно завершити готування.</li></ul>
<p>2. Натисніть клавішу <b>старт</b>.</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Натисніть клавішу <b>старт</b>, таймер увімкнеться. На приладі будуть горіти індикатори клавіш <b>старт</b> і <b>программа</b>.</li><li>• На дисплеї вказаний час, в який буде готовий продукт.</li><li>• Коли програма завершиться, прилад автоматично переключиться в режим підігріву. Звуковий сигнал сповістить про закінчення. Індикатор буде включений.</li></ul>

### Поради

Натисніть  для скасування програми. Фактичний час закінчення може трошки відрізнятись від реального. Це буде залежати від температури води, кімнатної температури, напруги мережі й кількості завантажених продуктів.

### Установка годин

<p>1. Підключіть шнур живлення до пристрою.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Індикатор на клавіші <b>старт</b> почне мигати.</li><li>• Ви почуєте звуковий сигнал.</li></ul>
<p>2. Натисніть і утримуйте клавішу <b>часы</b> або клавішу <b>минуты</b> протягом 3 секунд.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Коли прилад увійде в режим установки часу, він видасть звуковий сигнал.</li><li>• Годинник на приладовій панелі почне мигати.</li></ul>
<p>3. Натискаючи клавіші <b>часы</b> й <b>минуты</b> встановіть точну годину.</p>	<p>Утримуючи клавішу натиснутою, ви можете набагато швидше встановити годину.</p>
<p>4. По закінченню установки часу, натисніть клавішу , або нічого не натискайте й через 5 секунд пристрій автоматично перейде у режим готовності з новими параметрами.</p>	

## Догляд і обслуговування

- Переконайтеся, що Ви вимкнули пристрій з мережі й пристрій повністю охолонув.
- Не використовуйте розчинників і твердих механічних засобів для очищення (вони можуть пошкодити пристрій).

### Корпус та кришка

→ Протирається вологою ганчіркою.



### Чаша для збирання пари

→ Від'єднайте від пристрою для миття помірними засобами або милом для кухні.

### Як розбирати

- Відключіть від пристрою.
- Дотримуйтеся інструкцій, зображених на малюнку.

### Як зібрати

- Зберіть, як зображено на малюнку.
- Встановіть на прилад.
- Натисніть по центру і обережно притисніть.

Піддіти тут.



Обережно потягнути  
уверх.

Забирайте зайві краплі води після кожного використання.

Видаляйте дрібні прилипли частки із внутрішньої поверхні кришки.

### Нагрівальний елемент і температурний датчик

- Якщо на нагрівальному елементі або температурному сенсорі утворилася іржа, використовуйте дрібний наждаковий папір №600 для видалення. Протріть вологою ганчіркою.

### Внутрішня кришка

Від'єднайте від основної кришки, використовуйте делікатні матеріали для чищення.

### Як розібрати

Натисніть на вказані частини одночасно, слідуючи за стрілками для зняття.

### Як зібрати

- (1) Вставте в пази верхню частину.
- (2) Натисніть до характерного клацання.

### Примітки

1. Не розбирайте термокришку під основною кришкою (не перестарайтесь із збиранням кришки).
2. Не мийте даний пристрій у посудомийній машині.



## Ложки, вимірювальна склянка, паровий кошик

- Миються делікатними миючими засобами.

## Каструля

- Тільки ручне миття м'якою губкою.
- Якщо не відмивається, використовуйте м'які миючі засоби.

## Примітки

1. Можливо не буде готувати правильно, якщо каструля пошкоджена. Щоб уникнути цього, користуйтеся обережно.
2. Щоб уникнути ушкоджень внутрішнього шару каструлі:
  - Використовуйте тільки ложки, що поставляються в комплекті, або спеціально призначені для цього.
  - Не мийте в ній ложки й виделки.
  - Не використовуйте оцет.
  - Не тріть внутрішню поверхню твердими щітками й миючими пастами.
  - Мийте рис в іншій тарі.
3. Особливе покриття каструлі буде служити довго, якщо користуватися ним акуратно.

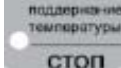
## Проблеми і їх розв'язок

Будь ласка, ознайомтеся з наступними методами перед зверненням до сервіс-центру.

		Невідповідність кількості продуктів кількості води	Не прополоскали рис	Каструля пошкоджена історонні речі всередині пристрою	Рис застряг в ущільнювачі між каструлею і внутрішньою кришкою	Каструля або внутрішня кришка не очищуються	Забули під'єднати чашу для збору конденсату	Помилки меню	Відкрили кришку під час приготування	Збій електрики	Погане подання електрики або погана проводимість	Рис погано прополощений	Рис в режимі підігріву > 12 годин або розігрівався інший рис	Відключили або натиснули Cancel (Відміна) під час готування
Готовий рис	надто жорсткий	•		•	•			•	•	•	•	•		
	наполовину приготувався	•	•	•	•			•	•	•	•			•
	надто м'який	•		•				•	•	•	•	•		
	має запах		•			•								
Підгорання			•	•				•			•			
Викіпання		•	•	•	•	•	•	•						•
Пар іде не тільки з парозбірника					•									
Розігрітий рис	має запах		•			•				•		•	•	•
	пожовк	•	•	•	•		•					•	•	•
	затвердів	•			•		•					•	•	•
Температура розігріву надто мала														•
Надто багато конденсату										•		•		•
Вода розплюється під час готування		•	•											

## Інші проблеми

### Не слухається при натисканні на клавіші

- Повністю підключене? - Підключіть живлення до пристрою.
- Індикатор підігріву працює? — Натисніть  і спробуйте знову.

### Сторонні звуки під час готування

- Може видавати звуки в процесі готування. Це не несправність.
- Пара видає звук у процесі готування. Це не несправність.

### Сторонній запах під час готування


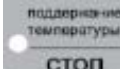
- Може бути присутнім запах після того, як тільки ви її купили й почали користуватись. Він зникне в процесі експлуатації.

### Кришку неможливо закрити

- Переконайтеся, що рис не потрапив під клавішу, під гумку або під кришку.
- Переконайтеся, що внутрішня кришка правильно встановлена. Див. попередній розділ.

Після перевірки всіх можливих ситуацій, будь ласка, зверніться в магазин, де ви купували прилад. Якщо каstrуля або її внутрішнє покриття пошкоджене, зверніться в магазин за новою.

### **Коли трапляються збої в електроживленні**

- Коли відбувається збій в електроживленні, а прилад в процесі готування, або перебуває в режимі підігріву, прилад припинить свою роботу.
- Після відновлення електропостачання прилад продовжить виконувати останню програму. Якщо електропостачання було відключено на достатню кількість часу й програма встигла відпрацювати на половину, не слід очікувати гарних результатів від приготовленого продукту.
- Якщо прилад не був включений, натисніть  для запуску програми.
- Якщо прилад встиг приготувати й ви хочете, щоб рис залишався гарячим, натисніть клавішу .

## Технічні характеристики

Модель	OR-MT-01
Колір	білий з пурпурним
Робочий об'єм	0,72 - 5л
Джерело живлення	220-240В
Частота	50/60Гц
Споживання енергії	
- при готуванні	860Вт
- при підігріванні	42Вт
- у режимі очікування	0,8Вт
Довжина шнура	1,2м
Розміри, см	29 x 40 x 24
Вага	4,8кг

## Коротка презентація

Назва продукту: МУЛЬТИВАРКА

Модель: OR-MT01

Бренд: ORION

CE Сертифікат: ТАК

Основні характеристики:

220-240В, 50Гц, 860Вт, об'єм – 5л, РК дисплей, внутрішня ємність - 2.0мм

Програми: Готувати / Прискорене готування / Скоринка / Пиріг / Йогурт / Пропарений рис / Розігрів / Жарити / Паста / Тушити / Суп / Парою

Гарантія від виробника: 1 рік

ЗРОБЛЕНО КОМПАНІЄЮ ORION ELECTRONICS LTD (29 Jászberényi út, Budapest 1106, HUNGARY, EUROPE)

ASSEMBLED IN P.R.C. UNDER STRICT CONTROL OF ORION ELECTRONICS LTD (HUNGARY, EUROPE)

CERTIFIED AND APPROVED BY ORION ELECTRONICS LTD (HUNGARY, EUROPE)

Вага продукту (нетто): 4.3кг

Вага продукту (брутто): 4.8кг

Колір продукту: пурпурний з білим