

REDMOND

Мультиварка RMC-M35

Руководство по эксплуатации



Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

RUS7
UKR 18
KAZ 27

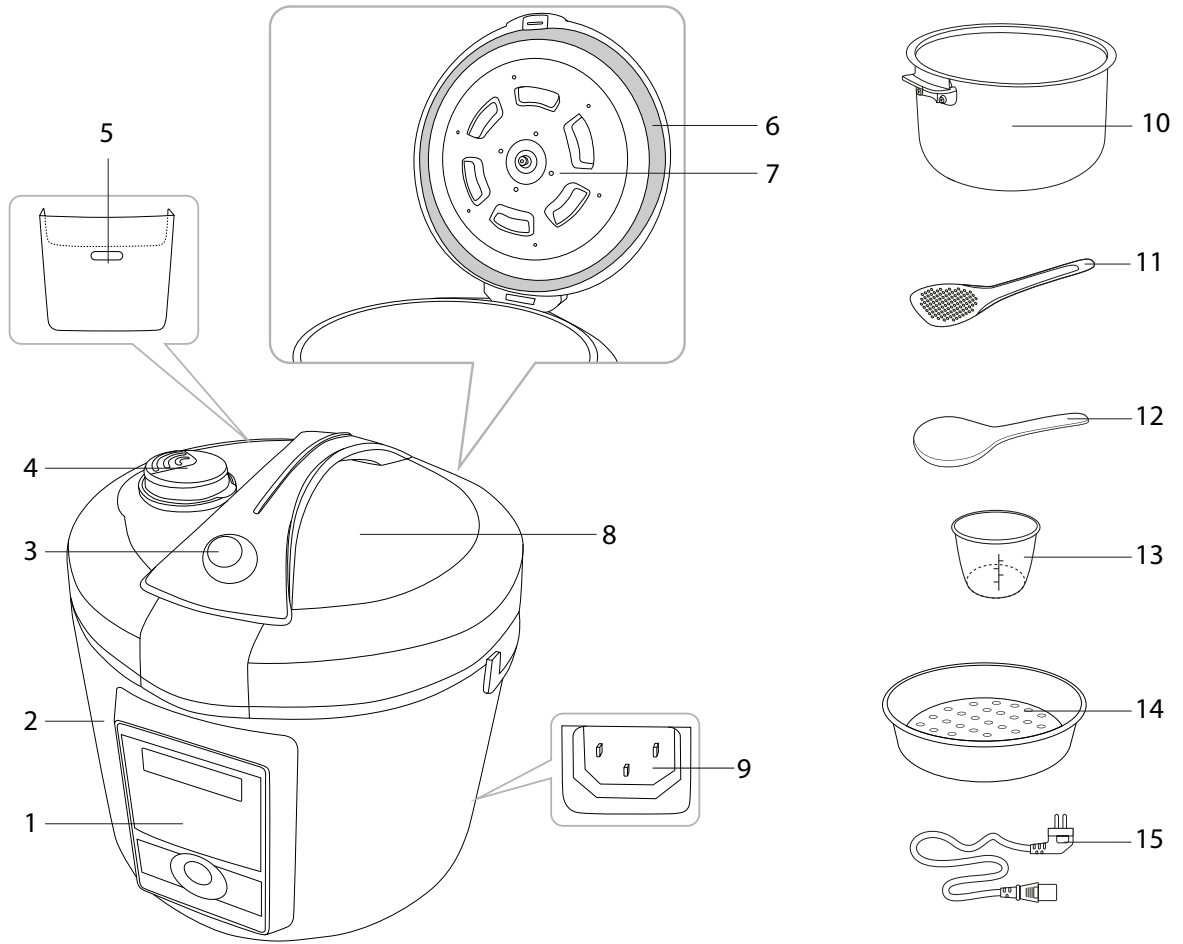
EAC

Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, съют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

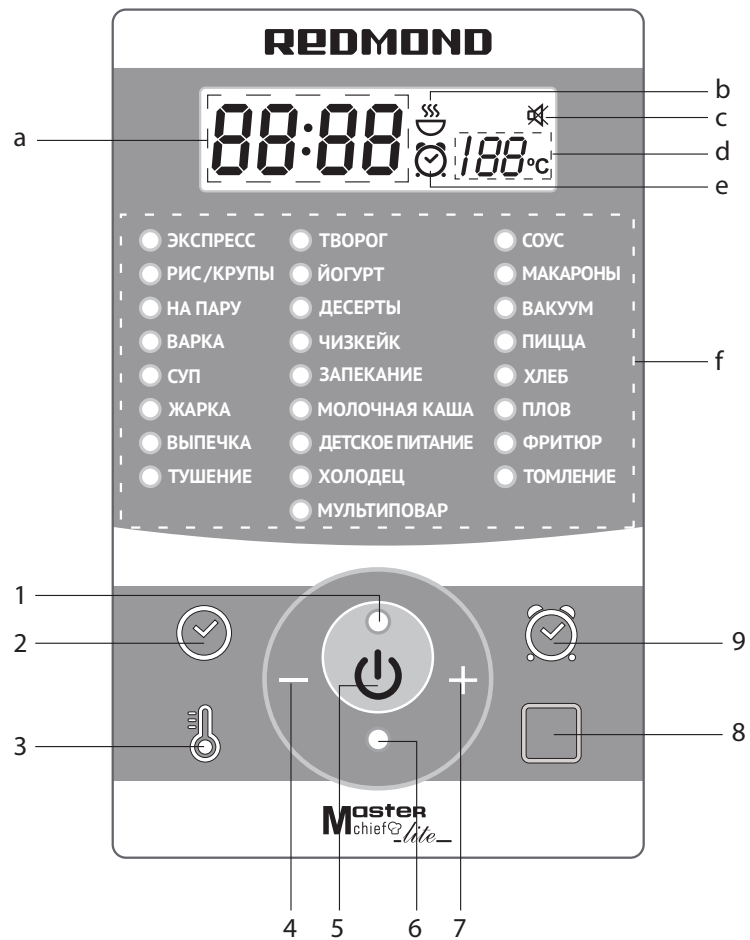
Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, лит. А.

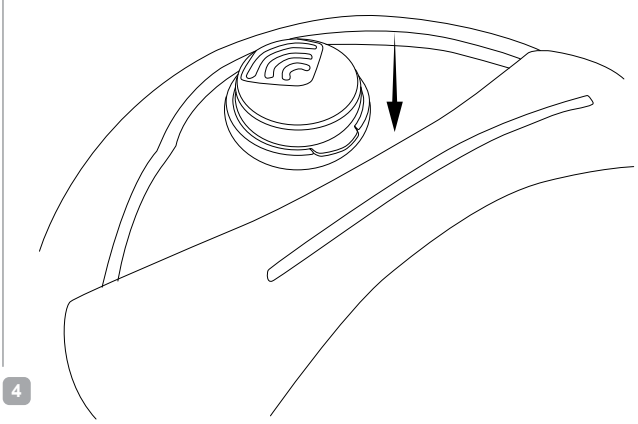
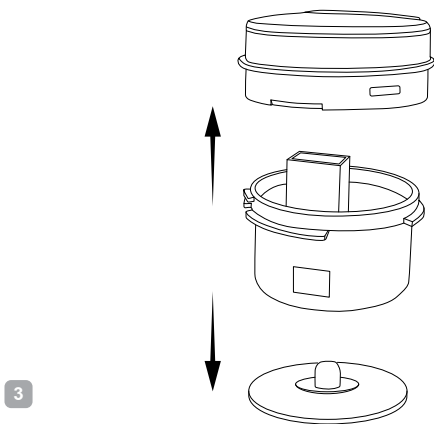
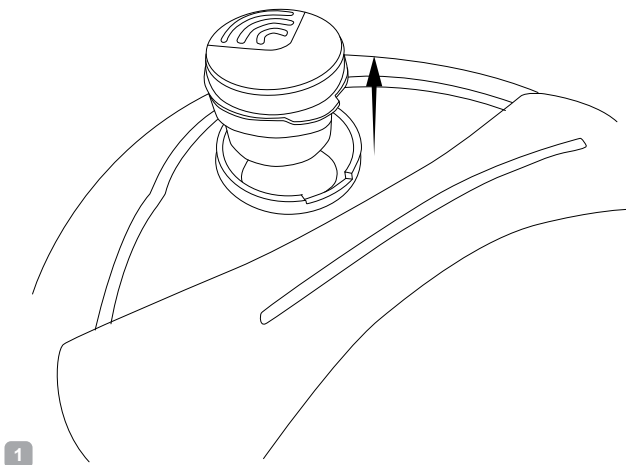
© REDMOND. Все права защищены. 2017

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.



A2





СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности	7	Очистка чаши	16
Технические характеристики	8	Удаление конденсата	16
Программы приготовления	8	Очистка рабочей камеры	16
Функции	8	Хранение и транспортировка	16
Комплектация	8	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	17
Устройство прибора	9	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	17
Панель управления	9		
Дисплей	9		
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	9		
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	9		
Отключение звуковых сигналов	9		
Блокировка панели управления	10		
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления	10		
Установка времени приготовления	10		
Установка температуры приготовления: программа «МУЛЬТИПОВАР»	11		
Отсрочка старта программы	11		
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	11		
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	12		
Разогрев блюд	12		
Сводная таблица программ приготовления	12		
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	14		
Общие рекомендации	14		
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	14		
Рекомендации по использованию температурных режимов	15		
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	15		
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	15		
VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	15		
Общие правила и рекомендации	15		
Очистка корпуса	16		
Очистка съемной внутренней крышки	16		
Очистка съемного парового клапана	16		

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике REDMOND.

REDMOND — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мультиварка RMC-M35 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.company.

Здесь вы найдете актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-200-77-21 (звонок по России бесплатный).



Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

***ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP

***ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*

- Не накрывайте прибор во время работы: это может привести к перегреву и поломке устройства.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M35
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный
Внутренняя крышка.....	съемная
Паровой клапан.....	съемный
Габаритные размеры.....	290 × 270 × 290 мм
Вес нетто.....	2,85 кг ± 3%

Программы приготовления

- | | |
|---------------|---------------------|
| 1. ЭКСПРЕСС | 14. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 2. РИС/КРУПЫ | 15. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ |
| 3. НА ПАРУ | 16. ХОЛОДЕЦ |
| 4. ВАРКА | 17. МУЛЬТИПОВАР |
| 5. СУП | 18. СОУС |
| 6. ЖАРКА | 19. МАКАРОНЫ |
| 7. ВЫПЕЧКА | 20. ВАКУУМ |
| 8. ТУШЕНИЕ | 21. ПИЦЦА |
| 9. ТВОРОГ | 22. ХЛЕБ |
| 10. ЙОГУРТ | 23. ПЛОВ |
| 11. ДЕСЕРТЫ | 24. ФРИТЮР |
| 12. ЧИЗКЕЙК | 25. ТОМЛЕНИЕ |
| 13. ЗАПЕКАНИЕ | |

Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени в процессе приготовления).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть
Блокировка панели управления.....	есть

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.

Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Шнур питания	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

1. Панель управления с дисплеем
2. Корпус прибора
3. Кнопка открывания крышки
4. Съемный паровой клапан
5. Контейнер для сбора конденсата
6. Уплотнительное кольцо
7. Съемная внутренняя крышка
8. Крышка прибора с ручкой для открывания
9. Разъем для подключения шнура питания
10. Чаша
11. Плоская ложка
12. Черпак
13. Мерный стакан
14. Контейнер для приготовления на пару
15. Шнур питания

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. Индикатор приготовления
2. Кнопка ☺ – настройка времени приготовления
3. Кнопка ⚙ – настройка температуры приготовления
4. Кнопка — – уменьшение значения параметра, выбор автоматической программы приготовления
5. Кнопка ⏻ – запуск программы приготовления, включение/отключение функции автоподогрева
6. Индикатор подогрева
7. Кнопка + – увеличение значения параметра, выбор автоматической программы приготовления
8. Кнопка ☐ – включение/отключение режима разогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
9. Кнопка ⌚ – настройка времени отсрочки старта, отключение звуковых сигналов

Дисплей (схема А2, стр. 4)

- a. Индикатор времени приготовления
- b. Индикатор автоподогрева/разогрева
- c. Индикатор отключения звуковых сигналов
- d. Индикатор температуры
- e. Индикатор отсрочки старта
- f. Индикаторы автоматических программ приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Корпус прибора протрите влажной тканью, съемные детали промойте в теплой воде. Тщательно просушите прибор перед включением в сеть электропитания.

Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из-под крышки горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Подключите шнур питания к разъему на корпусе, убедитесь в прочности соединения.



Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ поднимать и переносить прибор за ручку на крышке!

Перед перемещением прибора убедитесь, что он полностью остыл.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме настройки программы до старта. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку ⌚. Если звуковые сигналы выключены, на дисплее горит индикатор ☒.

Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопки.

Для блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, одновременно нажмите и удерживайте кнопки **—** и **+** до звукового сигнала. На дисплее на несколько секунд появятся символы [**—**]. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее на несколько секунд будут появляться символы [**—**].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте кнопки **—** и **+** до звукового сигнала. На дисплее на несколько секунд появятся символы [**—**].

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

В данном разделе приведен общий алгоритм работы с прибором. Для конкретных блюд этот порядок может отличаться, следуйте указаниям книги рецептов. Если вы готовите по собственному рецепту, обратитесь также к Сводной таблице программ приготовления и разделу «Советы по приготовлению».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту.
2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора без перекосов, так чтобы она плотно соприкасалась с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку прибора.

i При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке, следуйте указаниям книги рецептов.

4. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал.
5. Нажимая кнопки **—** и **+**, выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, рядом с выбранной программой горит индикатор.
6. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). При выборе программы «МУЛЬТИ-ПОВАР» вы также можете изменить температуру приготовления (см. раздел «Установка температуры приготовления: программа «МУЛЬТИПОВАР»).

i После запуска программы вы также сможете отрегулировать температуру и время приготовления (см. раздел «Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»).

7. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).

i Нажатие кнопки **□** во время настройки программы приготовления вернет прибор в режим выбора автоматических программ. Повторное нажатие кнопки **□** переведет прибор в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

На любом этапе настройки нажатие кнопки **☺** приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизменные параметры останутся по умолчанию.

8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **☺**. Во время работы программы горят индикатор приготовления и индикатор выбранной программы на панели управления. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор подогрева на панели и индикатор **SS** на дисплее. В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.

i В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры. Например, в программе «НА ПАРУ» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. Во время выхода на рабочие параметры индикатор приготовления на панели мигает.

9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End».

i Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку **□**.



Для получения качественного результата рекомендуем воспользоваться рецептами из прилагаемой к прибору кулинарной книги, разработанной специально для данной модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com.tr.

Установка времени приготовления



Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и диапазон времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. Для настройки времени приготовления после выбора программы нажмите кнопку **☺**. Значение часов на дисплее начнет мигать.






Если максимальное время приготовления меньше одного часа, то начнет мигать значение минут.

2. Нажимая кнопки **—** и **+**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

- Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
- Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

Установка температуры приготовления: программа «МУЛЬТИПОВАР»

При использовании программы «МУЛЬТИПОВАР» вы можете регулировать температуру приготовления до старта. Значение температуры по умолчанию – 100°C. Диапазон регулировки температуры – от 35 до 180°C с шагом установки в 5°C.

- После выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите кнопку . Цифровое значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
- Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать).









Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления 150°C и выше максимальное время работы программы будет ограничено двумя часами.



Воспользуйтесь рецептами из прилагаемой кулинарной книги от наших профессиональных поваров или специальной Таблицей рекомендованных температур. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com/rus.



Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет установить время, по истечении которого начнется выполнение программы приготовления.


- После выбора программы приготовления нажмите кнопку  на дисплее загорится индикатор . Значение часов на дисплее начнет мигать.
- Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
- Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .




Данная функция доступна не на всех программах (см. Сводную таблицу программ приготовления).

Во время работы функции «Отсрочка старта» горят индикатор приготовления и индикатор выбранной программы на панели управления, индикатор  на дисплее. Если активна функция автоподогрева, горят индикатор подогрева на панели и индикатор  на дисплее.



Во время работы функции на дисплее идет обратный отсчет времени, оставшегося до старта. Нажмите кнопку : на дисплее на несколько секунд отобразится время приготовления.

По окончании работы функции прибор подаст три коротких звуковых сигнала, индикатор  на дисплее погаснет. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.



Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки программ прямо в процессе приготовления.

Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.




Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» позволяет изменять время и температуру приготовления во время выполнения любой автоматической программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС».



Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Изменение температуры в процессе приготовления

Диапазон изменения температуры приготовления – от 35 до 180°C с шагом установки в 1°C.


- Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Цифровое значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
- Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать).



Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления 150°C и выше максимальное время приготовления будет ограничено двумя часами.

Изменение времени в процессе приготовления

Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

- Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.

- Нажимая кнопки **—** и **+**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку **⊖**.
- Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд; изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку **⊖**.

i Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена.

Во время работы функции «Отсрочка старта» и программы «ЭКСПРЕСС» функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

При изменении температуры или времени приготовления во время выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками) процесс предварительного нагрева будет прерван, начнется обратный отсчет времени работы программы.

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C до 12 часов. При действующем автоподогреве горит индикатор подогрева, на дисплее отображается индикатор **☺**, а также прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите кнопку **☐**. Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается **----**).

i Данная функция доступна не для всех программ (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно, с учетом этого в приборе предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции. Для этого во время работы программы приготовления или функции отсрочки старта нажмите кнопку **⊖**: погаснут индикатор подогрева на панели и индикатор **☺** на дисплее. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку **⊖** еще раз.

i Для вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80°C автоподогрев будет автоматически отключен. Если в процессе работы программы будет установлена температура выше 80°C, автоподогрев автоматически включится.

Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.

- Нажмите кнопку **☐**. Загорится индикатор подогрева на панели и индикатор **☺** на дисплее, таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева.
- По достижении температуры 70°C прибор подаст два коротких звуковых сигнала и будет поддерживать продукт горячим в течение 12 часов.
- Для отключения разогрева повторно нажмите кнопку **☐**. Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается **----**).




Благодаря функциям автоподогрева и разогрева прибор может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Сводная таблица программ приготовления

В данной таблице приведены особенности работы отдельных программ. Алгоритм работы с прибором см. в разделе «Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления».

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. При установке температуры 150°C и выше время приготовления будет ограничено двумя часами	0:30	2 мин - 12 ч / 1 мин		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Во время работы программы на дисплее отображается []					
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров	0:25	5 мин - 4 ч / 1 мин		✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:20	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	0:45	5 мин – 8 ч / 1 мин		✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	5 мин – 8 ч / 1 мин		✓	✓
ЖАРКА	Жарка овощей, мяса, рыбы и птицы. По достижении необходимой температуры прибор подаст два коротких звуковых сигнала. ВНИМАНИЕ: производите закладку продуктов в чашу только после звукового сигнала	0:18	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок. Время автоподогрева ограничено 4 часами	0:50	5 мин – 8 ч / 1 мин		✓	✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	5 мин – 12 ч / 1 мин		✓	✓
ТВОРОГ	Приготовление домашнего творога	0:15	1 мин – 1 ч / 1 мин		✓	✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	5 мин – 12 ч / 5 мин	✓		

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	0:30	1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓
ЧИЗКЕЙК	Приготовление сырных пирогов и творожных запеканок	1:00	5 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓
ЗАПЕКАНИЕ	Запекание рыбы и мяса в фольге	1:00	5 мин – 2 ч / 1 мин		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:35	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:15	1 мин – 12 ч / 1 мин		✓	✓
ХОЛОДЕЦ	Приготовление холодца и заливного	2:00	5 мин – 8 ч / 5 мин		✓	✓
СОУС	Приготовление различных соусов	0:30	5 мин – 5 ч / 1 мин			
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варкапельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор подаст звуковой сигнал: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку  . Начнется обратный отсчет времени приготовления	0:08	2 мин – 1 ч / 1 мин	✓		
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	5 мин – 12 ч / 5 мин			
ПИЦЦА	Приготовление пицц с различными начинками	0:30	5 мин – 1 ч / 1 мин		✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после запуска программы начнется процесс выпекания. Время автоподогрева ограничено 3 часами	3:00	5 мин – 6 ч / 5 мин		✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	1:00	5 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓
ФРИТЮР	Приготовление различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры прибор подаст два коротких звуковых сигнала: поместите продукты в масло	0:18	1 мин – 40 мин / 1 мин	✓		
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	3:00	5 мин – 12 ч / 5 мин		✓	✓

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным

маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т.п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.

- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженный)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежемороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10



Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от свойств конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

Рекомендации по использованию температурных режимов

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление укуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помадки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация или приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
150	Запекание мяса (в фольге)
155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление в кляре
175	Приготовление куриных наггетсов
180	Приготовление картофеля фри



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов
- Подогрев детского питания



Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-M35** и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

RAM-G1 – комплект баночек для йогурта с маркерами на крышках (4 шт.)

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками других брендов.

RHP-M02 – ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Вы можете использовать ветчинницу в мультиварке, в духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ



ВНИМАНИЕ! Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл!

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».

- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, съемная внутренняя крышка, уплотнительное кольцо, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

STOP

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, съемную внутреннюю крышку, уплотнительное кольцо и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка съемной внутренней крышки

1. Откройте крышку прибора.
2. Аккуратно потяните съемную внутреннюю крышку на себя.
3. Промойте съемную внутреннюю крышку под струей воды с использованием мягкого моющего средства. При необходимости снимите и промойте отдельно уплотнительную резинку в центре крышки.
4. Полностью просушите все детали перед установкой в прибор.

Очистка съемного парового клапана

1. Паровой клапан потяните вверх и аккуратно снимите.
2. Разберите паровой клапан, как показано на схеме **A3** (стр. 5).
3. Промойте под струей воды все части парового клапана. Тщательно просушите перед сборкой.
4. Установите паровой клапан в прибор, как показано на схеме **A3** (стр. 5).

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.

При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта чаши.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.

1. Откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Снимите контейнер, слегка потянув его на себя.
3. Вылейте конденсат. Промойте контейнер и установите его на место.
4. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: "E", прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней, плотно закройте крышку. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр	
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке	
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока		
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены	



В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.



Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.



УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте ку-

хонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиліться над пристроєм при відкриванні кришки.

- Вимкочайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекучувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.



ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання

даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M35
Потужність.....	860 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне керамічне
Дисплей.....	світлодіодний
Внутрішня кришка.....	знімна
Паровий клапан.....	знімний
Габаритні розміри.....	290 × 270 × 290 мм
Вага нетто.....	2,85 кг ± 3%

Програми

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕС) | 14. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША) |
| 2. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ) | 15. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ) |
| 3. НА ПАРУ (НА ПАРІ) | 16. ХОЛОДЕЦ (ХОЛОДЕЦЬ) |
| 4. ВАРКА (ВАРІННЯ) | 17. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР) |
| 5. СУП (СУП) | 18. СОУС (СОУС) |
| 6. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | 19. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ) |
| 7. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ) | 20. ВАКУУМ (ВАКУУМ) |
| 8. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) | 21. ПИЦЦА (ПИЦА) |
| 9. ТВОРОГ (М'ЯКИЙ СИР) | 22. ХЛЕБ (ХЛІБ) |
| 10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) | 23. ПЛОВ (ПЛОВ) |
| 11. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ) | 24. ФРИТЮР (ФРИТЮР) |
| 12. ЧИЗКЕЙК (ЧИЗКЕЙК) | 25. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) |
| 13. ЗАПЕКАНИЕ (ЗАПІКАННЯ) | |

Функції

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (налаштування часу та температури під час приготування).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€
Блокування панелі управління.....	€

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.








Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Електрошнур.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова приладу (схема А1, стор. 3)

1. Панель управління з дисплеєм
2. Корпус приладу
3. Кнопка відкриття кришки
4. Знімний паровий клапан
5. Контейнер для збирання конденсату
6. Ущільнювальне кільце
7. Знімна внутрішня кришка
8. Кришка з ручкою для відкриття кришки
9. Рознім для підключення електрошнур
10. Чаша
11. Плоска ложка
12. Черпак
13. Мірна склянка
14. Контейнер для приготування на парі
15. Електрошнур

Панель управління (схема А2, стор. 4)

1. Індикатор приготування
2. Кнопка  – налаштування часу приготування
3. Кнопка  – налаштування температури приготування
4. Кнопка  – зменшення значення параметра, вибір автоматичної програми приготування
5. Кнопка  – запуск програми приготування, увімкнення/вимкнення автопідігріву
6. Індикатор підігріву
7. Кнопка  – збільшення значення параметра, вибір автоматичної програми приготування
8. Кнопка  – увімкнення/вимкнення функції підігріву, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
9. Кнопка  – налаштування часу відстрочки старту, відключення звукових сигналів

Дисплей (схема А2, стор. 4)

- a. Індикатор времени приготування
- b. Індикатор автопідігрівання/розігрівання
- c. Індикатор вимкнення звукових сигналів
- d. Індикатор температури
- e. Індикатор відстрочки старту
- f. Індикатори програм приготування

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Обережно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показчики (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі!

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його (див. «Догляд за приладом»).

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів. Підключіть електрошнур до роз'єму на корпусі, переконайтеся в міцності з'єднання.





Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття.

ВАЖЛИВО! Не піднімайте прилад за ручку на кришці!

Перед переміщенням приладу переконайтеся, що він повністю охолов.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вмикати/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи приладу, крім налаштування програми до старту. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку . Якщо звукові сигнали вимкнено, на дисплеї горить індикатор .

Блокування панелі управління

Для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію блокування панелі управління. Вона запобігає випадковому натисненню кнопок.

Для увімкнення блокування панелі управління в будь-якому режимі, крім налаштування програми до старту, одночасно натисніть і утримуйте декілька секунд кнопки — і +. Прилад подасть звуковий сигнал, на дисплеї спалахнуть символи []. Із натисненням будь-якої кнопки в режимі блокування на дисплеї з'являться символи [].

Щоб вимкнути блокування, повторно натисніть і утримуйте декілька секунд кнопки — і +. На дисплеї спалахнуть символи [].

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

В цьому розділі наведений загальний алгоритм роботи з приладом. Для ваших улюблених страв цей порядок може відрізнятись, дотримуйтесь вказівок книги рецептів. Якщо ви готуєте за власним рецептом, зверніться також до Зведеної таблиці автоматичних програм приготування.

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші, дотримуючись вказівок книги рецептів або Зведеної таблиці програм приготування (якщо ви готуєте за власним рецептом). Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку приладу.

i При використанні деяких програм допускається приготування при відкритій кришці, дотримуйтесь вказівок книги рецептів.


4. Підключіть прилад до електромережі. Прилад подасть звуковий сигнал.
5. Натискаючи кнопки — і +, виберіть необхідну програму приготування. Перемикання програм здійснюється по колу, індикатор вибраної програми спалахуватиме.
6. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення (див. «Встановлення часу приготування»). У програмі «МУЛЬТИПОВАР» також можливо змінити температуру приготування (див. «Встановлення температури приготування: програма «МУЛЬТИПОВАР»).



i Після запуску програми ви також зможете відрегулювати температуру і час приготування (див. розділ «Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»).

7. За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. «Відстрочка старту програми»).

i Натиснення кнопки під час налаштування програми приготування переведе прилад у режим вибору автоматичних програм. Повторне натиснення кнопки переведе прилад у режим очікування (на дисплеї відображається - - - -).

У разі бездіяльності впродовж однієї хвилини під час налаштування програми прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається - - - -).

На будь-якому етапі налаштування натиснення та утримання кнопки  призведе до запуску програми приготування з поточними налаштуваннями. Незмінені параметри стандартно залишаться.

8. Для запуску програми приготування натисніть . Во время работы программы горят индикатор приготовления и индикатор выбранной программы на панели управления. Під час роботи програми горять індикатор приготування та індикатор обраної програми на панелі управління. Якщо активна функція автопідігріву, горить індикатор підігріву на панелі та індикатор  на дисплеї. Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури в чаші.

i У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залити холодну воду й установити в програмі «НА ПАРУ» час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закінчення води й утворення досить густої пари в чаші. Під час виходу на робочі параметри індикатор приготування на дисплеї мерехтіниме.

9. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Після закінчення роботи програми/автопідігріву на дисплеї на кілька секунд з'явиться напис «End».


i Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть кнопку .





Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.au.

Встановлення часу приготування

У мультиварці можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.


1. Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . Значення годинника на дисплеї почне мерехтіти.


i Якщо максимальний час приготування менше за одну годину, то почне мерехтіти значення хвилин.

2. Натискаючи кнопки — і +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

Встановлення температури приготування: програма «МУЛЬТИПОВАР»





Під час використання програми «МУЛЬТИПОВАР» ви можете регулювати температуру приготування до старту. Значення температури за замовчуванням – 100°C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35-180°C із кроком у 5°C.

1. Після вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» натисніть кнопку . Стандартне значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Натискаючи кнопки — і +, встановіть бажане значення температури. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
3. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (значення на дисплеї перестане мерехтіти).



 Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.



Відстрочка старту програми


Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування.

1. Після вибору програми приготування натисніть кнопку  на дисплеї спалахне індикатор , значення годинника почне мерехтіти.
2. Натискаючи кнопки — і +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

 Дана функція доступна не на всіх програмах (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).

Під час роботи функції «Відстрочка старту» горять індикатор роботи та індикатор обраної програми на панелі управління, індикатор  на дисплеї. Якщо активна функція автопідігріву, горять індикатор підігріву на панелі та індикатор  на дисплеї.

 Під час роботи функції натисніть кнопку : на дисплеї на декілька секунд відобразиться встановлений час приготування.

Після завершення роботи функції прилад подасть три коротких звукових сигнали, індикатор  на дисплеї згасне. Почнеться виконання вибраної програми приготування.



Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»


Функція дозволяє змінювати температуру і час приготування безпосередньо в процесі виконання будь-якої програми (крім програми «ЕКСПРЕСС»).




Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страву за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування.

Змінення температури в процесі приготування




Діапазон зміни температури – від 35 до 180°C із кроком зміни в 1°C.


1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Стандартне значення температури мерехтітиме на дисплеї.
2. Натискаючи кнопки — і +, встановіть бажане значення температури. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
3. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (значення на дисплеї перестане мерехтіти).

 Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.

Змінення часу в процесі приготування


Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).


1. Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . Значення годинника на дисплеї почне мерехтіти.
2. Натискаючи кнопки — і +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

 Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено. Під час роботи функції «Отстрочка старта» та програми «ЕКСПРЕСС» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

При зміні температури або часу приготування під час виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями) процес попереднього нагрівання буде перерваний, почнеться зворотний відлік часу роботи програми.

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C до 12 годин. Під час автопідігріву горить індикатор підігріву, на дисплеї відображається індикатор , а також прямий шохвилинний відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається - - - -).

i Дана функція доступна не на всіх програмах (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).

Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час роботи програми приготування або функції відстрочки старту, натисніть кнопку : згаснуть індикатор підігріву на панелі та індикатор на дисплеї. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку щераз.

i Для вашої зручності у разі встановлення температури приготування нижче за 80°C автопідігрів буде автоматично вимкнено. Якщо в процесі роботи програми буде встановлено температуру вище за 80°C, автопідігрів автоматично увімкнеться.

Розігрівання страв

Мультиварку можна використовувати для розігрівання страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку . Спалахнуть індикатор підігріву на панелі управління та індикатор на дисплеї, таймер почне прямиий сохвилинний відлік часу розігрівання.
4. Після досягнення температури 70°C прилад подасть два коротких звукових сигнали і буде підтримувати продукт гарячим впродовж 12 годин.
5. Для вимкнення розігрівання натисніть кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається - - - -).



Не рекомендується залишати страву гарячою більш ніж за 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Зведена таблиця автоматичних програм приготування

У цій таблиці наведені особливості роботи окремих програм. Алгоритм роботи з приладом див. в розділі «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування/ Крок установки	Відлік часу з моменту закінчення	Відстрочка старту	Автопідігрів
МУЛЬТИПОВАР	Приготування різноманітних страв із можливістю встановлення температури. Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами	0:30	2 хв – 12 год / 1 хв		✓	✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування/ Крок установки	Відлік часу з моменту закінчення	Відстрочка старту	Автопідігрів
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсіпчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. Під час роботи програми на дисплеї відображується					
РИС/КРУПЫ	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсіпчастих каш на воді	0:25	5 хв – 4 год / 1 хв		✓	✓
НА ПАРУ	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)	0:20	5 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	✓
ВАРКА	Варіння м'яса, риби, овочів та інших продуктів	0:45	5 хв – 8 год / 1 хв		✓	✓
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	1:00	5 хв – 8 год / 1 хв		✓	✓
ЖАРКА	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Після досягнення необхідної температури приготування прилад подасть два коротких звукових сигнали. УВАГА: проводьте закладку продуктів в чашу тільки після звукового сигналу	0:18	5 хв – 2 год / 1 хв	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, пирогів із дріжджового/листяного тіста, бісквітів, запіканок. Час автопідігріву обмежено 4 годинами	0:50	5 хв – 8 год / 1 хв		✓	✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування/ Крок установки	Відлік часу з моменту замілення	Відстрочка старту	Автопідігрів
ТУШЕНИЕ	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв	1:00	5 хв – 12 год / 1 хв		✓	✓
ТВОРОГ	Приготування домашнього сиру	0:15	1 хв – 1 год / 1 хв		✓	✓
ЙОГУРТ	Приготування йогуртів, вистоявання дріжджового тіста	8:00	5 хв – 12 год / 5 хв		✓	
ДЕСЕРТЫ	Приготування різних десертів	0:30	1 хв – 2 год / 1 хв		✓	✓
ЧИЗКЕЙК	Приготування різноманітних варіантів сирних пирогів	1:00	5 хв – 2 год / 1 хв		✓	✓
ЗАПЕКАНИЕ	Запікання риби і м'яса у фользі	1:00	5 хв – 2 год / 1 хв		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	0:35	1 хв – 4 год / 1 хв		✓	✓
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготування дитячого харчування	0:15	1 хв – 12 год / 1 хв		✓	✓
ХОЛОДЕЦ	Приготування холодцю та заливного	2:00	5 хв – 8 год / 5 хв		✓	✓
СОУС	Приготування різноманітних видів соусів	0:30	5 хв – 5 год / 1 хв			
МАКАРОНЫ	Приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці; варіння пельменів та інших напівфабрикатів. Після закипання води прилад подасть звуковий сигнал: відкрийте кришку і помістіть продукт в киплячу воду. Закрийте кришку і повторно натисніть кнопку . Почнеться зворотний відлік часу приготування	0:08	2 хв – 1 год / 1 хв	✓		
ВАКУУМ	Приготування продуктів у вакуумній упаковці	2:30	5 хв – 12 год / 5 хв			
ПИЦЦА	Приготування піци	0:30	5 хв – 1 год / 1 хв		✓	✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування/ Крок установки	Відлік часу з моменту замілення	Відстрочка старту	Автопідігрів
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна. Варто враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоявання тіста, а потім – безпосередньо випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки почнеться процес випікання. Час автопідігріву обмежено 3 годинами	3:00	5 хв – 6 год / 5 хв		✓	✓
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	1:00	5 хв – 2 год / 1 хв		✓	✓
ФРИТЮР	Приготування у фритюрі. Під час роботи даної програми кришка приладу має залишатися відкритою. Після досягнення необхідної температури приготування прилад подасть два коротких звукових сигнали, покладіть продукти в олію	0:18	1 хв – 40 хв / 1 хв	✓		
ТОМЛЕНИЕ	Приготування тушкованого м'яса, рульки	3:00	5 хв – 12 год / 5 хв		✓	✓

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ



Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов!

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «НА ПАРУ».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.

- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.

STOP

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультіварки: їх не пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, знімну внутрішню кришку, ущільнювальне кільце і знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультіварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення знімної внутрішньої кришки

1. Відкрийте кришку приладу.
2. Обережно потягніть знімну внутрішню кришку на себе.
3. Промийте знімну внутрішню кришку під струменем води з використанням м'якого миючого засобу. При необхідності зніміть і промийте окремо ущільнювальну гумку в центрі кришки.
4. Повністю просушіть всі деталі перед встановленням в прилад

Очищення знімного парового клапана

1. Вийміть паровий клапан, обережно потягнувши його вгору.
2. Розберіть паровий клапан, як показано на схемі **A3** (стор. 5).
3. Промийте клапан під струменем чистої води. Тщательно просушите перед сборкой.
4. Встановіть паровий клапан в прилад, як показано на схемі **A3** (стор. 5).

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як ручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

У разі сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть.

Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультіварки.

У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований у задній частині приладу.

1. Відкрийте кришку, вийміть чашу. За необхідності трохи підніміть передню частину мультіварки, щоб конденсат повністю стік у контейнер.
2. Зніміть контейнер, трохи потягнувши його за виступ на себе.
3. Вилийте конденсат. Промийте контейнер, дотримуючись вищезазначених правил, і вставте на місце.
4. Конденсат, що залишився в порожнині довкола чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.



У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентилярованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упакування.

Необхідно берегти упакування приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності	
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E*, прилад подає 6 коротких звукових сигналів	Системна помилка, можливі перегрів приладу, вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Перевірте наявність чаші в пристрої і достатнього обсягу продукту в ній, щільно закрийте кришку. Увімкніть прилад у електромережу і знову запустіть програму. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру	
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Увімкніть прилад у справну розетку	
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму		
Страва готується за надто довго	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки	
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів	
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск	
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх
	Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни	

i У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 12 місяців з моменту його придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає чинності тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був ушкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

Установлений виробником термін служби приладу – 5 років із дня його придбання. Термін дійсний за умови, що експлуатація виробу виконується відповідно до даної інструкції і застосованих технічних стандартів.

Упаковку, керівництво користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Виявляйте турботу про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.



Осы бұйымды пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сақтап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаңыз, оның қызмет ету мерзімі көпке ұзарады.

Бұл нұсқаулықтағы қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құралды қолдану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Бұл құрылғымен жұмыс кезінде қолданушы ақылға сүйеніп, абай әрі мұқият болуы тиіс.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күй-

іп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

KAZ

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.



ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.



Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен,

оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылығына тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалар

Үлгісі.....	RMC-M35
Қуаты.....	860 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Таба көлемі.....	5 л
Таба жабындысы.....	күйеге қарсы керамикалық
Дисплей.....	жарықтық диодты
Ішкі қақпақ.....	алмалы
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Габаритті өлшемдері.....	290 × 270 × 290 мм
Таза салмағы.....	2,85 кг ± 3%

Бағдарламалар

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) | 14. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ) |
| 2. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) | 15. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ) |
| 3. НА ПАРУ (БУДА) | 16. ХОЛОДЕЦ (ІРКІЛДЕК) |
| 4. ВАРКА (ҚАЙНАТУ) | 17. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР) |
| 5. СУП (СОРПА) | 18. СОУС (ТҰЗДЫҚ) |
| 6. ЖАРКА (ҚУЫРУ) | 19. МАКАРОНЫ (МАКАРОН) |
| 7. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) | 20. ВАКУУМ (ВАКУУМ) |
| 8. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) | 21. ПИЦЦА (ПИЦЦА) |
| 9. ТВОРОГ (ІРІМШІК) | 22. ХЛЕБ (НАН) |
| 10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) | 23. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 11. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТТЕР) | 24. ФРИТЮР (ФРИТЮР) |
| 12. ЧИЗКЕЙК (ЧИЗКЕЙК) | 25. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) |
| 13. ЗАПЕКАНИЕ (ПІСІРУ) | |

Функциялар

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту).....	€
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту).....	12 сағатқа дейін
Автожылытуды алдын ала сөндіру.....	бар
Тағамдарды жылыту.....	12 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру.....	24 сағатқа дейін
Дыбыстық сигналдарды сөндіру.....	бар
Басқару панелін құрсаулау.....	бар

Жинақталу

Мультипісіргіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Өлшеуіш стақан.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана

Желілік баусым.....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Құрылғысы (A1 сурет, 3 бет)

1. Дисплеймен басқарылатын панель
2. Құралдың корпусы
3. Қақпақты ашу басқышы
4. Алмалы бу клапаны
5. Конденсатты жинауға арналған контейнер
6. Тығыздайтын сақина
7. Алмалы ішкі қақпақ
8. Тұтқасы ашу басқышы бар қақпақ
9. Желілік баусым қосуға арналған жалғағыш
10. Тостаған
11. Тегіс қасық
12. Ожау
13. Өлшегіш стақан
14. Буда дайындауға арналған контейнер
15. Желілік баусым

Басқару тақтасы (A2 сурет, 4 бет)

1. Дайындау индикаторы
2. ☺ батырмасы – әзірлеу уақытын орнату
3. 🌡 батырмасы – температура мәнін орнату
4. — батырмасы – параметрдің мәнін азайту, автоматты бағдарламаны таңдау
5. ⏸ батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру
6. Жылыту индикаторы
7. + батырмасы – параметрдің мәнін арттыру, автоматты бағдарламаны таңдау
8. ☐ батырмасы – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
9. ☺ батырмасы – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты, дыбыс сигналын өшіру

Дисплей (A2 сурет, 4 бет)

- a. Дайындау уақыты индикаторы
- b. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы

- c. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
- d. Температура индикаторы
- e. Стартты шегеру индикаторы
- f. Бағдарламаны орындау индикаторлары

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қорاپтан абайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!

Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспап күтімі» қараңыз).

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағыз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек. Қоректену баусымын корпусына жалғағышқа қосыңыз, бекем қосылғанына көз жеткізіңіз.



Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыни қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады.

МАҢЫЗДЫ! Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз!

Құралдың орынын ауыстырудан бұрын оның толықтай суығанына көз жеткізіңіз.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа. Бұл үшін ☺ батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Егер де дыбыстық дабылдар қосылған болса, дисплейде 📢 индикатор жанады.

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады.

Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауды қосу үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа, — және + түймешіктерін бірге басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Құрылғы дыбысты сигнал шығарады, дисплейде символдар жанады []. Құрсаулау режимінде кез-келген түймені басқан кезде дисплейде символдар пайда болады []. Құрсаулаудан шығару үшін — және + түймешіктерін бірге қайтадан басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Дисплейде символдар көрінеді] [.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

Бұл бөлімді құралмен жұмыстың жалпы алгоритмі келтірілген. Нақты тағамдар үшін бұл рет өзгешеленуі мүмкін, рецептілер кітабының нұсқауларына сүйеніңіз. Егер сіз тағамды өз рецептіңіз бойынша дайындасаңыз Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кестесіне бөліміне жүгініңіз.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Рецептілер кітабының немесе тағам дайындау бағдарламаларының Еркін кестесінің нұсқауларына сүйене отырып ингредиенттерді тостағанға орналастырыңыз (егер сіз өз рецептіңіз бойынша дайындап болсаңыз). Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Мультитісіргіш қақпағын жабыңыз.

i Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде қақпағы ашық күйде тағам дайындауға жол беріледі, рецептілер кітабының нұсқауларына сүйеніңіз

4. Құралды электр желісіне қосыңыз. Аспап дыбыстық сигнал береді.
5. — және + батырмасын баса отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айналым бойынша жүреді, таңдап алынған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды.
6. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз («Әзірлеу уақытын орнату» қараңыз). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауды расталған соң қажетті әзірлеу температурасын орната аласыз («Әзірлеу температурасын орнату: «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы» қараңыз).


i Бағдарлама іске қосылғаннан кейін сіз температура мен дайындау уақытын реттей аласыз («МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы бөлімін қараңыз)

7. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).

i батырмасын әзірлеу бағдарламасын баптау кезінде аспапты автоматтық бағдарламаларды таңдау режиміне ауыстырады. батырмасын қайталап басу аспапты құту режиміне ауыстырады (дисплейде - - - - көрсетіледі).

Бағдарламаны баптау кезінде бір минут бойы ешқандай әрекет жасалмаса құрал құту режиміне ауысады (дисплейде - - - - көрсетіледі).


Бастаудың кез – келген кезеңінде батырмасын басу ас дайындау бағдарламасының ағымдағы баптауларымен іске қосылуына алып келеді. Өзгертілмеген параметрлер әдепке қалпы бойынша қалады.

8. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін батырмасын басып. Бағдарлама жұмысы кезінде басқару панелінде дайындау индикаторы мен таңдалған бағдарламаның индикаторы жанып тұрады. Егер автожылыту функциясы қосулы болса басқару панеліндегі жылыту индикаторы мен дисплейдегі  индикаторы жанып тұрады. Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура жеткеннен кейін басталады.

i Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы, «НА ПАРУ» бағдарламасында тапсырылған әзірлеу уақытының керісінше есебі тек су қайнап, табақта жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң ғана басталады. Жұмыс сипаттамаларына шығу кезінде дисплейдегі дайындау индикаторы өшіп-жанатын болады.

9. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы дыбыс сигналы хабарлайды. Бірнеше секунд дисплейде бағдарлама/автосыту жазулар соңы пайда болады «End» жылы.

i Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процесін немесе автожылытуды тоқтату үшін, батырмасын басыңыз.

 Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үгілер үшін дайындалған мультитісіргіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз www.redmond.com.tr сайтында таба аласыз.

Әзірлеу уақытын орнату

Құрылғы тісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.


1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.


i Егер максималды ас әзірлеу уақыты бір сағаттан кем болса, минут өлшем бірлігі өшіп-жана бастайды.

2. — және + батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, аманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін батырмасын басыңыз.
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін батырмасын басыңыз.

Әзірлеу температурасын орнату «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы





«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын пайдаланған кезде стартқа дейін әзірлеу температурасын реттеп ала аласыз. әзірлеу әдепкі температурасы 100°C құрайды. Бағдарламадағы температураны қолмен белгілеу ауқымы 5°C қадаммен 35-180°C құрайды.


1. Ол үшін осы бағдарламаны таңдаған соң  батырмасын басыңыз. Мәні дисплейде жыпылықтай бастайды.
2. — және + батырмасын баса отырып, өзіңізге қажет температура орнатыңыз. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд басыңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі мәнің жыпылақтауы тоқтайды).



 Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру


«Отсрочка старта» функциясы қызметі аяқталғаннан кейін әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталатын уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді.


1. Старттың уақытын шегіндіру үшін тамақ дайындаудың бағдарламасын таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз, дисплейде  индикаторы жанады, дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
2. — және + батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, аمانы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз.
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд басыңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.

 Бұл функция барлық бағдарламаларда қолжетімді емес (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте қараңыз).

«Отсрочка старта» функциясының жұмысы кезінде басқару панеліндегі жұмыс индикаторы мен таңдалған бағдарламаның индикаторы, дисплейдегі  индикаторы жанып тұрады. Егер автожылыту функциясы қосулы болса басқару панеліндегі жылыту индикаторы мен дисплейдегі  индикаторы жанып тұрады.

 Функцияның қызметі кезінде  батырмасын басыңыз: белгіленген ас дайындау уақыты дисплейде бірнеше секундқа көрінеді.

Функция жұмысы аяқталғанда аспап үш қысқа дыбыстық дабыл береді,  индикаторы дисплейде сөніп қалады. Таңдап алынған әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталады.

 Егер рецептте жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, стартты кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы


Функция тура бағдарламаны орындау барысында температура мен әзірлеу уақытын өзгертуге мүмкіндік береді («ЭКСПРЕСС» бағдарламасы басқа).



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы әртүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецептер бойынша тағамды әзірлесеңіз, әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубы, бекстроганов, сорпа мен езбені әртүрлі рецепт бойынша, джемді және т. б. әзірлегенде).

Тағамды дайындау барысында температураны өзгерту

Температураны өзгерту диапазоны – 35-ден 180°C-ге дейін 1°C-ге өзгерту қадамымен.




1. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмысы кезінде  батырмасын басыңыз. Температураның мәні дисплейде жыпылықтайтын болады. Стандартте значения температури мерехтітима на дисплеі.
2. — және + батырмасын баса отырып, өзіңізге қажет температура орнатыңыз. Аманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд басыңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі мәнің жыпылақтауы тоқтайды).



Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

Тағамды дайындау барысында уақытты өзгерту

Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте қараңыз).

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
2. — және + батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, аманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз.
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд басыңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.




Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады.

«Отсрочка старта» функциясының жұмысы кезінде және «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімсіз.




Жұмыс параметрлеріне шығу кезінде тағам дайындау температурасын не уақытын өзгертер болса (егер бұл зауыттық баптаулармен қарастырылса) алдын ала қыздыру процесі тоқтайды, бағдарлама жұмысы уақытының кері санағы басталады.

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде сақтай алады. Автожылыту істеп тұрған жағдайда жылыту индикаторы жанады, дисплейде  индикаторы пайда болады, сондай-ақ осы режимдегі жұмыс уақытының тікелей минуттық санағы да көрінеді.

Қажет кезде батырмасын басып, автожылытуды сөндіруге болады. Аспап күту режиміне көшеді (дисплейде - - - - көрсетіледі).



i Бұл функция барлық бағдарламаларда қолжетімді емес (әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте қараңыз).


Егер автоқыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Бұл үшін тағам дайындау бағдарламасының немесе старт мерзімін ұзарту функциясының жұмысы кезінде  батырмасын басыңыз: панелдегі жылыту индикаторы мен дисплейдегі  индикаторы өшеді. Автожылытуды қайта қосу үшін  батырмасын қайта басыңыз.

i Сізде ыңғайлы болу үшін 80°C-тен төмен тамақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылыту автоматты түрде сөндіріледі. Егер бағдарламаның жұмысы кезінде 80°C-тен жоғары температура орнатылса, автожылыту автоматты түрде қосылады.

Тағамдарды жылыту


Құрылғы пісіргіш тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Ол үшін:


1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз. Дайындау индикаторы  батырмасын басып. Дайындау индикаторы панельде және  индикаторы дисплейде жанады, таймер ысыту уақытын тура минутпен есептей бастайды.
3. 70°C температураға қол жеткізген соң аспап екі қысқа дыбыстық дабыл береді, жұмыс параметрлеріне шығу айналым индикаторы мен температура мәні үзіліссіз жанып тұрады.
4. Қыздыруды болдырмау үшін батырмасын басып. Аспап күту режиміне көшеді (дисплейде - - - - көрсетіледі).


 Біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте

Бұл кестеде жекелеген бағдармалар жұмысының ерешеліктері келтірілген. Құралмен жұмыс алгоритмін «Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі» бөлімінен қараңыз.

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Қайнау сәтін баспап уақыттың есептемесі	Стартты шегеру	Автоқыздыру
МУЛЬТИПО-ВАР	Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температура параметрлері бойынша тағамды әзірлеуге арналған. Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты 2 сағатпен шектеледі	0:30	2 мин – 12 сағ / 1 мин		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Бағдарлама су толық қайнағаннан кейін автоматты сөндірілуді қарастырады. Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшуді қарастырады.  дисплейде пайда болады					
РИС/КРУПЫ	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:25	5 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓
НА ПАРУ	Етті, құсты, балықты, көкөністерді және көп құрамды тағамдарды буда әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер (жинаққа кіреді) пайдаланылады. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда	0:20	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓
ВАРКА	Бағдарлама көкөністер мен етті, құсты, балықты әзірлеуге арналған	0:45	5 мин – 8 сағ / 1 мин		✓	✓
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	1:00	5 мин – 8 сағ / 1 мин		✓	✓
ЖАРКА	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Дыбыстық белгіден кейін ғана өнімдерді тостағанға салыңыз	0:18	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және бәліштер әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада «Автоқыздыру» функциясының максималды жұмыс уақыты 4 сағатпен шектелген	0:50	5 мин – 8 сағ / 1 мин		✓	✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Қайнау сәтінен бастап уақыттың есептемесі	Стартты шегеру	Автоқыздыру
ТУШЕНИЕ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дрілдік пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі	1:00	5 мин – 12 сағ / 1 мин		✓	✓
ТВОРОГ	Ірімшік әзірлеуге арналған	0:15	1 мин – 1 сағ / 1 мин		✓	✓
ЙОГУРТ	Үй йогурттары мен қамырдың ашуын әзірлеуге арналған, ашытылған қамырды тындыруға кеңес беріледі	8:00	5 мин – 12 сағ / 5 мин		✓	✓
ДЕСЕРТЫ	Әртүрлі десерттерді әзірлеуге арналған	0:30	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓
ЧИЗКЕЙК	Ірімшікті және сыр қосылған тоқаштардың әр түрлі нұсқаларын дайындау үшін арналған	1:00	5 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓
ЗАПЕКАНИЕ	Қақтамада (фольгада) балық пен ет пісіру	1:00	5 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:35	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Балалар тағамы әзірлеу	0:15	1 мин – 12 сағ / 1 мин		✓	✓
ХОЛОДЕЦ	Дрілдік және құйылып ұйытылған тағамдар дайындауға арналған	2:00	5 мин – 8 сағ / 5 мин		✓	✓
СОУС	Түрлі тұздық түрлерін дайындауға арналған	0:30	5 мин – 5 сағ / 1 мин			
МАКАРОНЫ	Бидайдың әртүрлі сорттарынан макарон өнімдерін дайындау: тұлпара мен өзге жартылай дайын өнімдерді қайнату. Су қайнаған соң құрал дыбыстық белгі береді: қақпақты ашып өнімді қайнаған суға салыңыз. Қақпақты жауып, қайтадан  батырмасын басыңыз. Тағам дайындау уақытының кері санағы басталады	0:08	2 мин – 1 сағ / 1 мин	✓		
ВАКУУМ	Өнімді вакуум қаптамада дайындау	2:30	5 мин – 12 сағ / 5 мин			

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Қайнау сәтінен бастап уақыттың есептемесі	Стартты шегеру	Автоқыздыру
ПИЦЦА	Пицца әзірлеу	0:30	5 мин – 1 сағ / 1 мин		✓	✓
ХЛЕБ	Қара және астық бидайынан нан пісіру (қамырын толықсытуы қосқанда). Бағдарлама жұмысының алғашқы сағатында қамырдың көтерілуі, одан соң – тікелей пісіру жүзеге асытынын ескеру керек. 1 сағаттан кем әзірлеу уақытын белгілегенде  батырмасын басқаннан кейін пісіру үдерісі басталады. Автожылыту уақыты 3 сағатпен шектеулі	3:00	5 мин – 6 сағ / 5 мин		✓	✓
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу	1:00	5 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓
ФРИТЮР	Фритюрде әртүрлі өнімдер әзірлеуге арналған. Берілген бағдарламаны пайдалану кезінде қақпағы ашық күйінде қалуы керек. Қажетті әзірлеу температурасын қол жеткізгенде аспап екі қысқа дыбыстық дабыл береді, азықты майға сыйғызыңыз	0:18	1 мин – 40 мин / 1 мин	✓		
ТОМЛЕНИЕ	Бұқтырма, рулька әзірлеу	3:00	5 мин – 12 сағ / 5 мин		✓	✓

III. АСПАП КҮТІМІ



Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірленген соң ас іісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткерикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште ысыта аласыз.

- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе асқа тиетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

- Мультипісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымдана немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Тостағанды, ішкі алмалы-салмалы қақпақты, тығыздағыш сақина мен алмалы-салмалы бу клапанын құралды әр қолданғаннан кейін тазартып отыру керек. Мультипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

Құрал корпусын ылғалды ас үй сулығымен немесе ысқышпен тазалаңыз. Жұмсақ тазартқыш құралдарды пайдалануға болады. Су ағып кетуін немесе ажырауды болдырмау үшін корпусстың бетін құрғатып сүрту ұсынылады.

Ішкі қақпақты тазалау

1. Мультипісіргіш қақпағын ашыңыз.
2. Ішкі алмалы-салмалы қақпақты жайлап өзіңізге қарай тартыңыз.
3. Ішкі алмалы-салмалы қақпақты ағып тұрған судың астында жұмсақ жұғыш құралдың көмегімен жуыңыз. Қажет болған жағдайда қақпақтың ортасындағы тығыздағыш резеңкені бөлек алып жуыңыз.
4. Құралға орнатар алдында барлық бөлшектерін толықтай құрғатыңыз.

Алмалы бу қақпақшасын тазалау

1. Бу қақпақшасын жоғары қарай ұқыпты тартыңыз және оны шешіңіз.
2. Бу клапанын **A3** (5 бет) сызбасында көрсетілгендей бөлшектеңіз.
3. Су ағының астында жуыңыз және құралға орнатар алдында кептіріңіз.
4. Бу клапанын **A3** (5 бет) сызбасында көрсетілгендей құралға орнатыңыз.

Табаны тазалау

Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісіргіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

Табаны үнемі пайдаланғанда оның күйікке қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

Конденсатты алып тастау

Бұл үлгіде конденсат құрал корпусының арнайы қуысына жиналады және құралдың артқы жағынжа орналасқан арнайы контецнерге ағып кетеді.

1. Қақпақты ашып, тостағанды алыңыз. Қажет болса конденсат контейнерге толық ағып кету үшін әмбебап ас әзірдегіштің алдыңғы жағын сәл көтеріңіз.
2. Контейнерді шығыңқы жерінен ұстап өзіңізге қарай жәй тартыңыз.
3. Конденсатты төгіңіз. Контейнерді жуып, қайтадан орнына орнатыңыз.
4. Тостағанның жан-жағындағы қуыста қалған конденсатты ас үй майлығымен алып тастаңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз.

Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады.

Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.



Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшарытуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: Е*, аспап 6 қысқа дыбыстық сигнал береді	Жүйелік қате, құралдың қызып кетуі мүмкін, басқару тақтасының немесе қыздырушы элементтің істен шығуы	Құралды электржелісінен ажыратыңыз, оған сууға жол беріңіз. Қақпағын тығыз жауып, құрылғыда тостағанның және жеткілікті көлемде азық-түліктің болуын тексеріңіз. Құралды электржелісіне қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер мәселе әлі де шешілмеген болса, авторландырылған қызмет көрсету орталығына жүгініңіз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында тоқ жоқ	
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қиық орнатылған	Табаны қисайтмай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба аспап корпусына қисайтып орнатылған	Табаны қисайтмай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз
		Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрыдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүрі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жылды құрайды.

Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-M35-CIS-UM-2