

REDMOND

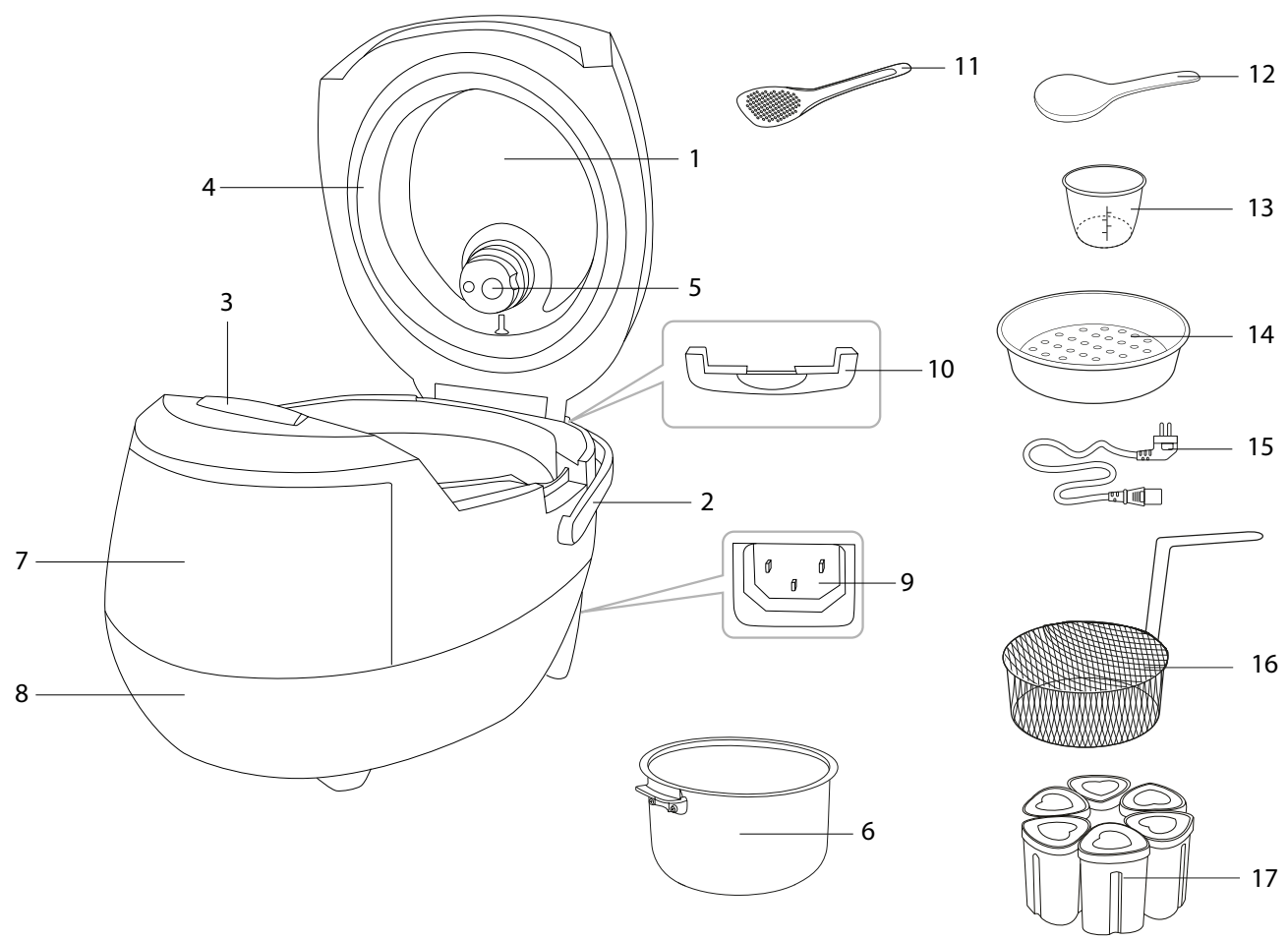
Мультиварка
RMC-397

Руководство по эксплуатации

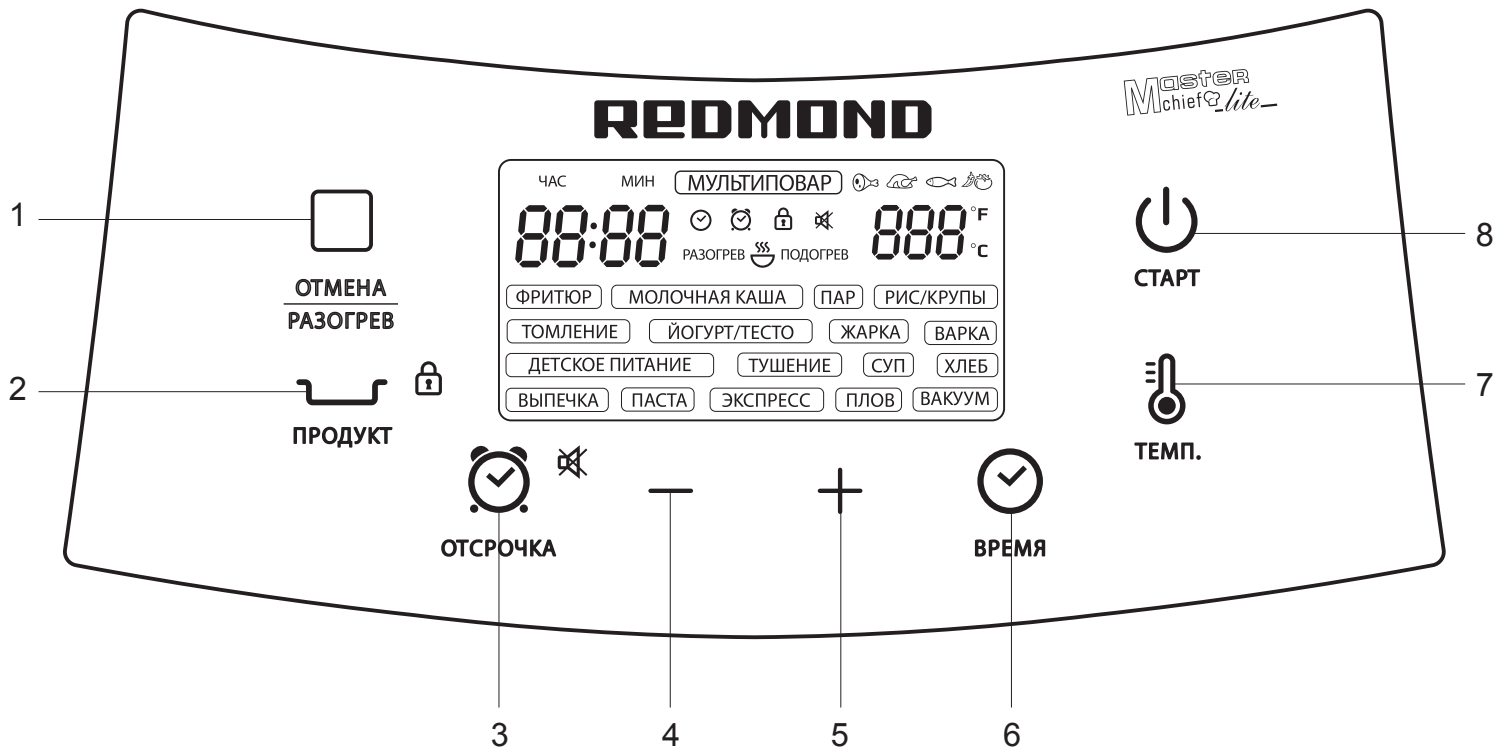


Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактными данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

| | |
|-----|----|
| RUS | 7 |
| UKR | 19 |
| KAZ | 27 |



A2





СОДЕРЖАНИЕ

| | | | |
|---|----|--|----|
| МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 7 | Общие правила и рекомендации | 17 |
| Технические характеристики | 8 | Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и парового клапана..... | 17 |
| Программы..... | 8 | Очистка чаши..... | 17 |
| Функции..... | 8 | Удаление конденсата | 17 |
| Комплектация | 8 | Очистка рабочей камеры..... | 17 |
| Устройство прибора..... | 9 | Хранение и транспортировка | 17 |
| Панель управления | 9 | VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР..... | 18 |
| Дисплей..... | 9 | VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА..... | 18 |
| I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ..... | 9 | | |
| II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА | 9 | | |
| Отключение звуковых сигналов..... | 9 | | |
| Блокировка панели управления..... | 9 | | |
| Установка времени приготовления..... | 10 | | |
| Установка температуры приготовления (программа «МУЛЬТИПОВАР»)..... | 10 | | |
| Отсрочка старта программы | 10 | | |
| Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)..... | 10 | | |
| Предварительное отключение автоподогрева..... | 10 | | |
| Разогрев блюд | 11 | | |
| Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»..... | 11 | | |
| Общий порядок действий при использовании автоматических программ..... | 11 | | |
| Сводная таблица автоматических программ (заводские установки)..... | 12 | | |
| III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ | 14 | | |
| Общие рекомендации..... | 14 | | |
| Ошибки при приготовлении и способы их устранения | 14 | | |
| Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару..... | 16 | | |
| Рекомендации по использованию температурных режимов | 16 | | |
| IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ | 16 | | |
| V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ..... | 16 | | |
| VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ..... | 17 | | |

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-397 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике 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 устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его 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-397 |
| Мощность..... | 860 Вт |
| Напряжение..... | 220-240 В, 50 Гц |
| Защита от поражения электротоком..... | класс I |
| Объем чаши..... | 5 л |
| Покрывание чаши..... | антипригарное керамическое |
| Дисплей..... | светодиодный |
| Паровой клапан..... | съёмный |
| Габаритные размеры..... | 400 × 300 × 260 мм |
| Вес нетто..... | 3,9 кг ± 3% |

Программы

| | | |
|------------------|---------------------|--------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 7. ЙОГУРТ/ТЕСТО | 13. ХЛЕБ |
| 2. ФРИТЮР | 8. ЖАРКА | 14. ВЫПЕЧКА |
| 3. МОЛОЧНАЯ КАША | 9. ВАРКА | 15. ПАСТА |
| 4. ПАР | 10. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | 16. ЭКСПРЕСС |
| 5. РИС/КРУПЫ | 11. ТУШЕНИЕ | 17. ПЛОВ |
| 6. ТОМЛЕНИЕ | 12. СУП | 18. ВАКУУМ |

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. |
| Корзина для жарки во фритюре..... | 1 шт. |
| Мерный стакан..... | 1 шт. |
| Черпак..... | 1 шт. |
| Плоская ложка..... | 1 шт. |
| Баночки для йогурта..... | 6 шт. |
| Книга рецептов..... | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации..... | 1 шт. |
| Сервисная книжка..... | 1 шт. |
| Шнур питания..... | 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. Крышка прибора со смотровым окном | 10. Контейнер для сбора конденсата |
| 2. Ручка | 11. Плоская ложка |
| 3. Кнопка открытия крышки | 12. Черпак |
| 4. Уплотнительное кольцо | 13. Мерный стакан |
| 5. Паровой клапан | 14. Контейнер для приготовления на пару |
| 6. Чаша | 15. Сетевой шнур |
| 7. Панель управления с дисплеем | 16. Корзина для жарки во фритюре |
| 8. Корпус прибора | 17. Баночки для йогурта |
| 9. Разъем для подключения сетевого шнура | |

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
2. Кнопка «Продукт» – выбор вида продукта: мясо, птица, рыба и морепродукты, овощи
3. Кнопка «Отсрочка» – настройка времени отсрочки старта, отключение звуковых сигналов
4. Кнопка «-» – уменьшение значения параметра, выбор автоматической программы приготовления
5. Кнопка «+» – увеличение значения параметра, выбор автоматической программы приготовления
6. Кнопка «Время» – настройка времени приготовления
7. Кнопка «Темп.» – настройка температуры приготовления
8. Кнопка «Старт» – запуск программы приготовления, включение/отключение функции автоподогрева


Дисплей (схема А3, стр. 5)

1. Индикатор часов
2. Индикатор минут
3. Индикатор автоматической программы приготовления «МУЛЬТИПОВАР»
4. Индикатор выбора вида продукта «МЯСО»
5. Индикатор выбора вида продукта «ПТИЦА»
6. Индикатор выбора вида продукта «РЫБА»
7. Индикатор выбора вида продукта «ОВОЩИ»
8. Индикатор времени приготовления
9. Индикатор отсрочки старта
10. Индикатор блокировки панели управления

11. Индикатор отключения звуковых сигналов
12. Индикатор режима разогрева
13. Индикатор режима автоподогрева
14. Индикатор температуры
15. 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.


 **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.**

ВНИМАНИЕ! Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления.

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 «Отсрочка». 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 кнопок.

Для включения/отключения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку

«Продукт». Прибор подаст звуковой сигнал. Если панель управления заблокирована, на дисплее горит индикатор .

Установка времени приготовления

В мультиварке можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. Для настройки времени приготовления после выбора программы нажмите кнопку «Время». Значение часов на дисплее начнет мигать.

i 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.

3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Время».

4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически (индикатор перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Время».

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.

1. После выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите кнопку «Температура». Цифровое значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.


2. Нажимая кнопки «-» и «+», установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (индикатор перестанет мигать).

i Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами.

Отсрочка старта программы

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



1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку «Отсрочка», на дисплее загорится индикатор , значение часов будет мигать.

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



3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Время».


4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически (индикатор перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Время».

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


Во время работы функции «Отсрочка старта» горят подсветка кнопки «Старт», индикатор выбранной программы и индикатор  на дисплее. Если активна функция автоподогрева, горят индикатор  ПОДОГРЕВ на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев».

i Во время работы функции нажмите кнопку «Отсрочка»: на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления.

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

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


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 подсветка кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображается индикатор  ПОДОГРЕВ, а также прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

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


Предварительное отключение автоподогрева

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 старта нажмите кнопку «Старт»: погаснут подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» и индикатор  ПОДОГРЕВ на дисплее. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» 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

Мультиварку можно использовать для разогрева блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Загорятся подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» и индикатор «РАЗОГРЕВ » на дисплее, таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева.
4. По достижении температуры 70°C прибор подаст два коротких звуковых сигнала и будет поддерживать продукт горячим в течение 12 часов.
5. Для отключения разогрева нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ---).



Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка 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.

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, бефстроганов, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Изменение температуры приготовления

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

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Температура». Цифровое значение температуры по умолчанию на дисплее будет мигать.
2. Нажимая кнопки «-» и «+», установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически (индикатор перестанет мигать).



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

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

Изменение времени приготовления

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

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Время». Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки «-» и «+», установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Время».
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически (индикатор перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Время».



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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна во время работы функции «Отсрочка старта» и при использовании программы «ЭКСПРЕСС».

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
 2. Разместите ингредиенты в чаше прибора в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Подключите прибор к электросети.
 4. Закройте крышку прибора да щелчка.
- i** При использовании программ «ЖАРКА», «ФРИТЮР» и «МУЛЬТИПОВАР» допускается приготовление при открытой крышке.
5. Нажимая кнопки «-» и «+», выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы мигает.
 6. В программах с возможностью выбора продукта (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления, на дисплее отображается индикатор продукта по умолчанию — мяسو) при необходимости измените вид продукта. Для этого нажмите кнопку

«Продукт». Затем, нажимая кнопки «-» и «+» или кнопку «Продукт», установите вид продукта, который собираетесь готовить (индикатор выбранного продукта будет мигать). Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически (индикатор перестанет мигать).

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

i Нажатие кнопки «Отмена/Разогрев» во время настройки программы приготовления переведет прибор в режим выбора автоматических программ. Повторное нажатие кнопки «Отмена/Разогрев» переведет прибор в режим ожидания.

При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания.

На любом этапе настройки нажатие и удержание кнопки «Старт» приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизменяемые параметры останутся по умолчанию.

- Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Во время работы программы на дисплее отображаются название выполняемой программы и индикатор ☺, горит подсветка кнопки «Старт». Если активна функция автоподогрева, горит подсветка кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображается индикатор ПОДОГРЕВ».

В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени 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 «ПАР» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

Во время выхода на рабочие параметры индикатор ☺ на дисплее будет мигать. После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал, индикатор ☺ будет гореть непрерывно.

- 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 и удерживайте кнопку «Отмена/Разогрев».

Сводная таблица автоматических программ (заводские установки)

| Программа | Рекомендации по использованию | Время приготовления по умолчанию | | Диапазон регулировки времени приготовления/ Шаг установки | Ожидание выхода на рабочие параметры | Отсрочка старта | Автоподогрев |
|---------------|--|----------------------------------|-------|---|--------------------------------------|-----------------|--------------|
| | | Мясо | Птица | | | | |
| МУЛЬТИПОВАР | Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. При установке температуры выше 150°C время приготовления будет ограничено двумя часами | 0:30 | | 1 мин - 15 ч / 1 мин | | ✓ | ✓ |
| ФРИТЮР | Приготовление различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст два коротких звуковых сигнала, поместите продукты в масло | Мясо | 0:16 | 5 мин - 40 мин / 1 мин | ✓ | | |
| | | Птица | 0:14 | | | | |
| | | Рыба | 0:10 | | | | |
| | | Овощи | 0:13 | | | | |
| МОЛОЧНАЯ КАША | Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности | 0:20 | | 2 мин - 4 ч / 1 мин | | ✓ | ✓ |
| ПАР | 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». По достижении необходимой температуры прибор подаст два коротких звуковых сигнала | Мясо | 0:20 | 5 мин - 2 ч / 1 мин | ✓ | ✓ | ✓ |
| | | Птица | 0:15 | | | | |
| | | Рыба | 0:12 | | | | |
| | | Овощи | 0:13 | | | | |
| РИС/КРУПЫ | Приготовление различных круп и гарниров. По достижении необходимой температуры прибор подаст звуковой сигнал | 0:15 | | 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 |
|-----------------|---|----------------------------------|-------|---|--------------------------------------|-----------------|--------------|
| | | Мясо | Птица | | | | |
| ТОПЛЕНИЕ | Приготовление тушенки, рульки | 3:00 | | 5 мин – 12 ч / 5 мин | | ✓ | ✓ |
| ЙОГУРТ/ТЕСТО | Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста | 8:00 | | 5 мин – 12 ч / 5 мин | | ✓ | |
| ЖАРКА | Жарка овощей, мяса, рыбы и птицы. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст два коротких звуковых сигнала | Мясо | 0:18 | 1 мин – 2 ч / 1 мин | ✓ | | |
| | | Птица | 0:14 | | | | |
| | | Рыба | 0:16 | | | | |
| | | Овощи | 0:16 | | | | |
| ВАРКА | Варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов | Мясо | 0:40 | 5 мин – 8 ч / 1 мин | | ✓ | ✓ |
| | | Птица | 0:30 | | | | |
| | | Рыба | 0:20 | | | | |
| | | Овощи | 0:18 | | | | |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | Приготовление детского питания | 0:10 | | 5 мин – 2 ч / 5 мин | | ✓ | ✓ |
| ТУШЕНИЕ | Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного | Мясо | 1:00 | 5 мин – 12 ч / 1 мин | | ✓ | ✓ |
| | | Птица | 0:45 | | | | |
| | | Рыба | 0:35 | | | | |
| | | Овощи | 0:30 | | | | |
| СУП | Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов. В процессе приготовления прибор подаст два коротких звуковых сигнала: откройте крышку и снимите пенку | Мясо | 1:00 | 5 мин – 8 ч / 5 мин | | ✓ | ✓ |
| | | Птица | 0:45 | | | | |
| | | Рыба | 0:35 | | | | |
| | | Овощи | 0:30 | | | | |

| Программа | Рекомендации по использованию | Время приготовления по умолчанию | | Диапазон регулировки времени приготовления/ Шаг установки | Ожидание выхода на рабочие параметры | Отсрочка старта | Автоподогрев |
|-----------|--|----------------------------------|-------|---|--------------------------------------|-----------------|--------------|
| | | Мясо | Птица | | | | |
| 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 | | ✓ | ✓ |
| ВЫПЕЧКА | Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок. Время автоподогрева ограничено 4 часами | 1:00 | | 5 мин – 4 ч / 1 мин | | ✓ | ✓ |
| ПАСТА | Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор подаст звуковой сигнал: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления | 0:08 | | 2 мин – 1 ч / 1 мин | ✓ | | |
| ЭКСПРЕСС | Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Программу можно запустить из режима ожидания, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», на дисплее отображается [] | | | | | | |

| Программа | Рекомендации по использованию | Время приготовления по умолчанию | Диапазон регулировки времени приготовления/ Шаг установки | Ожидание выхода на рабочие параметры | Отсрочка старта | Автоподогрев |
|-----------|--|----------------------------------|---|--------------------------------------|-----------------|--------------|
| ПЛОВ | Приготовление различных видов плова | 0:50 | 5 мин - 2 ч / 5 мин | | ✓ | ✓ |
| ВАКУУМ | Приготовление продуктов в вакуумной упаковке | 2:30 | 10 мин - 12 ч / 1 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 функции «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 приборе 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 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.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

| Возможные причины проблемы | Способы решения | |
|---|---|--|
| Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высокой | Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована | |
| Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высокой | Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска | |
| Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным | Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту | |
| При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара | Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления | |
| При жарке | В чаше слишком много растительного масла | При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта |
| | Избыток влаги в чаше | Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду |
| При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью | Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта | |

| Возможные причины проблемы | Способы решения | |
|-----------------------------------|--|---|
| При выпечке (тесто не пропеклось) | В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан | Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме |
| | В чаше слишком много теста | Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме |

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

| | |
|---|---|
| Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям |
| После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве | Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели прибора предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность |

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

| | |
|--|--|
| При варке молочной каши выкипает молоко | Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой |
| Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды |
| Продукт образует пену | Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать паровой клапан или готовить при открытой крышке |

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

| | |
|--|---|
| Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено | Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений |
|--|---|

| | |
|--|--|
| Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту |
| Слишком длительное время приготовления | Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора |
| При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали | При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут |
| При тушении: в чаше недостаточно влаги | Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости |
| При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов) | Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов |
| При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением | Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!) |

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

| | |
|--|--|
| Продукты перемешивали слишком часто | При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут |
| Слишком длительное время приготовления | Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные для данной модели прибора |

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

| | |
|---|---|
| Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.) | Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах |
| Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе | Старайтесь вынимать выпечку из прибора сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве |

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

| | |
|--|--|
| Яйца с сахаром были плохо взбиты | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям |
| Тесто долго простояло с разрыхлителем | |
| Мука не была просеяна или плохо вымешено тесто | |
| Неправильно заложены ингредиенты | |

i В ряде моделей мультиварок REDMOND в программах «ТУШЕНИЕ» и «СУП» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева прибора. В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.

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 (свежемороженый) | 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 (свежемороженые) | 500 | 800 | 5 |
| Яйцо куриное | 5 шт. | 800 | 10 |

i 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 (также смотрите книгу рецептов) |
|-------------------------|---|
| 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 |

| Рабочая температура, °C | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов) |
|-------------------------|--|
| 80 | Приготовление глинтвейна |
| 85 | Приготовление творога либо блед, требующих длительного времени 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.tr.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-397 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.tr либо в магазинах официальных дилеров.

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 «ПАР».
- 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, внутренняя поверхность крышки, уплотнительное кольцо, контейнер для сбора конденсата должны быть чистыми и сухими.

 **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, внутреннюю поверхность крышки, уплотнительное кольцо 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, внутренней поверхности крышки и парового клапана

Очищайте корпус изделия и внутреннюю поверхность крышки 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.

Паровой клапан поверните по часовой стрелке и аккуратно снимите. Промойте под струей воды и просушите перед установкой в прибор.

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 отмочить, 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 за выступ 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 упаковок. 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, возможны 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 | Разблокируйте прибор (см. раздел «Блокировка панели управления») | |
| | Прибор заблокирован | | |
| 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 | |

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года 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 подовжить 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.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за uszkodження, спричинені недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад є багатофункціональним пристроєм 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 вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед увімкненням 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 призвести до короткого замикання або спалахування кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.

STOP *УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша й металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою паром, не нахиліться над пристроєм під час відкриття кришки.*

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.
- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався й не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами та краями меблів.
- **STOP** *ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове uszkodження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електричним струмом. Ушкоджений електрокабель потребує 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.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних uszkodжень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Чітко дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.
- **STOP** *ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!*
- Даний прилад не призначений для використання людьми (зокрема дітьми), 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 можуть здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування та ремонту мають здійснюватися авторизованим сервіс-центром. Некваліфіковано виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і ушкодження майна.

STOP

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

| | |
|---|------------------------|
| Модель..... | RMC-397 |
| 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 |
| Паровий клапан..... | змінний |
| Габаритні розміри..... | 400 × 300 × 260 мм |
| Вага нетто..... | 3,9 кг ± 3% |

Програми

| | |
|---------------------------------|---|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 10. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ) |
| 2. ФРИТЮР | 11. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) |
| 3. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) | 12. СУП |
| 4. ПАР | 13. ХЛЕБ (ХЛІБ) |
| 5. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ) | 14. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ) |
| 6. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) | 15. ПАСТА |
| 7. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО) | 16. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС) |
| 8. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | 17. ПЛОВ |
| 9. ВАРКА (ВАРІННЯ) | 18. ВАКУУМ (ВАКУУМ) |

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. |
| Кошик для смаження у фритюрі..... | 1 шт. |
| Мірна склянка..... | 1 шт. |
| Черпак..... | 1 шт. |
| Плоска ложка..... | 1 шт. |
| Баночки для йогуртів..... | 6 шт. |
| Книга рецептів..... | 1 шт. |
| Інструкція з експлуатації..... | 1 шт. |
| Сервісна книжка..... | 1 шт. |
| Електрошнур..... | 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. Кришка приладу з оглядовим вікном | 10. Контейнер для збирання конденсату |
| 2. Ручка | 11. Плоска ложка |
| 3. Кнопка відкриття кришки | 12. Черпак |
| 4. Ущільнювальне кільце | 13. Мірна склянка |
| 5. Паровий клапан | 14. Контейнер для приготування на парі |
| 6. Чаша | 15. Електрошнур |
| 7. Панель управління з дисплеєм | 16. Кошик для смаження у фритюрі |
| 8. Корпус приладу | 17. Баночки для йогуртів |
| 9. Рознім для підключення електрошнура | |

Панель управління (схема А2, стор. 4)

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрівання») – увімкнення/вимкнення функції підігріву, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
2. Кнопка «Продукт» («Продукт») – вибір виду продукту: м'ясо, птиця, риба й морепродукти, овочі
3. Кнопка «Отсрочка» («Відстрочка») – налаштування часу відстрочки старту, відключення звукових сигналів
4. Кнопка «-» – зменшення значення параметра, вибір автоматичної програми приготування
5. Кнопка «+» – збільшення значення параметра, вибір автоматичної програми приготування
6. Кнопка «Время» («Час») – налаштування часу приготування


7. Кнопка «Темп.» («Температура») – налаштування температури приготування
8. Кнопка «Старт» («Старт») – запуск програми приготування, увімкнення/вимкнення автопідігріву

Дисплей (схема А3, стор. 5)

- | | |
|---|--|
| 1. Індикатор годин | 7. Індикатор вибору виду продукту «ОВО-ЩИ» («ОВОЧИ») |
| 2. Індикатор хвилин | 8. Індикатор часу приготування |
| 3. Індикатор автоматичної програми приготування «МУЛЬТИПОВАР» | 9. Індикатор відстрочки старту |
| 4. Індикатор вибору виду продукту «МЯСО» («М'ЯСО») | 10. Індикатор блокування панелі управління |
| 5. Індикатор вибору виду продукту «ПТИЦА» («ПТИЦЯ») | 11. Індикатор вимкнення звукових сигналів |
| 6. Індикатор вибору виду продукту «РИБА» («РИБА») | 12. Індикатор розігрівання |
| | 13. Індикатор автопідігріву |
| | 14. Індикатор значення температури |
| | 15. 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-показки (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 очистьте 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 та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.


STOP *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.*

УВАГА! Під час роботи прилад нагрівається! Не торкайтеся до його металевих частин у процесі та після закінчення приготування.

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 «Отсрочка». 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/вимкнення блокування панелі управління в будь-якому режимі, крім налаштування програми до старту, натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку «Продукт». Прилад подасть звуковий сигнал. Якщо панель управління заблоковано, на дисплеї горить індикатор .

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 «Время». 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 «Время».
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 «Время».


Встановлення температури приготування (програма «МУЛЬТИПОВАР»)

Під час використання програми «МУЛЬТИПОВАР» ви можете регулювати температуру приготування до старту. Для цього після вибору даної програми натисніть кнопку «Температура», стандартне значення (100) на дисплеї почне мерехтіти. Діапазон регулювання температури становить 35-180°C із кроком у 5°C. Натискаючи кнопки «-» і «+», встановіть бажане значення температури. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти).

i *УВАГА! Задля безпеки у разі встановлення температури понад 150°C час приготування буде обмежено 2 годинами.*

Відстрочка старту програми



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

1. Для встановлення часу відстрочки старту після вибору програми приготування натисніть кнопку «Отсрочка», 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 «Время».
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 «Время».

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


Під час роботи функції «Отсрочка старта» горять підсвічування кнопки «Старт», індикатор вибраної програми та індикатор  на дисплеї. Якщо активна функція автопідігріву, горять індикатор  ПОДОГРЕВ» на дисплеї та підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев».

i Під час роботи функції натисніть кнопку «Отсрочка»: на дисплеї на декілька секунд відобразиться встановлений час приготування.

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

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


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 підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображається індикатор  ПОДОГРЕВ», а також прямий щохвилинний відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається - - -).

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


Попереднє вимкнення автопідігріву


Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час старту або роботи програми натисніть кнопку «Старт»: згаснуть підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев» та індикатор  ПОДОГРЕВ» на дисплеї. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку «Старт» ще раз.

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 і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Спалахнуть підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев» та індикатор «РАЗОГРЕВ » на дисплеї, таймер почне прямий щохвилинний 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 і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається - - -).

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

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

Для змінення температури приготування:

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

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Температура». 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 (індикатор перестане мерехтіти).

i УВАГА! Задля безпеки у разі встановлення температури понад 150°C час приготування буде обмежено 2 годинами.

У разі зміни температури приготування під час виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями) процес попереднього нагрівання буде перервано. Почнетесь зворотний відлік часу роботи програми. Зміна часу приготування не впливає на процес попереднього нагрівання.

Для змінення часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Время». 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 «Время».

4. Аналогічно встановіть значення хвилини. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «Время».

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

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, зокрема рідина, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.

3. Підключіть прилад до електромережі.
4. Закрийте кришку мультиварки до появи звуку клацання.

i Під час використання програм «ЖАРКА», «ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР» допускається приготування з відкритою кришкою.

5. Натискаючи кнопки «←» і «→», виберіть необхідну програму приготування. Перемикання програм здійснюється по колу, індикатор вибраної програми мерехтіть.
6. У програмах із можливістю вибору продукту (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування, на дисплеї стандартно відображується індикатор продукту – м'ясо) за необхідності змініть вид продукту. Для цього натисніть кнопку «Продукт». Потім, натискаючи кнопки «←» і «→» або кнопку «Продукт», встановіть вид продукту, який збирається готувати (індикатор вибраного продукту мерехтітиме). Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти).

7. 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»)»).

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

i Натиснення кнопки «Отмена/Разогрев» під час налаштування програми приготування переведе прилад у режим вибору автоматичних програм. Повторне натиснення кнопки «Отмена/Разогрев» переведе прилад у режим очікування.

У разі бездіяльності впродовж однієї хвилини під час налаштування програми прилад перейде в режим очікування.

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

9. Для запуску програми приготування натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт». Під час роботи програми на дисплеї відображуються назва програми, що

виконується, і індикатор ☺, горить підсвічування кнопки «Старт». Якщо активна функція автопідігріву, горить підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображується індикатор ☺ ПОДОГРЕВ.

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, в програмі «ПАР» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закипання води й утворення досить густої пари в чаші.

Під час виходу на робочі параметри індикатор ☺ на дисплеї мерехтітиме. Після виходу на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал, індикатор ☺ горітиме безперервно.

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

i Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

| Програма | Рекомендації по використанню | Час приготування за замовчуванням | | Діапазон часу приготування / Крок установки | Викід на робочі параметри | Відкладений старт | Автопідігрів |
|-------------|---|-----------------------------------|------|---|---------------------------|-------------------|--------------|
| МУЛЬТИПОВАР | Призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури і часу приготування. Задля безпеки у разі встановлення температури понад 150°C час приготування буде обмежено 2 годинами | 0:30 | | 1 хв – 15 год / 1 хв | | ✓ | ✓ |
| ФРИТЮР | Програма призначена для приготування різних продуктів у фритюрі. Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигналів, помістіть продукти в масло | М'ясо | 0:16 | 5 хв – 40 хв / 1 хв | ✓ | | |
| | | Птиця | 0:14 | | | | |
| | | Рыба | 0:10 | | | | |
| | | Овощи | 0:13 | | | | |

| Програма | Рекомендації по використанню | Час приготування за замовчуванням | | Діапазон часу приготування / Крок установки | Вимід на робочі параметри | Відкладений старт | Автопідігрів |
|---------------|--|-----------------------------------|-------|---|---------------------------|-------------------|--------------|
| | | М'ясо | Птиця | | | | |
| МОЛОЧНАЯ КАША | Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності | 0:20 | | 2 хв – 4 год / 1 хв | ✓ | ✓ | |
| ПАР | Призначена для приготування на парі м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплексу). Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигналу | М'ясо | 0:20 | 5 хв – 2 год / 1 хв | ✓ | ✓ | ✓ |
| | | Птиця | 0:15 | | | | |
| | | Риба | 0:12 | | | | |
| | | Овощи | 0:13 | | | | |
| РИС/КРУПЫ | Програма призначена для приготування різноманітних круп і гарнірів. Після досягнення необхідної температури в чаші прилад подасть звуковий сигнал | 0:15 | | 5 хв – 4 год / 1 хв | ✓ | ✓ | ✓ |
| ТОМЛЕНИЕ | Програма призначена для приготування тушкованого м'яса, рульки | 3:00 | | 5 хв – 12 год / 5 хв | ✓ | ✓ | |
| ЙОГУРТ/ТЕ-СТО | Призначена для приготування домашніх йогуртів, розстоювання дріжджового тіста | 8:00 | | 5 хв – 12 год / 5 хв | ✓ | | |
| ЖАРКА | Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Рекомендуютьс'я обсмажувати продукти з відкритою кришкою. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигналу | М'ясо | 0:18 | 1 хв – 2 год / 1 хв | ✓ | | |
| | | Птиця | 0:14 | | | | |
| | | Риба | 0:16 | | | | |
| | | Овощи | 0:16 | | | | |
| ВАРКА | Програма призначена для приготування овочів і м'яса, птиці, риби | М'ясо | 0:40 | 5 хв – 8 год / 1 хв | ✓ | | ✓ |
| | | Птиця | 0:30 | | | | |
| | | Риба | 0:20 | | | | |
| | | Овощи | 0:18 | | | | |

| Програма | Рекомендації по використанню | Час приготування за замовчуванням | | Діапазон часу приготування / Крок установки | Вимід на робочі параметри | Відкладений старт | Автопідігрів |
|-----------------|--|-----------------------------------|-------|---|---------------------------|-------------------|--------------|
| | | М'ясо | Птиця | | | | |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | Програма допоможе полегшити рішення багатьох питань, пов'язаних із харчуванням дитини | 0:10 | | 5 хв – 2 год / 5 хв | | ✓ | ✓ |
| ТУШЕНИЕ | Рекомендується для тушування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів, приготування заходоу і холодцю | М'ясо | 1:00 | 5 хв – 12 год / 1 хв | | ✓ | ✓ |
| | | Птиця | 0:45 | | | | |
| | | Риба | 0:35 | | | | |
| | | Овощи | 0:30 | | | | |
| СУП | Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів з м'яса, риби, птиці або овочів. У процесі приготування прилад подасть 2 коротких звукових сигналу: відкрийте кришку приладу й зніміть пінку | М'ясо | 1:00 | 5 хв – 8 год / 5 хв | | ✓ | ✓ |
| | | Птиця | 0:45 | | | | |
| | | Риба | 0:35 | | | | |
| | | Овощи | 0:30 | | | | |
| ХЛЕБ | Рекомендується для випікання хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після запуску програми почнетс'я процес випікання. Максимальний час роботи функції автопідігріву у даній програмі обмежений 3 годинами | 3:00 | | 5 хв – 6 год / 5 хв | | ✓ | ✓ |
| | | | | | | | |
| ВЫПЕЧКА | Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Максимальний час роботи функції автопідігріву у даній програмі обмежений 4 годинами | 1:00 | | 5 хв – 4 год / 1 хв | | ✓ | ✓ |

| Програма | Рекомендації по використанню | Час приготування за замовчуванням | Діапазон часу приготування / Крок установки | Вихід на робочі параметри | Відкладений старт | Автопідігрів |
|----------|--|-----------------------------------|---|---------------------------|-------------------|--------------|
| ПАСТА | Рекомендується для варіння пельменів, макаронів, мантив, сосисок. Після закипання води прилад подає звуковий сигнал: відкрийте кришку і помістіть продукт в киплячу воду. Закрийте кришку і повторно натисніть кнопку «Старт». Почнеться зворотний відлік часу роботи програми приготування | 0:08 | 2 хв – 1 год / 1 хв | ✓ | | |
| ЭКСПРЕСС | Програма призначена для приготування рису та розсипчастих каш на воді, передбачає автоматичне відключення після повного випарання води. Програму можна запустити з режиму очікування, натиснувши та утримуючи кілька секунд кнопку «Старт». Загориться індикатор кнопки «Старт», на дисплеї відображається [] | | | | | |
| ПЛОВ | Програма призначена для приготування різних видів плову | 0:50 | 5 хв – 2 год / 5 хв | | ✓ | ✓ |
| ВАКУУМ | Приготування продуктів у вакуумній упаковці | 2:30 | 10 хв – 12 год / 1 хв | | ✓ | |

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

 *Перш ніж розпочати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолоне!*

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 половиною лимона в програмі «ПАР».
- 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 мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуєте у разі потреби.

Очищення корпусу, внутрішньої поверхні кришки та парового клапана

Очищуйте корпус виробу і внутрішню поверхню кришки 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. Паровий клапан поверніть за годинниковою стрілкою та обережно зніміть. Промийте під струменем води і просушіть перед встановленням у прилад.

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, 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 використовувати її в корпусі мультиварки. 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 накопичується в спеціальній порожнині на корпусі приладу навколо чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований на задній частині приладу.

- Відкрийте кришку, вийміть чашу. За необхідності трохи підніміть передню частину мультиварки, щоб конденсат повністю стік у контейнер.
- Зніміть контейнер, трохи потягнувши його за виступ на себе.
- Вилийте конденсат. Промийте контейнер і встановіть його на місце.
- Конденсат, що залишився в порожнині навколо 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 поверхню 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 натискуючи на кожух датчика. У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

i 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 вентиляваному 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 упаковки. Необхідно берегти упаковку 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 охолоннути. 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 занадто довго | Прилад заблокований | Розблокуйте прилад (див. розділ «Блокування панелі управління») |
| | Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі) | Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолоннути. Видаліть сторонній предмет або частки |
| | Чаша в корпусі приладу встановлена нерівно | Встановіть чашу рівно, без перекосів |
| | Нагрівальний диск дуже забруднений | Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолоннути. Очистіть нагрівальний диск |

| Несправність | Можлива причина | Усунення несправності |
|--|---|---|
| Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара. Йде відлік часу роботи програми | Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки | Чаша нерівно встановлена в корпус приладу Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет |
| | | Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена |
| | | Встановіть чашу рівно, без перекосів Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочки їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх 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 строком на 2 роки із моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, спричинені неналежною якістю матеріалів або складання, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі тощо).

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 здійснюється відповідно до даної інструкції та застосованих технічних стандартів.


Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся 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 күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- 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 ұстанаңыз.

 **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. Құрылғыны 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.

STOP

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

Техникалық сипаттамалар

| | |
|--|-------------------------|
| Үлгісі | RMC-397 |
| Қуаты | 860 Вт |
| Кернеуі | 220-240 В, 50 Гц |
| Электр тоғымен зақымданудан қорғау | I дәреже |
| Таба көлемі | 5 л |
| Таба жабындысы | күюге қарсы керамикалық |
| Дисплей | жарықтық диодты |
| Бу қақпақшасы | алмалы |
| Габаритті өлшемдері | 400 × 300 × 260 мм |
| Таза салмағы | 3,9 кг ± 3% |

Бағдарламалар

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 10. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ) |
| 2. ФРИТЮР (ФРИТЮР) | 11. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) |
| 3. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) | 12. СУП (СОРПА) |
| 4. ПАР (БУ) | 13. ХЛЕБ (НАН) |
| 5. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) | 14. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) |
| 6. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРУ) | 15. ПАСТА |
| 7. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР) | 16. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) |
| 8. ЖАРКА (ҚУЫРУ) | 17. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 9. ВАРКА (ҚАЙНАТУ) | 18. ВАКУУМ (ВАКУУМ) |

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 |
| Шыжғырып қуыруға арналған себет | 1 дана |
| Буда пісіруге арналған контейнер | 1 дана |
| Өлшеуіш стақан | 1 дана |
| Шөміш | 1 дана |
| Жалпақ қасық | 1 дана |
| Йогуртқа арналған құты | 6 дана |
| Рецепт кітабы | 1 дана |
| Пайдалану жөніндегі нұсқаулық | 1 дана |
| Сервистік кітапша | 1 дана |
| Электркоректену бауы | 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. Қарау терезесі бар қақпақ | 10. Конденсатты жинауға арналған контейнер |
| 2. Тұтқасы | 11. Теріс қасық |
| 3. Қақпақты ашу басқышы | 12. Ожау |
| 4. Тығыздайтын сақина | 13. Өлшегіш стақан |
| 5. Бу құлақшасы | 14. Буда дайындауға арналған контейнер |
| 6. Тостаған | 15. Электрқуатының шнуры |
| 7. Дисплеймен басқарылатын панель | 16. Шыжғырып қуыруға арналған себет |
| 8. Құралдың корпусы | 17. Йогуртқа арналған құты |
| 9. Желі бауын қосуға арналған жалғағыш | |

Басқару тақтасы (A2 сурет, 4 бет)

- «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Жылыту») батырмасы – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
- «Продукт» («Өнім») батырмасы – өнімнің түрін таңдау: ет, құс, балық және теңіз өнімдері, көкөністер
- «Отсрочка» («Кейінге қалдыру») батырмасы – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты, дыбыс сигналын өшіру
- «-» батырмасы – параметрдің мәнін азайту, автоматты бағдарламаны таңдау
- «+» батырмасы – параметрдің мәнін арттыру, автоматты бағдарламаны таңдау
- «Время» («Уақыт») батырмасы – баптау әзірлеу уақытын орнату
- «Темп.» («Температура») батырмасы – температура мәнін орнату
- «Старт» («Старт») батырмасы – әзірлеу бағдарламасын іске қосу, автожылытуды қосу/сөндіру

Дисплей (А3 сурет, 5 бет)

- Сағат индикаторы
- Минут индикаторы
- «МУЛЬТИПОВАР» ас әзірлеу автоматты бағдарламасының индикаторы
- «МЯСО» («ЕТ») өнім түрін таңдау индикаторы
- «ПТИЦА» («ҚҰС») өнім түрін таңдау индикаторы
- «РЫБА» («БАЛЫҚ») өнім түрін таңдау индикаторы
- «ОВОЩИ» («КӨКЕНІСТЕР») өнім түрін таңдау индикаторы
- Дайындау уақыты индикаторы
- Стартты шегеру индикаторы
- Басқару панелін бұғаттау индикаторы
- Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
- Жылыту режимінің индикаторы
- Автожылыту режимінің индикаторы
- Температура мәнінің индикаторы
- Бағдарламаны орындау индикаторлары

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

! Корпустың 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 («Аспапты күтуді» қараңыз).

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, 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.

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

НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс барысында аспап қызады. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір бөліктеріне тиіменіз.


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 «Отсрочка» 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, «Продукт» батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Құрылғы дыбысты сигнал шығарады. Егер де басқару панелі бұғатталған болса, дисплейде  индикатор жанады.

Әзірлеу уақытын орнату

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

- Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін «Время» 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.
- «-» және «+» батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, аманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
- Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «Время».
- 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 «Время» батырмасын басыңыз.


Әзірлеу температурасын орнату («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы)

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын пайдаланған кезде стартқа дейін әзірлеу температурасын реттеп ала аласыз. Ол үшін осы бағдарламаны таңдаған соң «Температура» батырмасын басыңыз, мәні (100) дисплейде жыпылықтай бастайды. Бағдарламадағы температураны қолмен белгілеу ауқымы 5°C қадаммен 35-180°C құрайды. «-» және «+» батырмасын баса отырып, өзіңізге қажет температура орнатыңыз. Аманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд басыңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады).

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



Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

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



- Старттың уақытын шегіндіру үшін тамақ дайындаудың бағдарламасын таңдағаннан кейін «Отсрочка» 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 «Время».
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 «Время» батырмасын басыңыз.

i Бұл функция барлық бағдарламаларда қолжетімді емес (ас әзірлеу автоматты бағдарламаларының еркін таблицасын қараңыз).


«Отсрочка старта» функциясының жұмысы кезінде «Старт» нүктесі жанады, таңдалған бағдарлама индикаторы мен  индикаторы дисплейде. Егер де автожылыту функциясы белсенді болса, дисплейдегі  ПОДОГРЕВ индикаторы мен «Отмена/Разогрев» батырмасының жарығы жапыл түр.

i Функцияның қызметі кезінде «Отсрочка» батырмасын басыңыз: белгіленген ас дайындау уақыты дисплейде бірнеше секундқа көрінеді.

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

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


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. Іске қосулы автожылыту кезінде «Отмена/Разогрев» батырмасының жарықталу жапыл тұрады, дисплейде  ПОДОГРЕВ индикаторы көрінеді, сондай-ақ осы режимдегі жұмыс уақытының тікелей минуттық санағы да көрінеді.

Қажет кезде «Отмена/Разогрев» батырмасын басып және бірнеше секунд ұстап тұрып, автожылытуды сөндіруге болады. Аспап күту режиміне көшеді (дисплейде - - - - көрсетіледі).

i Бұл функция барлық бағдарламаларда қолжетімді емес (ас әзірлеу автоматты бағдарламаларының еркін таблицасын қараңыз).

Автожылытуды алдын ала сөндіру


Егер автоқыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Осы мақсатта старт уақыты кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында «Старт» батырмасын басыңыз: «Отмена/Разогрев» батырмасының жарықталу және  ПОДОГРЕВ индикаторы дисплейде өшіп қалады. Автожылытуды қайта қосу үшін «Старт» батырмасын қайта басыңыз.

i Сізге 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 пісіргішін тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Ол үшін:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» батырмасын басып, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз. «Отмена/Разогрев» батырмасының жарықталу және «РАЗОГРЕВ» индикаторы дисплейде жанады, таймер ысыту уақытын тура минутпен есептей бастайды.
4. 70°C температураға қол жеткізген соң аспап екі қысқа дыбыстық дабыл береді, жұмыс параметрлеріне шығу айналым индикаторы мен температура мәні үзіліссіз жапыл тұрады.
5. Қыздыруды болдырмау үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басып, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз. Ол үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басасыз, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз, 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.

«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 әзірлесеніз, әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорпа мен езбені әртүрлі рецепт бойынша, джемді және т. б. әзірлегенде).

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

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

1. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмысы кезінде «Температура» батырмасын басыңыз. Температураның мәні дисплейде жыпылықтайтын болады.
2. «-» және «+» батырмасын баса отырып, өзіңізге қажет температура орнатыңыз. Аманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады).

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

Жұмыс параметріне өтер шығу кезінде әзірлеу температурасын өзгерту кезінде (егер бұл зауыттық баптауларда қарастырылған болса) алдын ала қыздыру үдерісі тоқтатылатын болады. Бағдарлама жұмысы уақытының кері санағы басталады. Әзірлеу уақытының өзгеруі алдын ала қыздыру үдерісіне әсер етпейді.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмысы кезінде «Время» батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жапыл-сөніп тұрады.

- «-» және «+» батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, амані жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
- Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «Время».
- 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 «Время» батырмасын басыңыз.

i Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады. «Отсрочка старта» функциясының жұмысы кезінде және «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімсіз.



Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

- Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
- Ингредиенттерді мультипісіргіш пісіргіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
- Құралды электр желісіне қосыңыз.
- Мультипісіргіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз.
- i** «ЖАРКА», «ФРИТЮР» және «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламаларын пайдаланған кезде қақпақты ашып дайындауға болады.
- «-» және «+» батырмасын баса отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айналым бойынша жүреді, таңдап алынған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды.
- Өнімді таңдау мүмкіндігі бар бағдарламаларда қажет болған жағдайда өнімнің түрін өзгертiңiз(ас әзірлеу автоматты бағдарламаларының еркін таблицасын қараңыз, дисплейде әдепкі қалпы бойынша өнімнің индикаторы- ет көрінеді). Бұл үшін «Продукт» батырмасын басыңыз. Содан соң «-» пен «+» батырмаларын немесе «Продукт» батырмасын басып дайындағыңыз келген өнім түрін таңдаңыз (таңдалған өнімнің индикаторы жанып-өшеді). Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады).
- Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз («Әзірлеу уақытын орнату» қараңыз). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауы расталған соң қажетті әзірлеу температурасын орната аласыз («Әзірлеу температурасын орнату» («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы)» қараңыз).
- Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).

i «Отмена/Разогрев» батырмасын әзірлеу бағдарламасын баптау кезінде аспапты автоматты бағдарламаларды таңдау режиміне ауыстырады. «Отмена/Разогрев» батырмасын қайталап басу аспапты күту режиміне ауыстырады.



Бағдарламаны баптау кезінде бір минут бойы ешқандай әрекет жасалмаса құрал күту режиміне ауысады.

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

- Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басып, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз. Бағдарлама жұмысы кезінде дисплейде орындалып жатқан бағдарламаның аты көрсетіледі және  индикаторы, «Старт» батырмасының жарығы жанып тұр. Егер же автожылыту функциясы белсенді болса, «Отмена/Разогрев» батырмасының жарығы жанып тұр, дисплейде  ПОДОГРЕВ индикаторы көрініп тұр.

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, «ПАР» бағдарламасында тапсырылған әзірлеу уақытының керісінше есебі тек су қайнап, табақта жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң ғана басталады.

Жұмыс сипаттамаларына шығу кезінде дисплейдегі  индикаторы өшіп-жанатын болады. Жұмыс параметрлеріне шыққан соң аспап дыбыстық дабыл береді,  индикаторы үзіліссіз жанып тұрады.

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

i Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процессі немесе автожылытуды тоқтату үшін, «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)


| Бағдарламасы | Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс | Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты | Әзірлеу уақытын диапазонда / Орнату қадамын | Жұмыс температурасына | Бағдарлама стартты шегеру | Автосыту |
|--------------|---|------------------------------------|---|-----------------------|---------------------------|----------|
| МУЛЬТИПОВАР | 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 | 1 мин – 15 сағ / 1 мин | | ✓ | ✓ |

| Бағдарламасы | Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс | Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты | | Әзірлеу уақытын диапозонда / Орнату қадамын | Жұмыс температурасына | Бағдарлама стартын шегеру | Автоыстыту |
|---------------|--|------------------------------------|------|---|-----------------------|---------------------------|------------|
| ФРИТЮР | Фритюрде әртүрлі өнімдер әзірлеуге арналған. Азықты қуырған кезде аспаптың қақпағы ашық болуы керек. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда, май жылы өнімді қойыңыз | Мясо | 0:16 | 5 мин - 40 мин / 1 мин | ✓ | | |
| | | Птица | 0:14 | | | | |
| | | Рыба | 0:10 | | | | |
| | | Овощи | 0:13 | | | | |
| МОЛОЧНАЯ КАША | Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған | 0:20 | | 2 мин - 4 сағ / 1 мин | | ✓ | ✓ |
| ПАР | 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 | Мясо | 0:20 | 5 мин - 2 сағ / 1 мин | ✓ | ✓ | ✓ |
| | | Птица | 0:15 | | | | |
| | | Рыба | 0:12 | | | | |
| | | Овощи | 0:13 | | | | |
| РИС/КРУПЫ | Әртүрлі жармалар мен гарнирлер әзірлеуге, сондайақ суда сусымалы ботқаларды бұқтыруға арналған. Аспап дыбыстық сигнал береді қажетті температура болғанда | 0:15 | | 5 мин - 4 сағ / 1 мин | ✓ | ✓ | ✓ |
| ТОМЛЕНИЕ | Бағдарлама тушенка, рулька, әзірлеуге арналған | 3:00 | | 5 мин - 12 сағ / 5 мин | | ✓ | ✓ |
| ЙОГУРТ/ТЕСТО | Үй йогурттары мен қамырдың ашуын әзірлеуге арналған, ашытылған қамырды тындыруға кеңес беріледі | 8:00 | | 5 мин - 12 сағ / 5 мин | | ✓ | |
| ЖАРКА | Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған. Азықты қуырған кезде аспаптың қақпағы ашық болуы керек. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда | Мясо | 0:18 | 1 мин - 2 сағ / 1 мин | ✓ | | |
| | | Птица | 0:14 | | | | |
| | | Рыба | 0:16 | | | | |
| | | Овощи | 0:16 | | | | |

| Бағдарламасы | Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс | Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты | | Әзірлеу уақытын диапозонда / Орнату қадамын | Жұмыс температурасына | Бағдарлама стартын шегеру | Автоыстыту |
|-----------------|--|------------------------------------|------|---|-----------------------|---------------------------|------------|
| ВАРКА | Бағдарлама көкөністер мен етті, құсты, балықты әзірлеуге арналған | Мясо | 0:40 | 5 мин - 8 сағ / 1 мин | | ✓ | ✓ |
| | | Птица | 0:30 | | | | |
| | | Рыба | 0:20 | | | | |
| | | Овощи | 0:18 | | | | |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | Мультипосіріштері бала тамағына және оны өсу мен дамуының әртүрлі кезеңдерінде күтуіне байланысты көп мәселелерді шешуді жеңілдетуге көмектеседі | 0:10 | | 5 мин - 2 сағ / 5 мин | | ✓ | ✓ |
| ТУШЕНИЕ | Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дiрiлдек пен қуйма әзірлеуге кеңес беріледі | Мясо | 1:00 | 5 мин - 12 сағ / 1 мин | | ✓ | ✓ |
| | | Птица | 0:45 | | | | |
| | | Рыба | 0:35 | | | | |
| | | Овощи | 0:30 | | | | |
| СУП | Сорпа, тұздықтар, көкөністік және еттен, балықтан, құс етінен немесе көкөністерден салқын көжелер әзірлеуге арналған. Әзірлеу уақытын өтер алдында аспап 2 дыбыстық сигнал береді: аспаптың қақпағын ашыңыз және сорпаның көбігін алып тастаңыз. | Мясо | 1:00 | 5 мин - 8 сағ / 5 мин | | ✓ | ✓ |
| | | Птица | 0:45 | | | | |
| | | Рыба | 0:35 | | | | |
| | | Овощи | 0:30 | | | | |
| ХЛЕБ | Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын — пісіру. Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде Бағдарламаны баптаумен кейін пісіру іске қосқанда процесі басталады. Осы бағдарламада «Автоподогрев» функциясының максималды жұмыс уақыты 3 сағатпен шектелген. | 3:00 | | 5 мин - 6 сағ / 5 мин | | ✓ | ✓ |

| Бағдарламасы | Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс | Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты | Әзірлеу уақытын диапазонда / Орнату қадамын | Жұмыс температурасына | Бағдарлама стартын шегеру | Автоысыту |
|--------------|---|------------------------------------|---|-----------------------|---------------------------|-----------|
| ВЫПЕЧКА | Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және бөліштер әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада «Автоподогрев» функциясының максималды жұмыс уақыты 4 сағатпен шектелген | 1:00 | 5 мин – 4 сағ / 1 мин | | ✓ | ✓ |
| ПАСТА | Мәңгі, макарон, тұшпара пісіруге кеңес беріледі. Суды қайнату уақыты мен өнімдерді салу қажеттігі туралы дыбыстық сигнал хабарлайды. Қақпақты жауып, «Старт» батырмасын басыңыз қайтадан. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады | 0:08 | 2 мин – 1 сағ / 1 мин | ✓ | | |
| ЭКСПРЕСС | Бағдарлама су толық қайнағаннан кейін автомат-ты сөндірілуді қарастырады. Күту тәртібінде әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» ба-тырмасын басыңыз бірнеше секунд «Старт» ба-тырмасын индикаторы жанады, змейка дисплейде пайда болады | | | | | |
| ПЛОВ | Бағдарлама палаудың әртүрін әзірлеуге арналған | 0:50 | 5 мин – 2 сағ / 5 мин | | ✓ | ✓ |
| ВАКУУМ | Вакуумды қаптамада өнімдер әзірлеуге арналған | 2:30 | 10 мин – 12 сағ / 1 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 әзірлеген соң ас ісісін кетіру үшін ішінде «ПАР» 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 тоңазыткермикалықта 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 зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешіlmелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты, қақпақтың ішкі бетін және бу клапанын тазалау

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

Бу клапанын сағат тілі бойынша бұрап абайлап ашыңыз. Су ағының астында жуыңыз және құралға орнатар алдында кептіріңіз.

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 қауаның белгісі болып табылмайды.

Конденсатты алып тастау

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

- Қақпақты ашып, тостағанды алыңыз. Қажет болса конденсат контейнерге толық ағып кету үшін амбебап ас әзірдегіштің алдыңғы жағын сал көтеріңіз.

2. Контейнерді шығыңқы жерінен ұстап өзіңізге қарай жәй тартыңыз.
3. Конденсатты төгіңіз. Контейнерді жуып, қайтадан орнына орнатыңыз.
4. Тастағанның 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.

i 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 ұшыртуға 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: E*, аспап б 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. |

| Ақау | Ықтимал себептері | Жою әдісі |
|--|---|--|
| Аспап қосылмайды | Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған | Аспапты жөн розеткаға қосыңыз |
| | Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ | |
| | Аспап бұғатталған | Аспапты қолмен бұғаттан шешіңіз («Басқару панелін құрсаулау» қараңыз) |
| 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 мультитіпсіз корпусына қисық орнатылған | Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз |
| | Қыздыру дискісі қатты кірлеген | Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз |
| Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде | Таба аспап корпусына қисайып орнатылған | Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз |
| | Таба мен мультитіпсіз ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған | Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз |
| | Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған | Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін |

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл 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 талонның дүкен мөрімен 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-шы 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.

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, литера 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.

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-397-CIS-UM-1