

REDMOND

Мультиварка
MC103



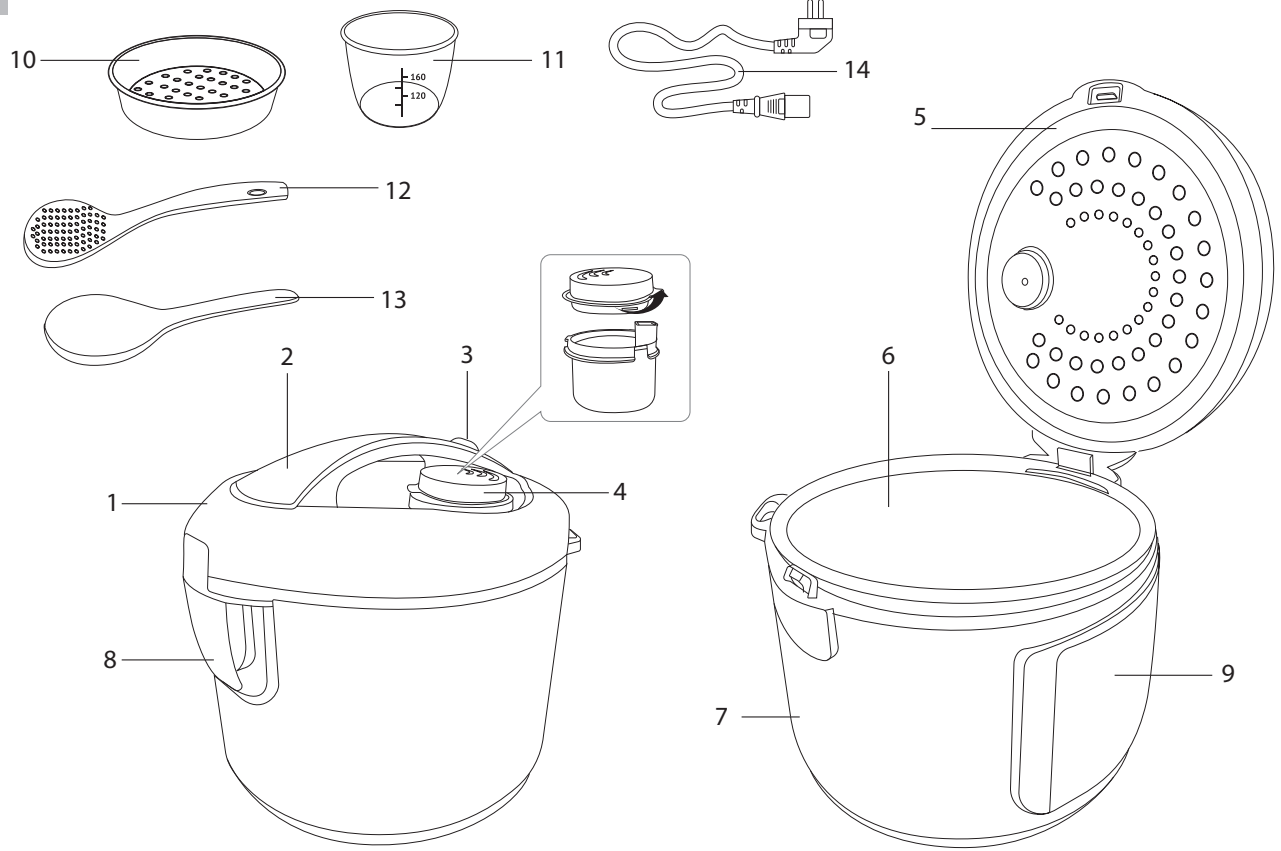
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

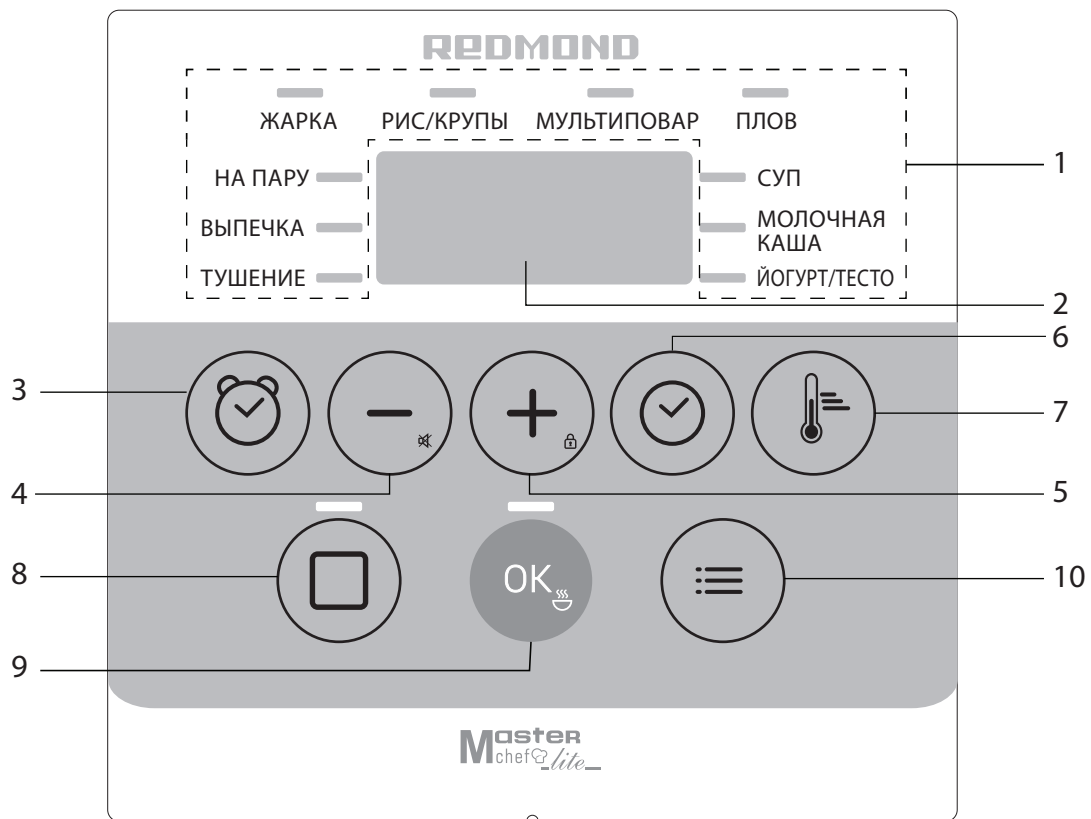
RUS	6
KAZ	17

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	12
Технические характеристики.....	7	IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	12
Функции.....	7	Общие рекомендации по приготовлению.....	12
Программы.....	7	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	12
Комплектация.....	7	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	13
Устройство прибора.....	8	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	14
Панель управления.....	8	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	8	Общие правила и рекомендации.....	14
Отключение звуковых сигналов.....	8	Очистка корпуса.....	15
Блокировка панели управления.....	8	Очистка чаши.....	15
Установка времени приготовления.....	8	Очистка парового клапана.....	15
Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта.....	9	Удаление конденсата.....	15
Отсрочка старта программы.....	9	Очистка рабочей камеры.....	15
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	9	Хранение и транспортировка.....	15
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	15
Функция разогрева блюд.....	10	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10		
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	11		

A1





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 REDMOND MC103 — 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: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).

 *Прежде чем использовать данное устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните 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 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.
- Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.
- 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.....	MC103
Мощность.....	500 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электотоком.....	класс I
Объем чаши.....	3 л
Покрывание чаши.....	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съемный
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	260 × 240 × 240 мм
Вес нетто.....	1,8 кг

Функции

Автоподогрев.....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Отложенный старт.....	до 24 часов
Разогрев блюд «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени приготовления во время работы программы).....	до 12 часов есть

Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	7. ТУШЕНИЕ
2. ЖАРКА	8. СУП
3. РИС/КРУПЫ	9. МОЛОЧНАЯ КАША
4. ПЛОВ	10. ЙОГУРТ/ТЕСТО
5. НА ПАРУ	11. ЭКСПРЕСС
6. ВЫПЕЧКА	

Комплектация


Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема А1, стр. 4)


1. Крышка прибора
2. Ручка для открывания крышки
3. Кнопка открытия крышки
4. Съемный паровой клапан
5. Уплотнительное кольцо
6. Чаша
7. Корпус прибора
8. Контейнер для сбора конденсата
9. Панель управления с дисплеем
10. Контейнер для приготовления на пару
11. Мерный стакан
12. Плоская ложка
13. Черпак
14. Шнур электропитания

Панель управления (схема А2, стр. 5)

1. Индикаторы выполнения автоматических программ
2. Дисплей
3. Кнопка  – переход в режим установки отсрочки старта
4. Кнопка  – уменьшение значения параметра, отключение/включение звуковых сигналов
5. Кнопка  – увеличение значения параметра, блокировка/разблокировка панели управления
6. Кнопка  – переход в режим установки времени приготовления
7. Кнопка  – переход в режим установки температуры приготовления
8. Кнопка  – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
9. Кнопка  – включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «ЭКСПРЕСС» в режиме ожидания
10. Кнопка  – выбор автоматической программы 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.


Протрите корпус прибора влажной тканью. Проймите чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора.


Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры. Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

 **ВАЖНО!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено.


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. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.


II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**Отключение звуковых сигналов**

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме режима настройки программ. Для этого нажмите и удерживайте кнопку , на дисплее отобразится сообщение «SOFF», звуковые сигналы будут отключены.

Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку , прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее отобразится сообщение «SON».

Блокировка панели управления






Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок. Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы, нажмите и удерживайте кнопку , на дисплее на несколько секунд появятся символы []. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее на несколько секунд будут появляться символы [].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте кнопку , на дисплее на несколько секунд появятся символы [].

Установка времени приготовления




В приборе можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задавае-

мого времени зависят от выбранной программы приготовления (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

1. После выбора автоматической программы нажмите кнопку , значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта

При использовании программы «МУЛЬТИПОВАР» вы можете регулировать не только время, но и температуру приготовления до старта. Диапазон возможных значений — от 35 до 160°C с шагом в 1°C.






1. Нажмите кнопку , значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления).

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




 Если вы используете программу «МУЛЬТИПОВАР» для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C.




Отсрочка старта программы

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

1. После выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку , индикатор кнопки и значение часов на дисплее начнут мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» индикатор выбранной программы и кнопки  и  будут гореть постоянно. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор кнопки  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»).

 Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее идет обратный отсчет времени, оставшегося до начала приготовления. Нажмите кнопку , ее индикатор погаснет, загорится индикатор кнопки : на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления.

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


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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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




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

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

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

Изменение температуры в процессе приготовления

Диапазон изменения температуры приготовления — от 35 до 160°C с шагом изменения в 1°C. Регулировка температуры в процессе приготовления аналогична настройке температуры до старта в программе «МУЛЬТИПОВАР».






1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку , значение температуры на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления).

i Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления 150°C и выше 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 в процессе приготовления


Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Регулировка времени в процессе приготовления аналогична установке времени до старта программы.

1. В процессе приготовления нажмите кнопку , значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

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

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




Функция поддержания 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 в течение 12 часов. При действующем автоподогреве горит индикатор кнопки  и отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

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 функции отсрочки старта нажмите кнопку : индикатор кнопки  погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку  еще раз.

i Для вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80°C автоподогрев будет автоматически отключен.

Функция разогрева блюд

Для разогрева холодных блюд:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку , загорится индикатор кнопки, прозвучат три звуковых сигнала, таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо до 70–75°C и будет поддерживать его горячим в течение 12 часов.
4. Для отключения разогрева повторно нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

 Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 12 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

! ВАЖНО! Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки 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.




STOP При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте www.redmond.com.ru. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!


ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.

3. Закройте крышку мультиварки до щелчка.


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

ВНИМАНИЕ! Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.







4. Подключите сетевой шнур к разъему на корпусе.
5. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ---).
6. Выберите программу приготовления, нажимая кнопку , индикатор выбранной программы и индикаторы кнопок  и  будут гореть, на дисплее появится значение времени приготовления по умолчанию. Переключение программ осуществляется по кругу.
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. «Установка времени приготовления»). В программе «МУЛЬТИПОВАР» также предусмотрена возможность регулировки температуры приготовления до старта (см. раздел «Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта»).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (см. «Отсрочка старта программы»).


 При настройке параметров приготовления измененное значение мигает на дисплее. При бездействии в течение 5 секунд измененное значение автоматически сохраняется.


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

Нажатие кнопки  во время настройки программы приготовления приведет к сбросу всех сделанных настроек.

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

9. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку . Для запуска программы «ЭКСПРЕСС» нажмите кнопку  в режиме ожидания.
 10. Во время работы программы на дисплее ведется обратный поминутный отсчет времени приготовления, горит индикатор выбранной программы. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор кнопки  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»). В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.
 -  В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начнется только после выхода прибора на заданные рабочие параметры. Например, в программе «НА ПАРУ» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды.
- Во время выхода программы на рабочие параметры индикатор кнопки  будет мигать. После выхода на рабочие параметры индикатор кнопки  будет гореть непрерывно.
11. По завершении программы приготовления прозвучат три звуковых сигнала, на дисплее появится надпись «End». В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева или в режим ожидания.

12. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку .

 Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.company.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, ч
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	30 мин	1 мин – 15 ч / 1 мин	✓		12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓		12
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. После выхода на рабочие параметры прозвучат два звуковых сигнала	18 мин	1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	12
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке, различных десертов	35 мин	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓		12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление классического йогурта, расстойка теста	8 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 ч	10 мин – 4 ч / 5 мин	✓		1
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		12
РИС/КРУПЫ*	Варка каш на воде, крупяных гарниров	35 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓		12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов	1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓		12
НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания. Отсчет времени приготовления начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара.	20 мин	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, ч
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы в режиме ожидания нажмите кнопку . Во время работы программы на дисплее отображается [: :]	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды				

*Функция автоматического отключения программы после выкипания воды для приготовления рассыпчатых круп реализована в программе «ЭКСПРЕСС».

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Расстойка теста
- Выпечка хлеба
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов
- Приготовление и разогрев детского питания

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

IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации по приготовлению

- 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. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон, пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не открывайте крышку

мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

- 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	Способ устранения	
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительной резинки на внутренней крышке не деформирована	
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в прибор ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора 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. 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. При необходимости проверяйте 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 прибора 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	
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	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 мультиварки 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 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 мультиварки 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

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного 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 не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при выключенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были 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 недостаточно 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	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5
Манты/хинкали	4 шт.	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	70
Овощи (свежемороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	5 шт.	500	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 в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста, приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация, приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, 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	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки MC103. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru или в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с мультиварками других брендов.

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

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

RAM-CL2 – универсальная съемная ручка

Ручка из термостойкого пластика защищает от ожогов. Надежная фиксация ручки позволяет вынимать и переносить наполненную чашу легко и безопасно.


RAM-SS3 – набор силиконовых аксессуаров

В комплект входят плоская ложка, двусторонняя крышка для чаши и подставка, изготовленные из термостойкого силикона.

RAM-KS1 – набор силиконовых ложек

В комплект входят ложка, шумовка и поварешка, изготовленные из термостойкого силикона. Набор подходит для посуды с антипригарным покрытием.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

 **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой убедитесь, что прибор 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 порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя часть крышки, уплотнительное кольцо, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок (если это специально не оговорено в данном руководстве), 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: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

Очищайте чашу, используя мягкую губку и средство для мытья посуды.

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30–40 минут. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

Очистка паровой клапана

1. Чтобы снять паровой клапан, аккуратно потяните его вверх.
2. Крышку клапана поверните против часовой стрелки до упора и снимите ее.
3. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: совместите пазы крышки клапана с соответствующими выступами на внутреннем кожухе и поверните по часовой стрелке. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место.

Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

Очистка рабочей камеры

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

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

! Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла!

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. В случае применения моющего средства 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

Если прибор не используется длительное время, обязательно отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E1–E5	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков) либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E6–E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте приготовление

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E6-E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не доливайте воду в чашу во время работы программ «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100 °С) и «ЖАРКА» При установке температуры выше 120 °С в программе «ЖАРКА» и выше 130 °С в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой	
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке	
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока		
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	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.



Запчасти для послегарантийного ремонта можно найти на сайте <https://redmondsale.com/>

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия призна-

ется лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией 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 (антипригарные покрытия, резиновые 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. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й – год выпуска устройства.

0	0	0	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)


2 – год производства (21 – 2021 г., 22 – 2022 г., ... 30 – 2030 г.)

3 – серийный номер модели

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. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

 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 қолданарналған құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде 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.

STOP

HAZAP AУДАРЫҢЫЗ! 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.

STOP

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.
- Бұл құрылғы теңіз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге **Тыйым салынады!**

STOP

- 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.



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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	MC103
Қуаты.....	500 Вт
Кернеуі.....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	1 дәреже
Тостаған көлемі	3 л
Тостаған жабыны	күюге қарсы DAIKIN®
Дисплей.....	жарықтық диодты
Бу клапаны	алмалы
Габариттік өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	260 × 240 × 240 мм
Таза салмағы	1,8 кг

Функциялар

Автоысыту.....	12 сағатқа дейін
Автоысытуды алдын ала өшіру.....	бар
Шегерілген старт.....	24 сағатқа дейін
Тағамдарды қыздыру	12 сағатқа дейін
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту).....	бар

Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ) | 7. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) |
| 2. ПЛОВ (ПАЛАУ) | 8. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) |
| 3. ЖАРКА (ҚУЫРУ) | 9. СУП (КӨЖЕ) |
| 4. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) | 10. НА ПАРУ (БУДА) |
| 5. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ) | 11. ЭКСПРЕСС |
| 6. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) | |

Жинақталу









Мультипісіргіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Ожау.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Электрқоректену бауы.....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Құрылғысы (A1 сурет, 4 бет)

1. Құрылғының қақпағы
2. Тұтқасы ашу басқышы
3. Қақпақты ашу басқышы
4. Шешілмелі бу клапаны
5. Тығыздайтын сақина
6. Табақ
7. Аспап корпусы
8. Конденсатты жинауға арналған контейнер
9. Дисплей бар басқару панелі
10. Буда әзірлеуге арналған контейнер
11. Өлшеу стақаны
12. Жалпақ қасық
13. Ожау
14. Электр қоректену бауы

Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)

1. Автоматты бағдарламаны орындау индикаторлары
2. Дисплей
3.  түймешігі – кейінге қалдырылған старт уақытын орнату тәртібін қосу
4.  түймешігі – параметрдің мәнін азайту, дыбыстық сигналдарды сөндіру
5.  түймешігі – параметрдің мәнін арттыру, басқару панелін құрсаулау
6.  түймешігі – әзірлеу уақытын орнату режиміне өту
7.  – әзірлеу температурасын орнату режиміне өту
8.  түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған теңшелімдерді алып тастау
9.  түймешігі – енгізілген әзірлеу бағдарламасын қосу, автоысыту функциясын алдын ала өшіру, күту режимінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қосу
10.  түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

 Корпусстағы 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.

Аспап корпусын ылғал матамен сүртiңiз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептiрiңiз. Бiрiншi рет пайдаланылғанда бөтен иiс пайда болуы мүмкiн, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз.


Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративтi жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуi мүмкiн басқа заттарға немесе материалдарға тимейтiндей қатты тегiс көлденең бетке орнатыңыз. Әзiрлеудiң алдында мультипiсiргiштiң сыртқы және көзге көрiнетiн iшкi бөлiктерiнде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткiзiңiз. Табақ пен қыздыру камерасының түбi арасында бөтен заттар болмауы керек.


 **МАҢЫЗДЫ!** Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз!

Аспапты iшiне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыни қызуына немесе антикүйгiш жабындының зақымдануына әкелiп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыбысқа көкөніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.


II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ


Дыбыс белгiлерiн ажырату

Сiз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимiнде қоса/өшiре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартқа дейiн қосылудан басқа. Ол үшiн барлық режимде, тек бағдарламаны баптау режимiнен басқа,  батырмасын бiрнеше секунд басып, дисплейде «SOFF» хабары көрсетiледi, дыбыстық дабылдардың дыбысы өшiрiледi.

Дыбыстық сигналдарды сөндiру  батырмасын бiрнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Аспаптан дыбыстық сигнал естiледi де, дисплейде «SOR» хабары көрсетiледi.






Басқару панелiн құрсаулау

Қосымша қауiпсiздiктi қамтамасыз ету үшiн құрылғыда басқару панелiн құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердiң кездейсоқ басылып кетуiнiң алдын алады. Iске бағдарламаны баптаудан басқа кез-келген тәртiптемеде басқару панелiнiң бұғаттауын сөндiру үшiн  батырмасын басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде бiрнеше секундқа [] символдары пайда болады. Бұғаттау тәртiптемесiнде кез-келген батырманы басқан жағдайда дисплейде бiрнеше секундқа [] символдары пайда болады.

Бұғаттауды шешу үшiн  батырмасын басып, дыбыстық сигнал естiлгенше басулы күйiнде ұстап тұрыңыз, батырмасын индикаторы сөнедi. Дисплейде бiрнеше секундқа [] символдары пайда болады.




Әзiрлеу уақытын орнату

Құрылғы пiсiргiште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшiн әзiрлеу уақытын өздiгiнен орнатуға болады. Белгiленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзiрлеу бағдарламасына байланысты (Әзiрлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлердi қалпы на келтiру) бөлiмiн қараңыз).

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз, дегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
2.  және  батырмаларды басу, қалаған сағат мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз.
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы: әзірлеу температурасын орнату

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын пайдаланған кезде Сіз стартқа дейін әзірлеу уақытын ғана емес, сонымен қатар әзірлеу температурасын да реттей аласыз. Болжалды мәндер диапазоны – 35-ден 160°C-ге дейін, 1°C қадамымен.

1.  батырмасын басыңыз, дисплейде үнсіздік бойынша температура мәні жыпылықтай бастайды.
2.  және  батырмаларды басу, қажетті температураны орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплей әзірлеу уақытын көрсетуге қайта оралады).








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



Егер сіз суды қайнатуға арналған «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Стартты кейінге қалдыру




«Стартты кейінге қалдыру» функциясы қызметі аяқталғаннан кейін әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталатын уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді.

1. Автоматты пісіру бағдарламасын таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз дисплейдегі сағат мәні жыпылықтайды.
2.  және  батырмаларды басу, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін .
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплей әзірлеу уақытын көрсетуге қайта оралады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.





Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Дайындаудың автоматты бағдарламаларының жиынтық кестесін қараңыз).




«Стартты кейінге қалдыру» функциясы жұмыс істеп тұрған кезде таңдалған бағдарламаның индикаторы,  және  түйменің индикаторы үнемі қосулы болады. Егер автожылыту функциясы белсенді болса,  батырмасын индикаторы жанып тұрады («Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қараңыз).



«Бастауды кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде, дисплейде дайындауға дейінгі қалған уақыттың кері санағы жүреді.  батырмасын басыңыз, оның индикаторы сөнеді,  түйменің индикаторы жанады: дисплейде бірнеше секундқа дайындаудың орнатылған уақыты шығады.



Функцияның жұмысы аяқталған кезде құрал дабыл дыбысын береді,  батырмасын индикаторы сөнеді. Таңдалған дайындау бағдарламасының орындауы басталады.



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



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

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






«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы әртүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецептітер бойынша тағамды әзірлесеңіз, 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 160°C-ге дейін 1°C-ге өзгерту қадамымен. Әзірлеу барысында температураны реттеу – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасындағы стартқа дейінгі температура баптамасына ұқсас.

1.  батырмасын басыңыз, дисплейде үнсіздік бойынша температура мәні жыпылықтай бастайды.
2.  және  батырмаларды басу, қажетті температураны орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплей дайындау уақыты кейпіне түседі).








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

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

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін


Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте қараңыз). Әзірлеу барысындағы уақытты реттеу – бағдарламаның басталуына дейінгі уақыт орнатуға ұқсас.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз, дегі сағат мәнінің индикаторы жапың-сөніп тұрады.
2.  және  батырмаларды басу, қалаған сағат мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз.
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.



Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады. «Стартты кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы өз жұмысын атқармайды.

Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)




Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70–75°C шектерінде сақтай алады. Автоқыздыру жұмыс істеп тұрған кезде  батырмасын индикаторы жапың тұрады, дисплейде сондай-ақ осы режимдегі уақыттың тікелей минуттық санағы көрінеді.

Автосытқын функциясын қосу үшін,  батырмасын басыңыз, құрал күту режиміне ауысады.



Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Дайындаудың автоматты бағдарламаларының жиынтық кестесін қараңыз).

Автожылытуды алдын ала сөндіру

Егер автоқыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Ол үшін дайындау бағдарламасы немесе бастау мерзімін ұзарту мүмкіндігі кезінде  батырмасын басыңыз:  батырмасын индикаторы сөнеді. Автоматты жылытуды қайта қосу үшін  батырмасын бір рет басыңыз.





Сізге ыңғайлы болу үшін 80°C-тен төмен тамақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылыту автоматты түрде сөндіріледі.

Тағамдарды жылыту

Сіз құралды тамақтарды ысыту үшін пайдалана аласыз. Ол үшін:

1. Азықты табаққа салып, оны аспаптың корпусына орнатыңыз. Оның қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.

2. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз, мультипісіргішті электр тоғына қосыңыз.
3.  батырмасын басыңыз, батырмасын индикаторы жанады, таймерде аспаптың осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есебі көрінеді. Тағам 70–75°C дейін қыздырылады. Осы температура 12 сағаттың ішінде ұсталуы мүмкін.
4. Қажет болғанда  батырмасын басып, қыздыруды өшіруге болады. Құрал күту режиміне ауысады.



Автожылыту және жылыту функцияларының арқасында, құрылғы азық-түлікті 12 сағатқа дейін ыстық күйінде сақтай алады, алайда тамақты екі-үш сағаттан астам уақытқа дейін оны ыстық күйінде қалдырмауға кеңес береміз, өйткені ол тамақтар бүлініп кетуі мүмкін.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



МАҢЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қояуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралдың қызып кетуіне және сынуына әкелуі мүмкін. Осы себеппен суды қайнату үшін «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Қоспаларды тостағанға рецепттер кітабының немесе тамақ дайындаудың. Жиынтық кестесі бағдарламаларының нұсқауларына (егер сіз өз рецептіңіз бойынша даярласаңыз) жүгіне отырып салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.



Мультипісіргішпен жұмыс істегенде тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесетін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.com.ru сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Өнімдерді тікелей тостағанда өңдеуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бұл қюуге қарсы жабынның бүлінуіне, тостағанның деформациялануына және аспаптың істен шығуына апаруы мүмкін.

3. Құралдың қақпағын жабыңыз.



Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде ашық қақпақпен дайындау да қарастырылған рецепттер кітабының нұсқауын оқыңыз.

ҚӨҢІЛ АУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.

4. Куа көзін корпустығы жалғағышқа қосыңыз.
5. Құралды электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді және күту режиміне түседі (дисплейде – – – көрінеді).

- Батырманы басу, қажетті дайындау бағдарламасын таңдаңыз, таңдалған бағдарламаның индикаторы, және батырмасын индикаторы жыпылықтайды, дисплейде әдепкі әзірлеу уақыты пайда болады. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айналым бойынша жүреді.
- 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 («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы: әзірлеу температурасын орнату» қараңыз).
- Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Стартты кейінге қалдыру» қараңыз).



Дайындау өлшемдерін қалыпқа келтіру кезінде дисплейдегі өзгеріс мәні жанып-сөніп тұратын болады. Қосылмаған кезде 5 секунд бойы өзгеріс мәні автоматты түрде сақталады.

Орнату кезінде бір минуттың ішінде ешқандай да әрекет жасалмаса құрал күту режиміне ауысады.

батырмасын әзірлеу бағдарламасын баптау кезінде сіз жасаған барлық параметрлерді қалпына келтіреді.

Баптаудың кез келген кезеңінде батырмасын басу ағымдағы баптаулармен дайындау бағдарламасын іске қосады. Өзгертілмеген параметрлер әдепкі қалпы бойынша қалады.

- Дайындау бағдарламасын іске қосу үшін батырмасын басыңыз, батырмасын индикаторы жыпылықтауын тоқтатады және жанып тұрады. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қосу үшін күту режимінде батырмасын басыңыз.
 - Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде әзірлеу уақытының минуттық кері санағы жүреді, таңдалған бағдарламаның индикаторы жанып тұрады. Егер автоысыту функциясы болса, батырмасын индикаторы жанады («Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қараңыз). Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура жеткеннен кейін басталады.
- Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы «НА ПАРУ» бағдарламасында дайындауға берілген уақыттың есебі тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті түрдегі қою будың пайда болуынан бастап қана басталады.
- Бағдарлама жұмыс параметрлеріне шыққан кезде батырмасын индикаторы жыпылықтайды. Жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін батырмасын индикаторы үздіксіз жанады.
- Пісіру бағдарламасының соңында үш дыбыстық сигнал естіледі және дисплейде «End» көрсетіледі. Параметрлерге байланысты құрылғы автоматты қыздыру немесе күту режиміне өтеді.



- Енгізілген бағдарламаны, дайындау немесе автоысытқыш процесін тоқтату үшін, батырмасын басыңыз.



Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісіргіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сайкес рецептілерді сіз www.redmond.company сайтында таба аласыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Стартты шегеру	Қайнау сәтіндегі бастапқы уақыттың есептелісі	Автоқыздыру, сағ
МУЛЬТИПОВАР	Бағдарламасы пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температурасы бойынша іс жүзінде кез келген тағамды әзірлеуге арналған	30 мин	1 мин – 15 сағ / 1 мин	✓		12
ПЛОВ	Палаудың көп түрін әзірлеуге кеңес беріледі	1 ч	10 мин – 2 сағ / 5 мин	✓		12
ЖАРКА	Ет, көкөніс, құс еті, теңіз өнімдерін қуыруға кеңес беріледі. Азық-түлікті қақпақты ашып қуыруға кеңес беріледі бағдарламасын қайта қолданар алдында аспапты толық суытыңыз. Жұмыс параметрлеріне жеткеннен кейін екі дыбыстық сигнал естіледі	18 мин	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	12
МОЛОЧНАЯ КАША	Сүт ботқасы, тосап, джемдер, жеміс желесі мен әртүрлі десерттерді әзірлеуге кеңес беріледі	35 мин	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Йогурттары мен қамырдың ашуын әзірлеуге арналған, ашытылған қамырды тындыруға кеңес беріледі	8 ч	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		
ВЫПЕЧКА	Бисквит, пісірме, ашытылған және қатпарлы қамырдан пирогтарды, сонымен қатар нанның түрлі сұрыптарын пісіруге кеңес беріледі	1 ч	10 мин – 4 сағ / 5 мин	✓		1
ТУШЕНИЕ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дрілдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі	1 ч	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		12
РИС/КРУПЫ*	Жарналар мен ботқаларды суда пісіруге арналған	35 мин	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		12
СУП	Әртүрлі сұйық тағамды, компоттар мен маринадтарды әзірлеуге, сонымен қатар бұршақ тұқымдастарды пісіруге кеңес беріледі	1 ч	10 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		12

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Стартты шегеру	Қайнау соғінен басып уақытының есептемесі	Автоқыздыру, сағ
НА ПАРУ	Бұда көкөнiс, балық, ет, диеталық және вегетариандық тағамды, балалар мазірін, әзірлеуге кеңес беріледі. Бағдарламасында әзірлеу уақытының керісінше есебі су қайнап, табақта жеткілікті бу мөлшері қалыптасқан соң басталады	20 мин	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	12
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу. Күту режимінде бағдарламаны іске қосу үшін  түймесін басыңыз.  дисплейде пайда болады	Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшуді қарастырады				

*Суды қайнатқаннан кейін автоматты түрде өшіру функциясы «ЭКСПРЕСС» бағдарламасында іске асырылған.

III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

MC103 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.com.ru сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

Мультиваркадан тостағанды ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультиваркаларымен қолданылуы мүмкін.

RAM-G1 – қақпағы бар маркерлі йогуртқа арналған банкалар жиынтығы (4 дана)

Әртүрлі йогурттарды дайындауға арналған. Банкілердің жарамдылық мерзімін бақылауға мүмкіндік беретін күні маркерлері болады. Басқа брендтердің мультиваркаларымен қолданылуы мүмкін.

RAM-CL2 – әмбебап алмалы-салмалы қалам

Ыстыққа төзімді пластиктен жасалған қалам күйіктен қорғайды. Тұтқаны шыныаяқпен сенімді бекіту оңай және қауіпсіз толтырылған шыныаяқты алуға және тасымалдауға мүмкіндік береді.

RAM-SS3 – силикон аксессуарлар жиынтығы

Жиынтыққа тегіс қасық, екі жақты қақпақ және термотөзімді силиконнан жасалған тұғырық кіреді.

RAM-KS1 – силикон қасық жиынтығы

Жиынтыққа термотөзімді силиконнан жасалған қасық, кәкпір және ожау кіреді. Жиынтық күйге қарсы жабыны бар ыдыстарға арналған.

IV. АСПАП КҮТІМІ



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

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісіргіштің ішінде дайындағаннан кейін тамақтың иісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесектеп туралған жарты лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыз.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткерамикалықта 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.
- Бұйымды тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз. Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып.



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 асқатитетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

- Мультипісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемей мүмкін.


Корпусты тазалау

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

Табаны тазалау

Құрылғының ыдысын әр қолданған сайын тазарту қажет. Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып.

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

 Табаны үнемі пайдаланғанда оның күйікке қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзiмен өзi таба ақауының белгiсi болып табылмайды.

Алынбалы бу клапанын тазарту

Алмалы-салмалы бу қақпағын әр қолданған сайын тазартыңдар.

1. Бу клапанын абайлап жоғары өзіңе қарай тартыңыз.
2. Клапанның қақпағын тоқтағанша сағат тіліне қарсы бұраңыз және оны алыңыз.
3. Клапанның барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Құрастыруды кері тәртіпте жүргізіңіз: клапанның қақпағын ойықтарын ішкі қаптамадағы сәйкес шықпалармен сәйкестендіріңіз және сағат тілі бойынша бұраңыз. Бу клапанын аспап қақпағындағы ұяшыққа тығыз орнатыңыз.


Конденсатты жою

Аспап корпусында орналасқан конденсатқа арналған контейнерді мультиісіргішті әр пайдаланған сайын тазарту қажет. Контейнердің бүйірінен ұстап, оны ақырын өзіңізге қарай тартып, шешіп алыңыз. Конденсатты төгіңіз; контейнерді жуып, орнына орналастырыңыз. Конденсаттың артығы кейде аспап корпусындағы табақтың корпусындағы табақ айналасындағы арнайы шұңқырда жиналуы мүмкін. Оны кетіру үшін ас үй майлықтарын немесе сүлгіні қолданыңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

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


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

 Мультиісіргіштің жұмыс камерасын тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

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

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

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

 Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзiмен өзi құрылғы ақауының белгiсi 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 ұшыратуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1–E5	Жүйелік қате (электрондық плата немесе термоқадаға істен шығуы мүмкін), немесе қақпақ тығыз жабылмаған	Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E6–E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табағы бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратып, қақпақты ашып, 10–15 минут бойы суытып, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз «МУЛЬТИПОВАР» (100 °C жоғары температураны орнату кезінде) және «ЖАРКА» бағдарламалары жұмыс істеген кезде тостағанға суды құймаңыз «ЖАРКА» бағдарламасында 120 °C жоғары және 130 °C жоғары температураны орнатқан кезде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында ашық қақпақпен пісіріңіз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында тоқ жоқ	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері) Таба мультиісіргіш корпусына қисық орнатылған	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде	Таба мен мультиісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ тығыз жабылмағанын немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті
		Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірленген, майысқан немесе зақымданған
		Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлшектерді табуға болады сайтта қолжетімді <https://redmondsale.com/>

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында 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 (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. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

0	0	0	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)
 2 – өндірілген жылы (21 – 2021 ж., 22 – 2022 ж. ... 30 – 2030 ж.)
 3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі 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.





Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

Изготовитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Импортер в России: ООО «ИЛОТ», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, к. 2, лит. А.

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Riga, Latvia, LV1055.

© REDMOND. Все права защищены. 2023

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

www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

MC103-CIS-UM-3