РЕДМОНД

Мультиварка
MC133

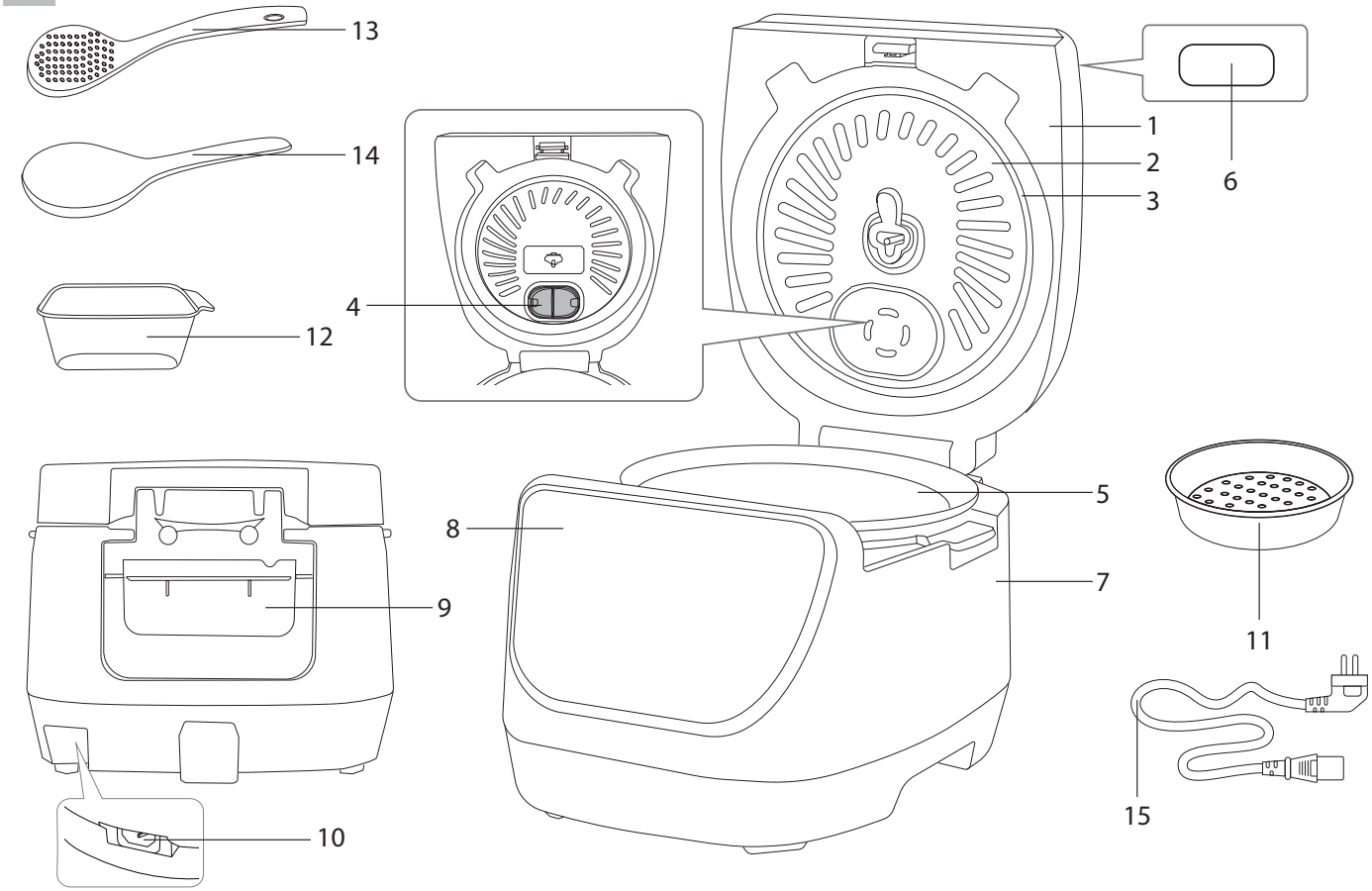
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS 7
KAZ 20

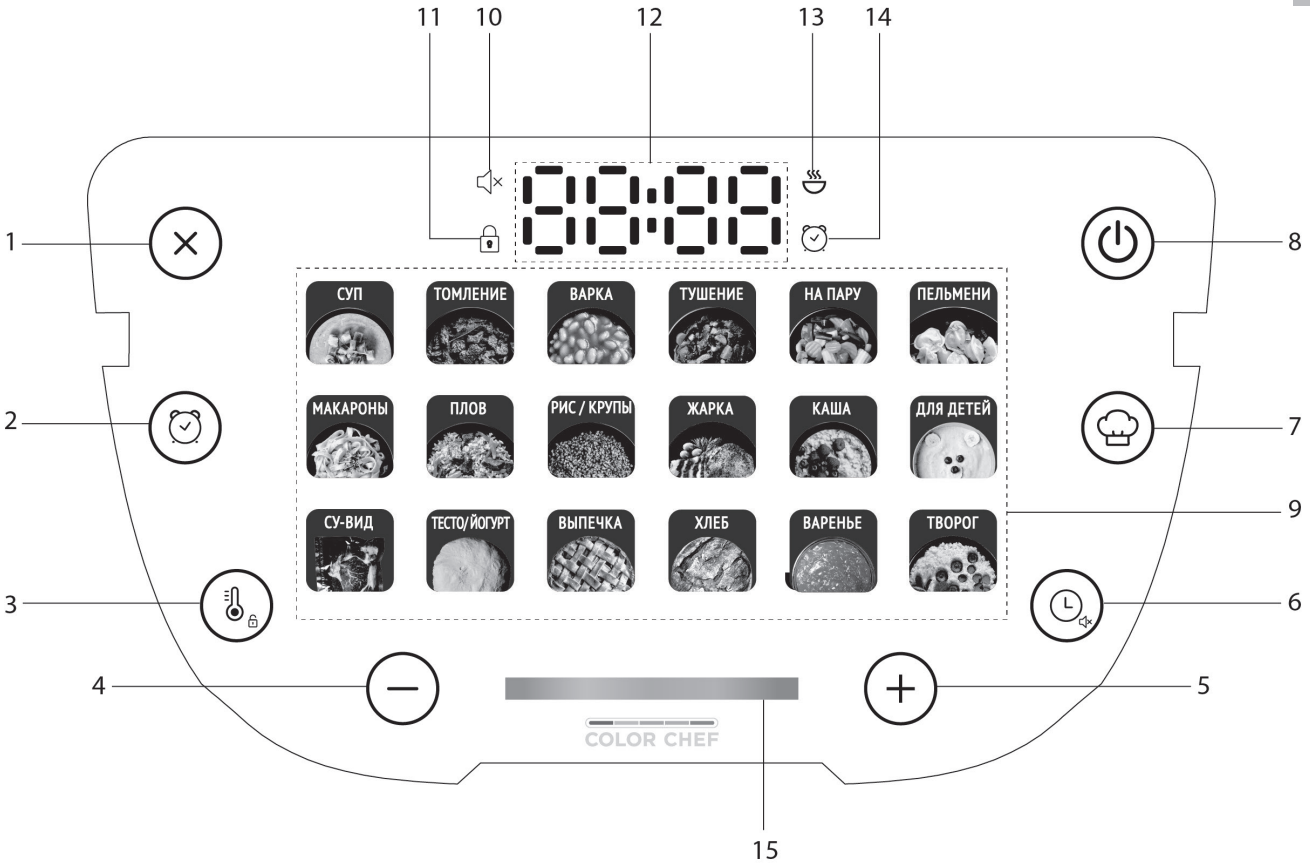
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 7
Технические характеристики 8
Автоматические программы приготовления 8
Функции 8
Комплектация 8
Устройство прибора 9
Панель управления 9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 9
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА 9
Отключение звуковых сигналов 9
Блокировка панели управления 10
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления 10
Установка времени приготовления 11
Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта 11
Отсрочка старта программы 11
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» 12
Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд) 12
Разогрев блюд 12
Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки) 13
Шкала состояния Color Chef 14
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 14
Общие рекомендации 14
Ошибки при приготовлении и способы их устранения 14
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару 15
Рекомендации по использованию температурных режимов 15
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ 16
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ 16
VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ 16
Общие правила и рекомендации 17
Очистка корпуса 17
Очистка съемной внутренней крышки 17
Очистка парового клапана 17
Очистка чаши 17
Удаление конденсата 17
Очистка рабочей камеры 17
Хранение и транспортировка 17
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР 18
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 18

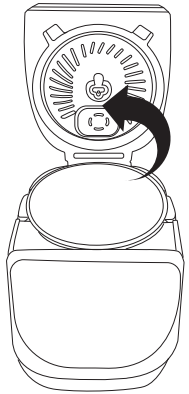
A1



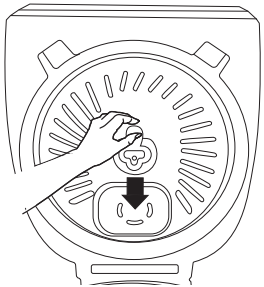
A2


11
10
12
13
14
1
8
2
7
9
3
6
4
5
15
СУП
ТОМЛЕНИЕ
ВАРКА
ТУШЕНИЕ
НА ПАРУ
ПЕЛЬМЕНИ
МАКАРОНЫ
ПЛОВ
РИС / КРУПЫ
ЖАРКА
КАША
ДЛЯ ДЕТЕЙ
СУ-ВИД
ТЕСТО/ЙОГУРТ
ВЫПЕЧКА
ХЛЕБ
ВАРЕНЬЕ
ТВОРОГ
COLOR CHEF

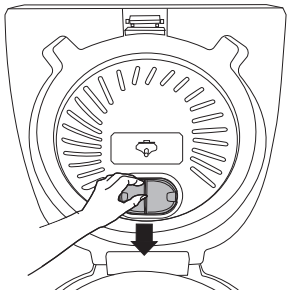
A3



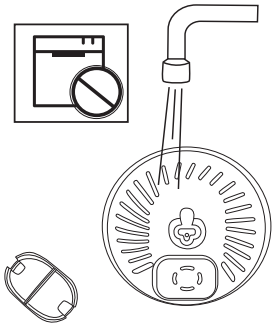
1



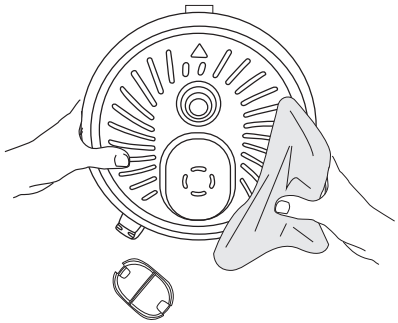
2



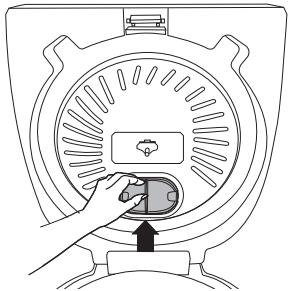
3



4

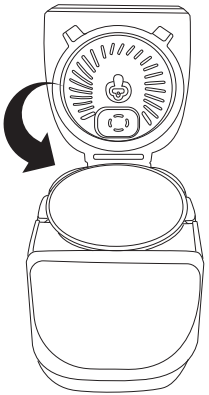


5



6

7



8

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

РЕДМОНД – 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 MC133 – современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

Служба поддержки пользователей РЕДМОНД в России: 8-800-600-90-21 (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 многофункциональный прибор 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 прибора будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением прибора 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 прибором 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 прибора.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора 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	MC133
Мощность	650 Вт
Напряжение	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	3 л
Покрытие чаши	антипригарное DAIKIN®*
Дисплей	светодиодный с сенсорным управлением
Внутренняя крышка	съемная
Паровой клапан	съемный
Габаритные размеры (Ш × В × Г)	240 × 196 × 350 мм
Вес нетто	1,95 кг

Автоматические программы приготовления

1. МУЛЬТИПОВАР
2. ЭКСПРЕСС
3. СУП
4. ТОМЛЕНИЕ
5. ВАРКА
6. ТУШЕНИЕ
7. НА ПАРУ
8. ПЕЛЬМЕНИ
9. МАКАРОНЫ
10. ПЛОВ
11. РИС/КРУПЫ
12. ЖАРКА
13. КАША
14. ДЛЯ ДЕТЕЙ
15. СУ-ВИД (приготовление в вакууме)
16. ТЕСТО/ЙОГУРТ
17. ВЫПЕЧКА
18. ХЛЕБ
19. ВАРЕНЬЕ
20. ТВОРОГ

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
Шкала состояния Color Chef	есть
Отключение звуковых сигналов	есть
Блокировка панели управления	есть

Комплектация

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

** правообладателем товарного знака DAIKIN является ДАЙКИН ИНДАСТРИЗ, ЛТД. (Daikin Industries, Ltd.), Умеда-Сентр Билдинг, 4-12 Наказаки-ниси, 2-теме, Кита-ку, Осака, Япония (JP).*

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. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема A1, стр. 4)

1. Крышка прибора
2. Съемная внутренняя крышка
3. Уплотнительное кольцо
4. Паровой клапан
5. Чаша с ручками
6. Кнопка открытия крышки
7. Корпус прибора
8. Панель управления с дисплеем
9. Контейнер для сбора конденсата
10. Разъем для подключения сетевого шнура
11. Контейнер для приготовления на пару
12. Мерный стакан
13. Плоская ложка
14. Черпак
15. Сетевой шнур

Панель управления (схема A2, стр. 5)

1. Кнопка ⊗ – включение/отключение режима разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
2. Кнопка – настройка времени отсрочки старта
3. Кнопка – настройка температуры приготовления, блокировка/разблокировка панели управления
4. Кнопка ⊖ – уменьшение значения параметра
5. Кнопка ⊕ – увеличение значения параметра
6. Кнопка – настройка времени приготовления, включение/отключение звуковых сигналов
7. Кнопка – выбор программы «МУЛЬТИПОВАР»
8. Кнопка ⏻ – запуск программы приготовления, включение/отключение автоподогрева, запуск программы «ЭКСПРЕСС» из режима ожидания
9. Кнопки выбора автоматических программ
10. Индикатор отключения звуковых сигналов
11. Индикатор блокировки панели управления
12. Дисплей
13. Индикатор автоподогрева/разогрева
14. Индикатор работы функции отсрочки старта
15. Шкала состояния Color Chef

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 подключением к электросети.

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 и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Подключите шнур питания к разъему на корпусе, убедитесь в прочности соединения.

STOP *ВНИМАНИЕ! Поднимать прибор за ручки чаши 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 спящего режима и режима настройки программ. Для этого нажмите и удерживайте кнопку , на дисплее отобразится сообщение «SoFF», загорится индикатор , звуковые сигналы будут отключены.

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

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 спящего режима и режима настройки программ, нажмите и удерживайте кнопку, прозвучит звуковой сигнал, загорится индикатор, 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, прозвучит звуковой сигнал, индикатор погаснет, на дисплее на несколько секунд появятся символы] [.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или «Сводной таблицы программ приготовления» (если вы готовите по своему рецепту). Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или рекомендованную производителем. 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. Прозвучит звуковой сигнал, на некоторое время загорится, затем погаснет (кроме кнопки) вся индикация панели управления. Шкала состояния Color Chef поочередно загорится всеми цветами и затем погаснет. Прибор находится в спящем режиме.

Если звуковые сигналы были выключены и/или панель прибора заблокирована, в спящем режиме также будут отображаться индикаторы и/или.

6. Нажмите кнопку, прибор перейдет в режим ожидания, загорятся кнопки выбора автоматических программ приготовления, и (на дисплее будет отображаться – – – –).
7. Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели управления, кнопка выбранной программы будет мигать, на дисплее появится значение времени приготовления по умолчанию, загорится кнопка (кроме программ, для которых функция «Отсрочка старта» недоступна).
8. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). В программе «МУЛЬТИПОВАР» также предусмотрена возможность регулировки температуры приготовления до старта (см. раздел «Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта»).
9. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).

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

В режиме ожидания при бездействии в течение 1 минуты прибор перейдет в спящий режим.

Нажатие кнопки во время настройки программы приготовления приведет к сбросу всех сделанных настроек. Повторное нажатие кнопки переведет прибор в режим ожидания. Третье нажатие кнопки переведет прибор в спящий режим.

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

10. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку, кнопки остальных программ погаснут. Для запуска программы «ЭКСПРЕСС» нажмите кнопку, когда прибор находится в режиме ожидания.
11. Во время работы программы на дисплее ведется обратный поминутный отсчет времени приготовления, горят кнопка выбранной программы, кнопки, и, шкала состояния Color Chef горит оранжевым цветом. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор (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 начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры. Например, в программе «НА ПАРУ» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. Во время выхода на рабочие параметры шкала состояния Color Chef будет гореть красным цветом.

12. По окончании работы программы/автоподогрева прозвучат три звуковых сигнала, на дисплее на несколько секунд появится надпись «End», затем прибор перейдет в спящий режим, шкала состояния Color Chef будет гореть зеленым цветом.
13. Чтобы прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку ⊗, прибор перейдет в спящий режим.

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.

Установка времени приготовления

Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления (см. «Сводную таблицу автоматических программ приготовления»).

1. После выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку, кнопки остальных программ погаснут, значение часов на дисплее начнет мигать, загорятся кнопки ⊖ и ⊕.
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 управления несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать, кнопки ⊖ и ⊕ погаснут, кнопки остальных программ приготовления снова загорятся). 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 180 °С, с шагом в 1 °С.

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

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

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

Отсрочка старта программы

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

1. После выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку, кнопки остальных программ приготовления погаснут, значение часов на дисплее начнет мигать, шкала состояния Color Chef будет мигать фиолетовым цветом, загорятся кнопки ⊖ и ⊕.
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 управления несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать, кнопки ⊖ и ⊕ погаснут, кнопки остальных программ приготовления снова загорятся). 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» на дисплее ведется обратный поминутный отсчет до начала работы программы, шкала состояния Color Chef горит фиолетовым цветом постоянно, горят индикатор, кнопка выбранной программы, кнопки ⊗, , , и . Если активна функция автоподогрева, горит индикатор (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: на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления (индикатор, кнопка и шкала состояния Color Chef в это время погаснут).

По окончании работы функции прибор подаст три звуковых сигнала, индикатор и кнопка погаснут, начнется выполнение выбранной программы приготовления, шкала состояния Color Chef сменит цвет на оранжевый (при выборе программы «НА ПАРУ» – на красный).

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

Изменение температуры в процессе приготовления

Диапазон изменения температуры приготовления — от 35 до 180 °C с шагом изменения в 1 °C. Регулировка температуры в процессе приготовления аналогична настройке температуры до старта в программе «МУЛЬТИПОВАР».

1. В процессе приготовления нажмите кнопку, значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать, загорятся кнопки − и +.
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, кнопки − и + погаснут).

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

Изменение времени в процессе приготовления

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

1. В процессе приготовления нажмите кнопку, значение часов на дисплее начнет мигать, загорятся кнопки − и +.
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 управления несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать, кнопки − и + погаснут). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку.

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

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

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

Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75 °C до 12 часов. При действующем автоподогреве горит индикатор, шкала состояния Color Chef горит синим цветом, на дисплее ведется прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите кнопку ×, прибор перейдет в спящий режим.

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

Включение автоподогрева

По умолчанию автоподогрев отключен. Чтобы включить автоподогрев, во время работы программы приготовления или функции отсрочки старта нажмите кнопку, индикатор загорится. Чтобы отключить автоподогрев повторно нажмите кнопку, индикатор погаснет.

При установке температуры приготовления ниже 80 °C автоподогрев будет недоступен.

Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, на некоторое время загорится и затем погаснет (кроме кнопки) вся индикация панели управления. Шкала состояния Color Chef поочередно загорится всеми цветами и погаснет. Прибор находится в спящем режиме.
3. Нажмите кнопку, прибор перейдет в режим ожидания, загорятся кнопки выбора автоматических программ приготовления, ×, , и (на дисплее будет отображаться – – – –).
4. Нажмите и удерживайте кнопку ×, кнопки выбора автоматических программ приготовления и кнопка погаснут, загорится индикатор, таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева, шкала состояния Color Chef будет гореть красным цветом.
5. Когда прибор разогреет блюдо до 70 °C, прозвучат три звуковых сигнала, шкала состояния Color Chef сменит цвет и будет гореть синим. Прибор будет поддерживать блюдо горячим в течение 12 часов.
6. Для отключения разогрева нажмите кнопку ×, прибор перейдет в спящий режим.

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

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. При установке температуры 150 °С и выше время приготовления будет ограничено двумя часами	0:30	1 мин – 15 ч / 1 мин		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Во время работы программы на дисплее отображается [ ]	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды				
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	10 мин – 12 ч / 10 мин		✓	✓
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	1:00	10 мин – 6 ч / 1 мин		✓	✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	10 мин – 6 ч / 5 мин		✓	✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:15	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	
ПЕЛЬМЕНИ	Варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор будет подавать звуковые сигналы, значение времени приготовления и кнопка ⏻ будут мигать на дисплее: откройте крышку и поместите продукты в кипящую воду. Закройте крышку и нажмите кнопку ⏻, начнется обратный отсчет времени приготовления	0:12	1 мин – 1 ч / 1 мин	✓		
МАКАРОНЫ	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы. После закипания воды прибор будет подавать звуковые сигналы, значение времени приготовления и кнопка ⏻ будут мигать на дисплее: откройте крышку и поместите продукты в кипящую воду. Закройте крышку и нажмите кнопку ⏻, начнется обратный отсчет времени приготовления	0:08	1 мин – 1 ч / 1 мин	✓		
ПЛОВ	Приготовление плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1:00	10 мин – 2 ч / 5 мин		✓	✓
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров	0:35	5 мин – 4 ч / 5 мин		✓	✓
ЖАРКА	Жарка различных продуктов. После выхода на рабочие параметры прибор подаст три звуковых сигнала, поместите продукты в чашу. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	0:18	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓		
КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:50	5 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓
ДЛЯ ДЕТЕЙ	Приготовление детского питания	0:15	5 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓
СУ-ВИД	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:00	30 мин – 36 ч / 10 мин		✓	
ТЕСТО/ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин			
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок. Время автоподогрева ограничено 3 часами	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин		✓	✓
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Время автоподогрева ограничено 1 часом	2:30	10 мин – 6 ч / 10 мин			✓
ВАРЕНЬЕ	Приготовление различных видов варений	1:00	10 мин – 3 ч / 5 мин		✓	✓
ТВОРОГ	Приготовление домашнего творога	0:25	10 мин – 1 ч / 1 мин		✓	

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

Шкала состояния Color Chef

Цвет шкалы	Состояние прибора
Красный	Ожидание выхода на рабочие параметры
Оранжевый	Идет процесс приготовления
Зеленый	Программа приготовления завершена
Голубой	Идет процесс автоподогрева/разогрева
Фиолетовый	Активна отсрочка старта, прибор начнет работу по истечении установленного времени

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 сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из прибора 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 прибора на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над прибором. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программ «ЖАРКА» и «ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.

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 высока		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 высока		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
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 приготовлении. 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	

В ряде моделей мультиварок РЕДМОНД в программах «ТУШЕНИЕ» и «СУП» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты прибора от перегрева. 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 (свежезамороженный)	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 (свежезамороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

Рекомендации по использованию температурных режимов

Рабочая температура, °С	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помадки

Рабочая температура, °С	Рекомендации по использованию
60	Приготовление зеленого чая или детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация или приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного 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

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке РЕДМОНД MC133 и узнать о новинках продукции РЕДМОНД можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дилеров.

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

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

RHP-M02 — ветчинница

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

RAM-PLU1-E — крышка силиконовая универсальная

Предназначена для хранения блюд в холодильнике или морозильной камере. Кроме того, крышка способна выдержать нагревание до высокой температуры, так как изготовлена из термостойкого силикона. Может стать удобной подставкой под горячую посуду. Подходит для чаш объемом 3 и 5 литров, а также для других кастрюль или кухонной посуды схожего диаметра.

RAM-CL2 — универсальная съемная ручка

Ручка из термостойкого пластика защищает от ожогов. Надежная фиксация ручки на чаше 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.

RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре

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

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

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

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

Очистка корпуса

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

Очистка съемной внутренней крышки

Съемную внутреннюю крышку и уплотнительную резинку рекомендуется очищать после каждого использования прибора. Тщательно промывайте крышку под струей воды, допускается использование мягкого моющего средства. Порядок очистки приведен на схеме A3 (стр. 6).

⚠ *ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны при очистке уплотнительной резинки: ее деформация приведет к выходу прибора из строя.*

Очистка парового клапана (схема A3, стр. 6)

Внутренний паровой клапан очищайте после каждого использования.

1. Снимите внутреннюю крышку.
2. Паровой клапан потяните на себя и аккуратно снимите.
3. Промойте клапан под струей воды. Тщательно просушите перед установкой.
4. Установите паровой клапан в прибор.

Очистка чаши

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

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

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

При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее 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 в задней части прибора. Для очистки контейнера промойте его под струей воды, следуя вышеупомянутым правилам. 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.

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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*, прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5–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
			Не доливайте воду в чашу во время работы программ «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100 °C) и «ЖАРКА»
			При установке температуры выше 120 °C в программе «ЖАРКА», и выше 130 °C в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой
			В программе «ЖАРКА» добавляйте ингредиенты в чашу только после достижения прибором рабочих параметров
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети		Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока		
Крышка прибора не закрывается	Не установлена съемная внутренняя крышка		Проверьте корректность установки всех элементов крышки прибора
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
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

Запчасти для постгарантийного ремонта можно найти на сайте https://redmondsale.com/

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

* Стандартная гарантия 1 год. Условия расширенной гарантии по ссылке: https://warranty.redmond.company/

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 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 (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. 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 ток соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

STOP *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.

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.

STOP *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

Үлгі	MC133
Қуаты	650 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I дәреже
Тостаған көлемі	3 л
Тостаған жабыны	DAIKIN®* күюге қарсы
Дисплей	сенсорлық басқаруымен жарықтық диодты
Ішкі қақпақ	алмалы
Бу қақпақшасы	алмалы
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы)	240 × 196 × 350 мм
Таза салмағы	1,95 кг

Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

1. МУЛЬТИПОВАР
2. ЭКСПРЕСС
3. СУП (СОРПА)
4. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)
5. ВАРКА (ҚАЙНАТУ)
6. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
7. НА ПАРУ (БУДА)
8. ПЕЛЬМЕНИ (ТҰШПАРА)
9. МАКАРОНЫ (МАКАРОН)
10. ПЛОВ (ПАЛАУ)
11. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
12. ЖАРКА (ҚУЫРУ)
13. КАША (БОТҚАСЫ)
14. ДЛЯ ДЕТЕЙ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)
15. СУ-ВИД
16. ТЕСТО/ЙОГУРТ (ҚАМЫР/ЙОГУРТ)
17. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
18. ХЛЕБ (НАН)
19. ВАРЕНЬЕ (ЖАМ)
20. ТВОРОГ (ІРІМШІК)

Функциялар

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

Жинақталу

Мультипісіргіш	1 дана
Тұтқалары бар тостаған	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер	1 дана
Өлшеуіш стақан	1 дана
Шөміш	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Электрқоректену бауы	1 дана
Рецепт кітабы	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана

** DAIKIN тауар белгісінің құқық иесі-ДАЙКИН ИНДАСТРИЗ, ЛТД. (Daikin Industries, Ltd.), Умеда-орталық ғимараты, 4-12 Наказаки-ниши, 2-тақырып, Кита-ку, Осака, Жапония (JP).*

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. Ыдыстың қақпағы
2. Ішкі қақпақ
3. Тығыздайтын сақина
4. Бу клапаны
5. Тұтқалары бар тостаған
6. Қақпақты ашу басқышы
7. Құралдың корпусы
8. Дисплеймен басқарылатын панель
9. Конденсатты жинауға арналған контейнер
10. Желі бауын қосуға арналған жалғағыш
11. Буда дайындауға арналған контейнер
12. Өлшегіш стақан
13. Жалпақ қасық
14. Шөміш
15. Электркуатының шнуры

Басқару тақтасы (A2 сурет 5 бет)

1. ⊗ батырмасы – жылыту тәртіптемесін қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын үзу, енгізілген баптауларды жою
2. ⏲ батырмасы – баптау әзірлеу уақытын орнату, дыбыстық сигналдарды сөндіру
3. 🌡 батырмасы – температура мәнін орнату, басқару панелін құрсаулау
4. ⊖ батырмасы – параметрдің мәнін азайту
5. ⊕ батырмасы – параметрдің мәнін арттыру
6. ⏱ батырмасы – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты
7. 🍲 батырмасы – «МУЛЬТИПОВАР» дайындау бағдарламасын таңдау
8. ⏻ батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режімін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру, күту режимінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қосу
9. Автоматты бағдарламаны таңдау батырмасы
10. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
11. Басқару панелін бұғаттау индикаторы
12. Дисплей
13. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы
14. Стартты шегеру индикаторы
15. Color Chef күй жолағы

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

⚠ *Корпустағы 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 түсқағаз, 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. Қуа көзін корпустағы жалғағышқа қосыңыз, қосылудың беріктігіне көз жеткізіңіз.

STOP *МАҢЫЗДЫ! Аспапты кесе қаламынан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

Аспапты ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыни қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкөніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз. Ол үшін барлық режимде, тек бағдарламаны баптау режимінен басқа, ⏱ батырмасын бірнеше секунд басып, дисплейде «SoFF» хабары көрсетіледі, 🔇 индикаторы жанады, дыбыстық дабылдардың дыбысы өшіріледі.

Дыбыстық сигналдарды сөндіру ⏱ батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Аспаптан дыбыстық сигнал естіледі де, дисплейде «Son» хабары көрсетіледі, 🔇 индикаторы сөнеді.

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Іске бағдраламаны баптаудан басқа кез-келген тәртіптемеде басқару панелінің бұғаттауын сөндіру үшін 🌡 батырмасын басып, ұстап тұрыңыз, дисплейде бірнеше секундқа [ ] символдары пайда болады, 🔒 индикаторы жанады. Бұғаттау тәртіптемесінде кез-келген батырманы басқан жағдайда дисплейде бірнеше секундқа [ ] символдары пайда болады.

Бұғаттауды шешу үшін 🌡 батырмасын басып, дыбыстық сигнал естілгенше басулы күйінде ұстап тұрыңыз, батырмасын индикаторы сөнеді. Дисплейде бірнеше секундқа] [символдары пайда болады, 🔒 индикаторы сөнеді.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

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

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Қоспаларды тостағанғанға 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.

STOP *Мультипісіргіш жұмыс істеген кезде, жиынтығына кіретін тостағанды ғана пайдаланыңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

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

3. Құралдың қақпағын жабыңыз.

ℹ *Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде ашық қақпақпен дайындау да қарастырылған рецептер кітабының нұсқауын оқыңыз. Желі баусымын корпустағыжалғағышқа қосыңыз.*

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

4. Қуа көзін корпустағы жалғағышқа қосыңыз.
5. Құралды электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді, басқару панелінің барлық көрсеткіштері біраз уақыт жанады, содан кейін сөнеді (⏻ батырмасын қоспағанда). Color Chef күй жолағы кезекпен барлық түстерде жанады және сөнеді. Құрылғы ұйқы режимінде.

ℹ *Егер дыбыстық дабылдар өшірілсе және/немесе аспаптар тақтасы құлыптаулы болса, 🔇 және/немесе 🔒 индикаторлары ұйқы режимінде де көрсетіледі.*

6. ⏻ батырмасын басыңыз, күту режиміне түседі, автоматты бағдарламаны таңдау батырмалары, ⊗, 🌡, 🕒 және ⏲ жанады (дисплейде – – – – көрінеді).
7. Әзірлеу бағдарламасын таңдау үшін басқару панелінде сәйкес батырманы басыңыз, таңдалған бағдарлама түймесі жылылықтайды, дисплейде әдепкі әзірлеу уақыты пайда болады, ⏲ батырмасын жанады («Стартты кейінге қалдыру» қолжетімді емес бағдарламаларды қоспағанда).
8. 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).
9. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).

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

Күту режимінде 1 минут бойы әрекетсіздік кезінде құрылғы ұйқы режиміне өтеді.

⊗ батырмасын әзірлеу бағдарламасын баптау кезінде сіз жасаған барлық параметрлерді қалпына келтіреді. ⊗ батырмасын қайталап басу аспапты күту режиміне ауыстырады. ⊗ батырмасын үшінші рет басу құрылғыны ұйқы режиміне қояды.

Баптаудың кез келген кезеңінде ⏻ батырмасына басу ағымдағы баптаулармен дайындау бағдарламасының іске қосылуына әкеледі. Өзгертілмеген параметрлер әдепкі қалпы бойынша қалады.

10. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін ⏻ батырмасын басыңы, қалған бағдарламалардың түймелері өшіп. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қосу үшін күту режимінде ⏻ батырмасын басыңыз және бірнеше секунд ұстап тұрыңыз.
11. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде әзірлеу уақытының минуттық кері санағы жүреді, таңдалған бағдарламаның батырмасы ⊗, 🌡, 🕒 және ⏲ батырмалары жанып тұрады, Color Chef күй жолағы қызғылт сары түспен жанады. Егер автосыту функциясы болса, ♨ индикаторы жанады («Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қараңыз). Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура жеткеннен кейін басталады.

ℹ *Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы «НА ПАРУ» бағдарламасында дайындауға берілген уақыттың есебі тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті түрдегі қою будың пайда болуынан бастап қана басталады. Жұмыс сипаттамаларына шығу кезінде Color Chef күй жолағы тұтас қызыл болады.*

12. Бағдарламаның аяқталуы туралы дабыл дыбысы хабарлайды. Автоысыту бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін дисплейде бірнеше секундқа «End» жазбасы пайда болады содан кейін құрал ұйқы режиміне ауысады, Color Chef күй жолағы тұрақты жасыл болады.
13. Енгізілген бағдарламаны, дайындау немесе автоысытқыш процесін тоқтату үшін, ⊗ батырмасын басыңыз, құрал ұйқы режиміне ауысады.

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

Әзірлеу уақытын орнату

MC133 мультипісіргіш пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін 🕒 батырмасын басыңыз, қалған бағдарламалардың түймелері өшіп, сағат мәні жыпылықтай бастайды, ⊖ және ⊕ батырмалары жанады.
2. ⊖ және ⊕ батырмаларын баса отырып, 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 🕒 батырмасын басыңыз.
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады, ⊖ және ⊕ батырмалары сөнеді, қалған бағдарламалардың түймелері қайтадан жанады). 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 °С-ден 180 °С-ге дейін, 1 °С қадамымен.

1. 🍲 батырмасын басыңыз, батырмасы жыпылықтайды.
2. 🌡 батырмасын басыңыз, қалған бағдарламалардың түймелері өшіп, дисплейде әдепкі қалпы бойынша температураның корсеткіші жыпылықтай бастайды, ⊖ және ⊕ батырмалары жанады.
3. ⊖ және ⊕ батырмаларын баса отырып қажетті температураны орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
4. Панельдегі пернелерді бірнеше секундқа баспай тұрыңыз, өзгертулер автоматты түрде сақталады (дисплей әзірлеу уақытын көрсетуге қайта оралады, ⊖ және ⊕ батырмалары сөнеді, қалған бағдарламалардың түймелері қайтадан жанады).

Әзірлеу температурасы 149 °С жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

STOP *Егер сіз суды қайнатуға арналған «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100 °С-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 бағдарламаны таңдағаннан кейін ⏲ батырмасын басыңыз, қалған бағдарламалардың түймелері өшіп, сағат мәні жыпылықтай бастайды, Color Chef күй жолағы күлгін түспен жыпылықтайды, ⊖ және ⊕ батырмалары жанады.
2. ⊖ және ⊕ батырмаларын баса отырып, 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 (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады, ⊖ және ⊕ батырмалары сөнеді, қалған бағдарламалардың түймелері қайтадан жанады). 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 дисплейде бағдарлама жұмысының басталуына дейінгі минуттық кері санағы жүреді, Color Chef күй жолағы үнемі күлгін болып тұрады, ⏲ индикаторы, таңдалған бағдарламаның батырмасын, ⊗, 🌡, 🕒, ⏲ және ⏻ батырмалары жанады. Егер автожылыту функциясы белсенді болса, 🍲 индикаторы жанады («Автожылыту (дайын тағамның температурасын қолдап отыру)» бөлімін қараңыз).

«Стартты кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде, дисплейде дайындауға дейінгі қалған уақыттың кері санағы жүреді. ⏲ батырмасын басыңыз: дисплейде бірнеше секундқа дайындаудың орнатылған уақыты шығады (⏲ индикаторы, ⏲ батырмасы және Color Chef күй жолағы осы уақытта шығады).

Функцияның жұмысы аяқталған кезде құрал дабыл дыбысын береді, ⏲ индикаторы және ⏲ батырмасы сөнеді, таңдалған дайындау бағдарламасының орындауы басталады, Color Chef күй жолағының түсін қызғылт сарыға өзгерту («НА ПАРУ» – бағдарламасын таңдағанда – қызылға).

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 рецепттер 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 180 °C-ге дейін 1 °C-ге өзгерту қадамымен. Әзірлеу барысында температураны реттеу – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасындағы стартқа дейінгі температура баптамасына ұқсас.

1. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде батырмасын басыңыз, дисплейде әдепкі қалпы бойынша температураның корсеткіші жыпылықтай бастайды, − және + батырмалары жанады.
2. − және + батырмаларын баса отырып 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, − және + батырмалары сөнеді).

Әзірлеу температурасы 149 °C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

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. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз, дисплейдегі сандық индикатор жыпылықтай бастайды, − және + батырмалары жанады.
2. − және + батырмаларын баса отырып, 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 (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады, − және + батырмалары сөнеді). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін батырмасын басыңыз.

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

«Стартты шегеру» функциясының жұмысы кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы өз жұмысын аткармайды.

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

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. Автоқыздыруы жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде , Color Chef күй жолағы көк түсті, дисплейде сондай-ақ осы режимдегі уақыттың тікелей минуттық санағы көрінеді.

Автоысытқын функциясын қосу үшін, × батырмасын басыңыз, құрал ұйқы режиміне ауысады.

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

Автожылытуды қосу

Әдепкі бойынша, автожылытуды өшірілген. Автожылытуды осу үшін, дайындау бағдарламасының жұмысы немесе старттың шегерілуі функциясы кезінде батырмасын басыңыз, индикаторы жанады. Автожылытуды өшіру үшін батырмасын қайтадан басыңыз, индикаторы сөнеді.

80 °C-тен төмен тамақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылыту мүмкін болмайды.

Тағамдарды жылыту

Сіз құралды тамақтарды ысыту үшін пайдалана аласыз. Ол үшін:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді, басқару панелінің барлық көрсеткіштері біраз уақыт жанады, содан кейін сөнеді (батырмасын қоспағанда). Color Chef күй жолағы кезекпен барлық түстерде жанады және сөнеді. Құрылғы ұйқы режимінде
3. батырмасын басыңыз, күту режиміне түседі, автоматты бағдарламаны таңдау батырмалары, ×, , , және жанады (дисплейде – – – – көрінеді).
4. × батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз, автоматты бағдарламаны таңдау батырмалары және батырмасы сөнеді, индикаторы жанады, таймер жылыту уақытының тіке минуттық санағын бастайды, Color Chef күй жолағы қызыл түсті.
5. Аспап тағамды 70 °C дейін жылытып кезде, дыбыстық сигнал естіледі, Color Chef күй жолағы түсі ашық көк түске өзгертеді. Аспап тағамды 70–75 °C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды.
6. Ысытуды өшіру үшін қайтадан × батырмасын басыңыз. Құрал ұйқы режиміне ауысады.

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

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне шығуды күту	Стартты шегеру	Автоқыздыру
МУЛЬТИПОВАР	Температура мен пісіру уақытын орнату мүмкіндігімен әртүрлі тағамдарды дайындау. Пісіру уақытын 150 °C және одан да жоғары температураға қойсаңыз пісіру уақыты екі сағатқа шектеледі	0:30	1 мин – 15 сағ / 1 мин		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу. Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң атоматтытүрде өшуді қарастырады. [ ] дисплейде пайда болады	Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң атоматтытүрде өшуді қарастырады				
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	1:00	10 мин – 4 сағ / 5 мин		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама етті жұмсарту, пісірілген сүтті дайындауға арналған	3:00	10 мин – 12 сағ / 10 мин		✓	✓
ВАРКА	Бағдарлама көкөністер мен етті, құсты, балықты әзірлеуге арналған	1:00	10 мин – 6 сағ / 1 мин		✓	✓
ТУШЕНИЕ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дірілдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі	1:00	10 мин – 6 сағ / 5 мин		✓	✓
НА ПАРУ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді буға пісіру. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді)	0:15	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	
ПЕЛЬМЕНИ	Шұжық, тұшпара және басқа да жартылай фабрикаттарды пісіру. Суды қайнату уақыты мен өнімдерді салу қажеттігі туралы дыбыстық сигнал хабарлайды. Қақпақты жауып, ⏻ батырмасын басыңыз қайтадан. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады	0:12	1 мин – 1 сағ / 1 мин	✓		
МАКАРОНЫ	Бидайдың әртүрлі сұрыптарынан макарон бұйымдарын әзірлеу. Суды қайнату уақыты мен өнімдерді салу қажеттігі туралы дыбыстық сигнал хабарлайды. Қақпақты жауып, ⏻ батырмасын басыңыз қайтадан. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады	0:08	1 мин – 1 сағ / 1 мин	✓		
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың әртүрін әзірлеуге арналған	1:00	10 мин – 2 сағ / 5 мин		✓	✓
РИС/КРУПЫ*	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:35	5 мин – 4 сағ / 5 мин		✓	✓
ЖАРКА	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды, фритюрде әртүрлі өнімдер әзірлеуге қуыруға арналған. Дыбыстық белгіден кейін ғана өнімдерді тостағанға салыңыз. Азық-түлікті қақпақты ашып қуыруға кеңес беріледі	0:18	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		
КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:50	5 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓
ДЛЯ ДЕТЕЙ	Балалар тағамы әзірлеу	0:15	5 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓
СУ-ВИД	Вакуумды қаптамада өнімдер әзірлеуге арналған	2:00	30 мин – 36 сағ / 10 мин		✓	
ТЕСТО/ ЙОГУРТ	Үй йогурттары мен қамырдың ашуын әзірлеуге арналған, ашытылған қамырды тындыруға кеңес беріледі	8:00	10 мин – 12 сағ / 5 мин			
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау. Осы бағдарламада «Автоқыздыру» функциясының максималды жұмыс уақыты 3 сағатпен шектелген	1:00	10 мин – 4 сағ / 5 мин		✓	✓
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмыс істеудің бірінші сағаты ішінде қамыр тынады, одан кейін піседі. Осы бағдарламада «Автоқыздыру» функциясының максималды жұмыс уақыты 1 сағатпен шектелген	2:30	10 мин – 6 сағ / 10 мин			✓
ВАРЕНЬЕ	Әр түрлі тосаптарды дайындау	1:00	10 мин – 3 сағ / 5 мин		✓	✓
ТВОРОГ	Ірімшік әзірлеуге арналған	0:25	10 мин – 1 сағ / 1 мин		✓	

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

Color Chef күй жолағы

Жолағы түсі	Құрал күйі
Қызыл	Жұмыс параметрлеріне шығуды күту

Жолағы түсі	Құрал күйі
Қызғылт сары	Пісіру жүріп жатыр
Жасыл	Пісіру бағдарламасы аяқталды
Көк	Автоматты қыздыру/жылыту процесі орындалуда
Күлгін	Стартты кейінге қалдыру, құрылғы белгіленген уақыт өткеннен кейін жұмыс істей бастайды

III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

РЕДМОНД MC133 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, РЕДМОНД өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.company сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

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.

RHP-M02 — ветчинница

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырғыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған. Сіз желішінішті мультиваркада, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлы көлемде кастрюльде пайдалана аласыз.

RAM-PLU1-E — әмбебап силикон қақпағы

Тағамды тоңазытқышта немесе мұздатқышта сақтауға арналған. Сонымен қатар, қақпақ жоғары температураға дейін қызуға төтеп бере алады, өйткені ол ыстыққа төзімді силиконнан жасалған. Бұл ыстық ыдыс-аяққа ыңғайлы стенд бола алады. 3 және 5 литрлік ыдыстарға, сондай-ақ диаметрі ұқсас басқа кәстрөлдерге немесе ас үй ыдыстарына жарайды.

RAM-CL2 — әмбебап алмалы-салмалы қалам

Ыстыққа төзімді пластиктен жасалған қалам күйіктен қорғайды. Тұтқаны шыныааяқпен 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 күйуге қарсы жабыны бар ыдыстарға арналған.

RAM-FB1 — фритюрде қуыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаған майда (фритюре) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. 3 литрден кез келген кесе үшін қолайлы. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құюды жеңілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіту ілгегі бар. Көлемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультипісіргіштеріне қолданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

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 «ПАР» 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.

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.

Корпусты тазалау

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

Ішкі алмалы қақпақтың тазартылуы

Ішкі алмалы қақпақты және тығыздаушы резеңкені құралды әрбір пайдаланғаннан кейін тазарту керек. Қақпақты су ағының астында жуыңыз, жұмсақ жуу құралын пайдалануға болады. Тазарту тәртібі А3 (6 бетінде) көрсетілген.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тығыздаушы резеңкені тазарту кезінде абай болыңыз: оның деформациясы құралдың істен шығуына әкеліп соғады.

Бу қақпағын тазарту (А3 сурет, 6 бет)

Ішкі бу қақпағын әр қолданған сайын тазартыңдар.

1. Ішкі қақпақты алыңыз.
2. Бу клапанын қарай тартыңыз және абайлап алыңыз.
3. Су ағының астында жуыңыз және құралға орнатар алдында кептіріңіз.
4. Бу клапанын құралға орнатыңыз.

Табаны тазалау

Құрылғының ыдысын әр қолданған сайын тазарту қажет. Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес).

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

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

Конденсатты жою

Бұл үлгіде конденсат құрал корпусының арнайы қуысына жиналады және құралдың артқы жағынжа орналасқан арнайы контецнерге ағып кетеді. Оны жою үшін ас үй майлығын қолданыңыз. Конденсатты әр қолданғаннан кейін алып тастау керек.

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.

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

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E*, аспап 6 қысқа дыбыстық сигнал береді	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E5–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 °С жоғары температураны орнату кезінде) және «ЖАРКА» бағдарламалары жұмыс істеген кезде тостағанға суды құймаңыз
		«ЖАРКА» бағдарламасында 120 °С жоғары және 130 °С жоғары температураны орнатқан кезде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында ашық қақпақпен пісіріңіз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E5–E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	«ЖАРКА» бағдарламасында ингредиенттерді тостағанға тек қана аспап жұмыс параметрлерге жеткенде қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электркөректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ	
Құрылғының қақпағы жабылмайды	Алынбалы ішкі қақпақ орнатылмаған	Құрылғы қақпағының барлық элементтерінің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз

Ақау	Ықтимал себептері		Жою әдісі
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады.	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының сақылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылмаған 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 кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

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

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

* Стандартты кепілдеме 1 жыл. Кепілдіктің ұзартылған шарттары мен талаптарын мына жерден табуға болады: https://warranty.redmond.company/

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 нсұқаулыққа 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.

EAC

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: «Чжухай ИнгЧжи Сервис кампани Лимитед», 51900, 100 Хуа Вей Роуд, Чиань Шань, Сян Чжоу Дистрикт, Чжухай Сити, Китай.

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

© РЕДМОНД. Все права защищены. 2026

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
Сделано в Китае / Made in China

MC133-CIS-UM-3