

REDMOND

Мультикохня RMK-M911

Руководство
по эксплуатации



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

RUS	8
UKR	21
KAZ	29
ROU	36



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

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

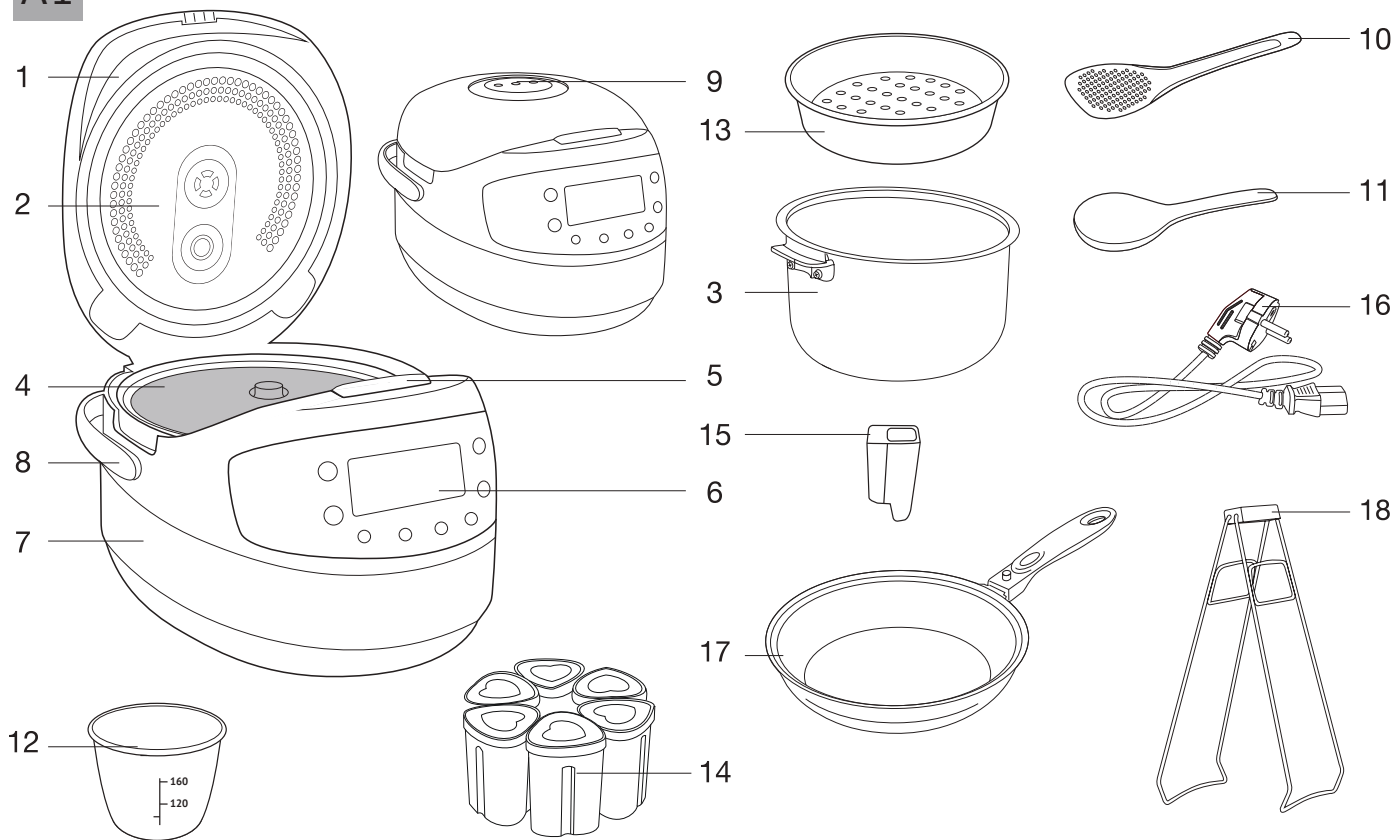
© REDMOND. Все права защищены. 2017

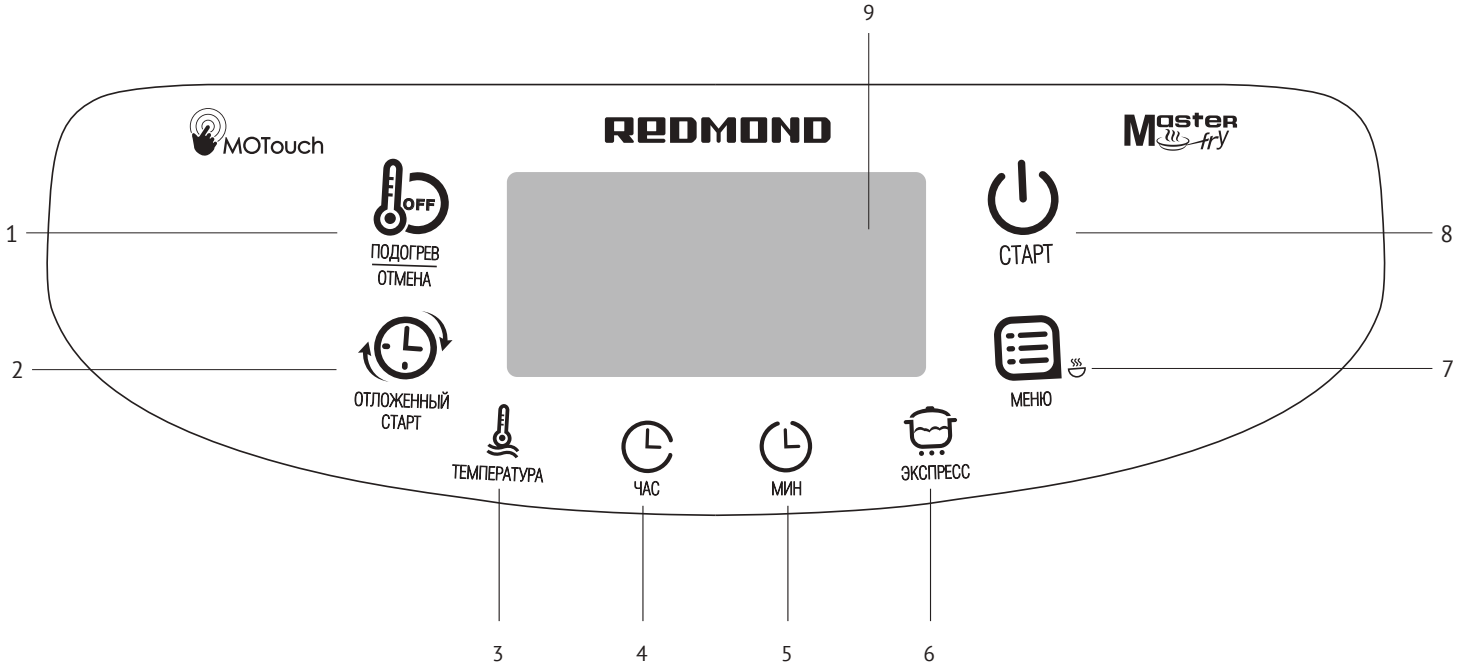
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	8	Программа «ЭКСПРЕСС».....	15
Технические характеристики	10	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	15
Программы.....	10	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	15
Функции.....	10	Очистка корпуса.....	15
Комплектация	10	Очистка чаши/сковороды.....	15
Устройство мультиварки.....	10	Очистка внутренней крышки.....	15
Панель управления	10	Очистка съемного парового клапана.....	15
Устройство дисплея.....	10	Удаление конденсата.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10	Хранение и транспортировка	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИКУХНИ	11	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	16
Функция MASTERFRY	11	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	16
Установка времени приготовления.....	11	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	17
Функция «Отложенный старт»	11	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	17
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	12	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	18
Предварительное отключение автоподогрева.....	12	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	19
Функция разогрева блюд	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	19
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	12	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	20
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	13		
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	13		
Программа «ТУШЕНИЕ»	13		
Программа «ЖАРКА»	13		
Программа «СУП»	13		
Программа «НА ПАРУ»	13		
Программа «МАКАРОНЫ»	14		
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	14		
Программа «ВАРКА»	14		
Программа «ВЫПЕЧКА».....	14		
Программа «КРУПЫ»	14		
Программа «ПЛОВ»	14		
Программа «ЙОГУРТ».....	14		
Программа «ПИЦЦА»	14		
Программа «ХЛЕБ»	14		
Программа «ДЕСЕРТЫ»	15		

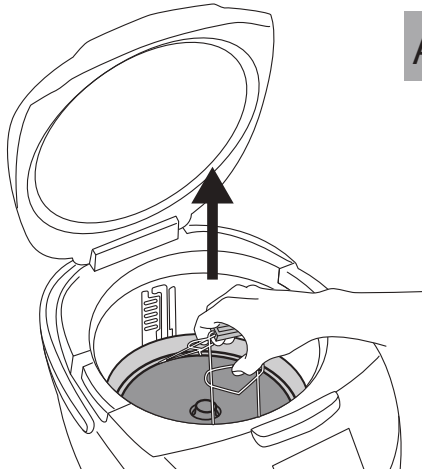
A1





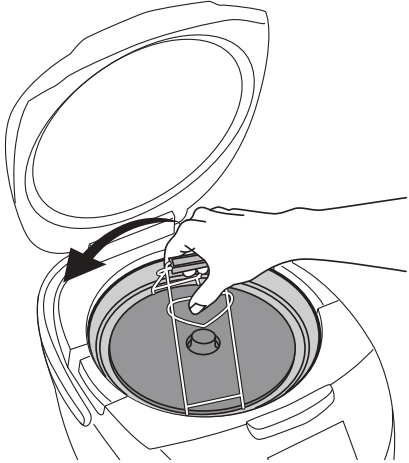


1

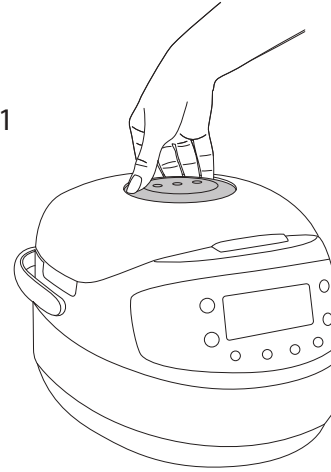


A4

2

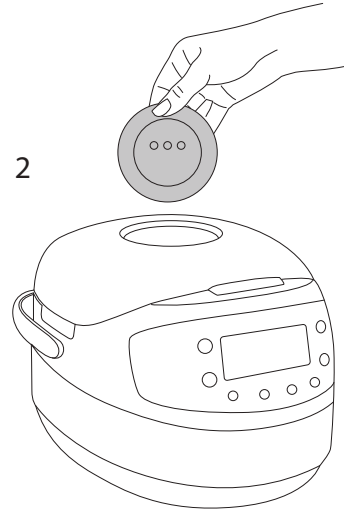


1



A5

2



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультикухня REDMOND RМК-M911 – это современное многофункциональное устройство для приготовления пищи.

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

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

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



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны!

Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

- При изменении положения дискового нагревательного элемента обязательно используйте щипцы, входящие в комплект поставки прибора – это исключит возможность получения ожогов или других случайных травм.
- При установке нагревательного диска в верхней позиции убедитесь, что он прочно зафиксирован в пазах на стенках рабочей камеры прибора. Неправильная установка нагревательного элемента может привести к его произвольному перемещению в процессе эксплуатации прибора и поломке.

STOP

Во избежание поражения электротоком не изменяйте положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!

Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.

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

STOP

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
 - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
 - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- STOP** *ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*

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

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMK-M911
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрывание чаши.....	антипригарное керамическое Anato® (Корея)
Покрывание сковороды.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный, цветной
3D-нагрев.....	есть

Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	7. МАКАРОНЫ	13. ЙОГУРТ
2. МОЛОЧНАЯ КАША	8. ТОМЛЕНИЕ	14. ПИЦЦА
3. ТУШЕНИЕ	9. ВАРКА	15. ХЛЕБ
4. ЖАРКА	10. ВЫПЕЧКА	16. ДЕСЕРТЫ
5. СУП	11. КРУПЫ	17. ЭКСПРЕСС
6. НА ПАРУ	12. ПЛОВ	

Функции

Функция MASTERFRY (подъем нагревательного элемента).....	есть
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Отключение функции автоподогрева.....	есть
Функция разогрева блюд.....	до 24 часов
Функция отложенного старта.....	до 24 часов

Комплектация

Мультикохня.....	1 шт.	Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.	Сковорода.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.	Щипцы.....	1 шт.
Баночки для йогурта.....	6 шт.	Книга рецептов.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.	Сервисная книжка.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.	Шнур электропитания.....	1 шт.

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

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 4)

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Крышка прибора | 4. Подъемный нагревательный элемент |
| 2. Съёмная внутренняя крышка | 5. Кнопка открытия крышки |
| 3. Чаша | |

- | | |
|---------------------------------|---|
| 6. Панель управления с дисплеем | 13. Контейнер для приготовления на пару |
| 7. Корпус | 14. Комплект баночек для йогурта |
| 8. Ручка для переноски | 15. Держатель для черпака и ложки |
| 9. Съёмный паровой клапан | 16. Шнур электропитания |
| 10. Плоская ложка | 17. Сковорода |
| 11. Черпак | 18. Щипцы |
| 12. Мерный стакан | |

Панель управления (схема А2, стр. 5)

Мультикохня REDMOND RMK-M911 оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным цветным светодиодным дисплеем.

- «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек.
- «Отложенный старт» – установка времени отложенного старта.
- «Температура» – установка температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».
- «Час» – выбор значения часов.
- «Мин» – выбор значения минут.
- «Экспресс» – запуск программы «ЭКСПРЕСС».
- «Меню» – выбор автоматической программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
- «Старт» – включение заданного режима приготовления.
- Дисплей.

Устройство дисплея (схема А3, стр. 6)

- Индикатор выполнения автоматической программы «ЭКСПРЕСС»
- Индикатор работы программы приготовления/подогрева
- Индикатор этапов приготовления
- Индикатор установленной температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»
- Индикатор работы функции «Отложенный старт»
- Индикатор работы программы приготовления
- Таймер
- Индикатор выбранной автоматической программы приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно 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 выдерживать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора проведите его полную очистку (см. «Уход за прибором»).


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

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИКУХНИ

Функция MASTERFRY (схема А4, стр. 7)

Мультикухня REDMOND RMK-M911 оснащена подъемным нагревательным элементом. Благодаря этому теперь вы можете использовать в приборе не только чашу, но и сковороду (входит в комплект поставки).

 В целях безопасности для изменения положения нагревательного элемента используйте щипцы (входят в комплект поставки прибора).

Для установки нагревательного элемента в верхнюю позицию аккуратно поднимите его до упора и слегка поверните до надежной фиксации креплений в пазах на стенках рабочей камеры.

Для установки нагревательного элемента в нижнюю позицию приподнимите его, чтобы крепления вышли из пазов на стенках рабочей камеры, и, слегка повернув, аккуратно опустите.

 Не пытайтесь изменить положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!

 Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.

Для приготовления в мультиварке используйте только сковороду, входящую в комплект поставки.


Установка времени приготовления


В мультиварке REDMOND RMK-M911 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время:

1. После выбора программы приготовления, нажимая кнопку «Час», установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
2. Нажимая кнопку «Мин», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.

3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа нажимайте кнопку «Час» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Мин», установите нужное значение минут.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.

 **ВАЖНО!** При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.

 Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не успело приготовиться в основное время.

В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

Функция «Отложенный старт»

Функция позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт».

Вы можете установить время отложенного старта после выбора автоматической программы, установки значений температуры и времени приготовления. Для этого:

1. Нажатием кнопки «Отложенный старт» включите режим установки времени для отложенного старта. На дисплее появится надпись Отсрочка старта, а таймер начнет мигать.
2. Нажимая кнопку «Час», установите значение часов. Установленный формат времени – 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения часов.
3. Нажимая кнопку «Мин», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения минут.
4. При необходимости установить время отложенного старта менее одного часа последовательно нажимайте кнопку «Час» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Мин», установите нужное значение минут.

- Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.
- По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку «Старт» несколько секунд. Загорится индикатор работы функции «Отложенный старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени.
- Через назначенное время блюдо будет готово. По завершении работы программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
- Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «Меню». Индикатор кнопки погаснет.

i Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».

Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMK-M911 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Меню», пока индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Меню» еще раз, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загорится.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMK-M911 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена» до звукового сигнала. Загорится соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.


Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена», пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.



Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт горячим до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
- Разместите ингредиенты в чаше в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку «Меню», выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится соответствующий индикатор программы).
- Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение нажатием кнопок «Час» и «Мин». В программе «МУЛЬТИПОВАР» также возможно изменить температуру приготовления до старта. При выборе данной программы на дисплее загорится индикатор температуры приготовления. Нажимая кнопку «Температура», выберите желаемое значение.
- При необходимости установите время отложенного старта (недоступно при использовании программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС»).
- Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт», пока не загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления. В программе «НА ПАРУ» обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программе «МАКАРОНЫ» – после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт».
- При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку «Меню», пока не погаснет индикатор кнопки «Подогрев/Отмена». Повторное нажатие кнопки «Меню» снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ХЛЕБ».
- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
- Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена».

 В разделе «Советы по приготовлению» вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультикухне REDMOND RMK-M911 книги рецептов, разработанной специально для этой модели.




Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата в обычных автоматических программах, используйте универсальную программу «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.


Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданному пользователем параметрам температуры и времени. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультикухня REDMOND RMK-M911 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

Диапазон установки температуры: 35-170°C с шагом изменения в 5°C. Температура приготовления по умолчанию – 100°C.

Диапазон установки времени: 5 минут – 12 часов с шагом изменения в 1 минуту для интервала до 1 часа или 5 минут – для интервала более 1 часа. Время приготовления по умолчанию – 15 минут.

 Для вашего удобства при приготовлении блюд на температуре до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Меню» после запуска программы приготовления. При этом загорится индикатор «Подогрев/Отмена».

 В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»


Рекомендуется для приготовления молочных каш. Время приготовления по умолчанию составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультикухне

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т.п.), пока вода не станет прозрачной;
- смазывать чашу мультикухни сливочным маслом перед приготовлением;

- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из прилагаемой книги, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1. Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.


 Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Время приготовления по умолчанию составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

 Рекомендуем во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.

Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.


Программа «НА ПАРУ»


Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Время приготовления по умолчанию составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект):

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.


3. Следуйте указаниям п. 3-10 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

 *Обратный отсчет времени работы программы приготовления начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.*

 *Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов.*

Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, сосисок, хинкали, отваривания яиц и т.д. По умолчанию в программе время приготовления составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт». Отсрочка старта в данной программе недоступна.

 *При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуются пена. Для предотвращения ее возможного вытекания из чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.*

Программа «ТОМЛЕНИЕ»


Рекомендуется для приготовления тушенки, рульки. Время приготовления по умолчанию составляет 5 часов. Возможна ручная установка времени в диапазоне от 1 до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Время приготовления по умолчанию составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

 *Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется налипшего теста – бисквит готов.*

При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.

Программа «КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из разных видов круп, приготовления различных гарниров. Время приготовления по умолчанию составляет 35 минут.


Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 10 минут.

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Время приготовления по умолчанию составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 6 до 12 часов с шагом установки в 10 минут. В программе «ЙОГУРТ» функция автоподогрева недоступна.


 *При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились не выше отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.*

Программа «ПИЦЦА»


Рекомендуется для приготовления пиццы. Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Время приготовления по умолчанию составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 6 часов с шагом установки 10 минут. В программе «ХЛЕБ» функция автоподогрева недоступна.

 *При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились не выше отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.*

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.

 *Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.*

Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.

Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов из фруктов и ягод. Время приготовления по умолчанию составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп. В данной программе недоступны регулировки времени приготовления и функция «Отложенный старт».

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Жарка во фритюре
- Приготовление творога, сыра
- Пастеризация жидких продуктов
- Подогрев детских продуктов
- Стерилизация посуды и столовых приборов



Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.multivarka.pro.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло! Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».

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.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия по мере необходимости.

Очистка чаши/сковороды

Рекомендуется после каждого использования. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность насухо.

Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.

4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости промойте под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины нежелательно.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя крышка должна плотно зафиксироваться.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя, как показано на рисунке **A5** (стр. 7)
 2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки до упора. Снимите его.
 3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку.
- STOP** **ВНИМАНИЕ!** Во избежание деформации резинки клапана запрещается ее скручивать и вытягивать.
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резинку клапана в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке. Установите крышку парового клапана на крышке прибора назад выступом для извлечения.

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.

1. Откройте крышку, выньте чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Чтобы снять контейнер, потяните его на себя. Вылейте конденсат и промойте контейнер, затем установите контейнер на место.
3. Оставшийся конденсат вокруг чаши легко удалить с помощью кухонной салфетки.

i *Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.*

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.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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	Способы решения	
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки 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. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту	
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления	
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку 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 рецепта	

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

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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 закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженый)	500	500	5
Манты/хинкали	500	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	1 час 10 мин
Овощи (свежемороженые)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	Рекомендуется для расстойки теста и приготовления уксуса
40°C	Рекомендуется для приготовления йогуртов

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
45°C	Рекомендуется для закваски
50°C	Рекомендуется для брожения
55°C	Рекомендуется для приготовления помидки
60°C	Рекомендуется для приготовления зеленого чая либо детского питания
65°C	Рекомендуется для варки мяса в вакуумной упаковке
70°C	Рекомендуется для приготовления пунша
75°C	Рекомендуется для пастеризации и приготовления белого чая
80°C	Рекомендуется для приготовления глинтвейна
85°C	Рекомендуется для приготовления творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	Рекомендуется для приготовления красного чая
95°C	Рекомендуется для приготовления молочных каш
100°C	Рекомендуется для приготовления безе или варенья
105°C	Рекомендуется для приготовления холодца
110°C	Рекомендуется для стерилизации
115°C	Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа
120°C	Рекомендуется для приготовления рульки
125°C	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса
130°C	Рекомендуется для приготовления запеканки
135°C	Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	Рекомендуется для копчения
145°C	Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге
150°C	Рекомендуется для запекания мяса в фольге
155°C	Рекомендуется для жарки изделий из дрожжевого теста
160°C	Рекомендуется для жарки птицы
165°C	Рекомендуется для жарки стейков
170°C	Рекомендуется для приготовления картофеля фри, куриных наггетсов

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МУЛЬТИ-ПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	15 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	+	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	10 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	–	–	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	–	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	15 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
МАКАРОНЫ	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	–	+	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	5 ч	1 ч – 8 ч / 10 мин	+	–	+
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	–	+
КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	–	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автодогрев
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова, с мясом, рыбой, птицей и овощами	1 ч	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	+	–	+
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	6 ч – 12 ч / 10 мин	+	–	–
ПИЦЦА	Приготовление пиццы	25 мин	20 мин – 1 ч / 5 мин	+	–	+
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста	3 ч	1 ч – 6 ч / 10 мин	+	–	–
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	1 ч	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	–	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	30 мин	–	–	–	+

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки REDMOND RMK-M911. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro или в магазинах официальных дилеров.

RAM-B1 – 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 приборами других брендов.

RHP-M02 – ветчинница

Используется для приготовления домашних рулетов, колбас, буженны и других мясных деликатесов в мультиварке.

RAM-ST5 – стальной контейнер для приготовления на пару

Используется для приготовления различных продуктов на пару. Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, не подвержен деформации, не впитывает запахи и не выделяет токсичных веществ при воздействии высокой температуры.

RAM-CL2 – универсальная съемная ручка

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

RAM-SS3 – набор силиконовых аксессуаров

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

RAM-KS1 – набор силиконовых ложек

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

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
При приготовлении в программе «ЖАРКА» с поднятым нагревательным элементом на дисплее устройства выводится сообщение об ошибке «E3»	Готовится слишком малое количество продуктов или продукты прилипли ко дну сковороды	Данная ситуация не является признаком неисправности изделия. Чтобы продолжить работу с мультиваркой, следует отключить прибор от электросети на 2-3 минуты, затем повторно включить в электросеть
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и/или электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
Блюдо готовится слишком долго	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	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

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	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. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

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

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



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

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

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

STOP

УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою паром не нахилийтеся над пристроєм при відкритті кришки.

- У разі зміни положення дискового нагрівального елемента обов'язково використовуйте шипці, що входять до комплекту поставки приладу, – це унеможливить отримання опіків або інших випадкових травм.

- Встановлюючи нагрівальний диск у верхній позиції, переконайтеся, що він міцно зафіксований у пазах на стінках робочої камери приладу. Неправильна установка нагрівального елемента може призвести до його довільного переміщення в процесі експлуатації приладу та поломки.

STOP

Щоб уникнути ураження електрострумом, не змінюйте положення нагрівального елемента, якщо прилад підключений до електромережі!

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ закривати кришку приладу, якщо дисковий нагрівальний елемент встановлений у верхній позиції.

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

STOP

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.

- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – улучення вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком остигнув. Строго дотримуйтеся інструкції по очищенню приладу.

STOP **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмив води!**

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або недолік досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконувати авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травмам і ушкодженню майна.

STOP **УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.**

Технічні характеристики

Модель.....	RMK-M911
Потужність.....	860-1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне керамічне ANATO® (Корея)
Покриття сковороди.....	антипригарне керамічне
Дисплей.....	світлодіодний, кольоровий
3D-нагрівання.....	€

Програми:

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 10. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ) |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) | 11. КРУПЫ (КРУПИ) |
| 3. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) | 12. ПЛОВ (ПЛОВ) |
| 4. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | 13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 5. СУП (СУП) | 14. ПИЦЦА (ПІЦЦА) |
| 6. НА ПАРУ (НА ПАРІ) | 15. ХЛЕБ (ХЛІБ) |
| 7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ) | 16. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) | 17. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС) |
| 9. ВАРКА (ВАРІННЯ) | |

Функції

MASTERFRY (підйомний нагрівальний елемент).....	€
Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 24 годин
Вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 24 годин
Відкладений старт.....	до 24 годин

Комплектація

Мультикухня.....	1 шт.	Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.	Сковорода.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.	Щипці.....	1 шт.
Баночки для йогуртів.....	6 шт.	Книга рецептів.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.	Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.	Сервісна книжка.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.	Шнур електроживлення.....	1 шт.

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

Будова мультиварки (схема А1, стор. 4)

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 1. Кришка приладу | 4. Підйомний нагрівальний елемент |
| 2. Знімна внутрішня кришка | 5. Кнопка відкриття кришки |
| 3. Чаша | 6. Панель управління з дисплеєм |

- | | |
|---------------------------|--|
| 7. Корпус | 13. Контейнер для приготування на парі |
| 8. Ручка для перенесення | 14. Баночки для йогуртів |
| 9. Знімний паровий клапан | 15. Тримач для черпака й ложки |
| 10. Плоска ложка | 16. Шнур електроживлення |
| 11. Супова ложка | 17. Скворода |
| 12. Мірна склянка | 18. Щипці |

Елементи панелі управління (схема А2, стор. 5)


1. Кнопка «Подогрев/Отмена» («Підігрів/Скасування») – увімкнення/вимкнення функції підігрівання; переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань.
2. Кнопка «Отложенный старт» («Відкладений старт») – увімкнення режиму встановлення часу відкладеного старту.
3. Кнопка «Температура» – встановлення температури приготування в програмі «МУЛЬТИПОВАР».
4. Кнопка «Час» («Год») – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту.
5. Кнопка «Мин» («Хв») – вибір значення хвилин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту.
6. Кнопка «Експресс» – запуск програми «ЭКСПРЕСС».
7. Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування; попереднє вимкнення функції автопідігріву.
8. Кнопка «Старт» – запуск програми приготування.
9. Дисплей.

Будова дисплея (схема А3, стор. 6)

1. Індикатор виконання автоматичної програми «ЭКСПРЕСС».
2. Індикатор роботи програми приготування/підігрівання.
3. Індикатор етапів приготування.
4. Індикатор встановленої температури в програмі «МУЛЬТИПОВАР».
5. Індикатор роботи функції «Отложенный старт».
6. Індикатор роботи програми приготування.
7. Таймер.
8. Індикатор вибраної автоматичної програми приготування.

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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


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

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИКУХНІ


Функція «MASTERFRY» (схема А4, стор. 7)

Мульטיкухня REDMOND RMK-M911 обладнано підйомним нагрівальним елементом. Завдяки цьому тепер ви можете використовувати в мультиварці не лише чашу, але й відповідну сквороду.

 *Задля безпеки, щоб змінити положення нагрівального елемента, використовуйте щипці (входять до комплекту поставки приладу).*

Для встановлення нагрівального елемента у верхню позицію обережно підніміть його до упору й трохи поверніть за годинниковою стрілкою до надійної фіксації кріплень у пазах на стінках робочої камери.

Для встановлення дискового нагрівача в нижню позицію трохи підніміть його, щоб кріплення вийшли з пазів на стінках робочої камери, і, злегка повернувши диск проти годинникової стрілки, обережно опустіть.

 *Не намагайтеся змінити положення нагрівального елемента, якщо прилад підключений до електромережі!*

Забороняється закривати кришку приладу, якщо дисковий нагрівальний елемент встановлений у верхній позиції.

Для приготування в мультиварці використовуйте лише сквороду, що входить до комплекту поставки.

Установка часу приготування

У мультиварці REDMOND RMK-M911 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

1. Після вибору програми приготування, натиснувши кнопку «Час», встановіть потрібне значення годин. Натиснувши кнопку «Мин», встановіть значення хвилин. Для прискореної зміни значень часу утримуйте натиснутою відповідну кнопку.
2. Щоб встановити час приготування менше однієї години, в режимі встановлення годин натискуйте кнопку «Час» до обнуління значення, потім, натиснувши кнопку «Мин», встановіть потрібне значення хвилин.
3. Після закінчення встановлення часу приготування (дисплей продовжує мерехтіти) перейдіть до наступного етапу відповідно до алгоритму вибраної програми приготування. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку «Подогрев/Отмена», після чого введіть всю програму приготування заново.

i При ручній установці часу приготування враховуйте можливий діапазон часу і крок установки, перебранений обраною вами програмою приготування, у відповідності зі зведеною таблицею програм приготування.

Для вашої зручності діапазон часу, що задається, в програмах приготування починається з мінімальних значень. Це дозволяє продовжити на нетривалий термін роботу програми, якщо в основний час страва ще не приготувалася.

У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, після запуску програми «НА ПАРУ» зворотний відлік заданого часу приготування почеться лише після закипання води й утворення достатньої кількості пари в чаші.

У програмі «МАКАРОНЫ» відлік встановленого часу приготування починається після закипання води та повторного натиснення кнопки «Старт».

Функція «Отложенный старт»

Дана функція дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого страва має бути готова (з врахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 10 хвилин. Час відстрочки має бути більше, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки «Старт».

Після вибору програми, встановлення значень температури й часу приготування можна встановити час відкладеного старту:

1. Натисненням кнопки «Отложенный старт» увімкніть режим встановлення часу для відкладеного старту. На дисплеї з'явиться напис «Отложенный старт», таймер почне мерехтіти.
2. Натиснувши кнопку «Час», потім кнопку «Мин», встановіть значення часу приготування. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення.
3. За необхідності встановити час відкладеного старту менш ніж одна година послідовно натискуйте кнопку «Час» до обнуління значення годин. Потім, натиснувши кнопку «Мин», встановіть потрібне значення хвилин.
4. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку «Подогрев/Отмена», після чого введіть всю програму приготування заново.
5. Після закінчення встановлення часу натисніть і утримуйте кнопку «Старт» декілька секунд. Спалахне індикатор роботи функції «Отложенный старт», почнеться виконання програми та зворотний відлік часу.
6. Через призначений час страва буде готова. Після закінчення роботи програми залежно від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки «Подогрев/Отмена») або в режим очікування (індикатор кнопки «Старт» мерехтітиме).
7. Для вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Меню», індикатор кнопки згасне.

i **УВАГА!** Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо у складі страви використовуються швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Вмикається автоматично, після закінчення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C упродовж 24 годин. При цьому горить

індикатор кнопки «Подогрев/Отмена», а на дисплеї відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кілька секунд кнопку «Подогрев/Отмена».

Передне вимкнення автопідігріву

Для попереднього вимкнення даної функції під час старту або роботи програми натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Меню», поки індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть і утримуйте кнопку «Меню» повторно (спалахне індикатор кнопки «Подогрев/Отмена»).

Функція розігрівання страв

Мультикухню REDMOND RMK-M911 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть готову страву в чашу, встановіть її в мультикухню.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Подогрев/Отмена» до звукового сигналу. Спалахнуть відповідний індикатор на дисплеї та індикатор кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання.

Страва буде розігріта до 70-75°C, дана температура може підтримуватися упродовж 24 годин. За необхідності розігрівання можна вимкнути, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Подогрев/Отмена», поки не згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопки.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти за рецептом, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультикухні до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натискуючи кнопку «Меню», виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї загориться відповідний індикатор програми).
5. Стандартний час приготування для кожної програми можна змінити натисненням кнопок «Час» та «Мин».
6. За необхідності встановіть час відкладеного старту.
7. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори кнопок «Старт» і «Подогрев/Отмена». Почнеться процес приготування та зворотний відлік часу роботи програми.
8. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки «Подогрев/Отмена») або в режим очікування (індикатор кнопки «Старт» мерехтітиме). Натиснувши та утримуючи кнопку «Меню», можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву (індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» згасне). Повторним натисненням кнопки «Меню» можна знову увімкнути дану функцію.
9. Для переривання процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».

i Для зміни часу приготування після вибору програми приготування натисніть на кнопки «Час» і «Мин», щоб встановити бажаний час приготування в можливому діапазоні для вибраної програми. Якщо утримувати кнопку декілька секунд, почнеється прискорена зміна значення. Щоб встановити час приготування менше ніж 1 година, натисніть кнопку «Час» до обнуління значення годин. Потім, натискаючи кнопку «Мин», встановіть потрібне значення хвилин.

⚠ **УВАГА!** Під час ручного встановлення часу приготування враховуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачений програмою приготування. У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається після виходу приладу на задану робочу температуру.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури та часу приготування. Діапазон установки температури: 35-170°C з кроком зміни в 5°C. Діапазон установки часу: від 5 хвилин до 12 годин з кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин під час приготування понад 1 годину. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 15 хвилин.

Дотримуйтеся п. 1-4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Натисненням кнопки «Температура» встановіть температуру приготування, вказану в книзі рецептів. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартна температура становить 100°C. Після встановлення температури приготування дотримуйтеся п. 5-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

⚠ **УВАГА!** Під час приготування страв на температурі до 80°C функція автопідігріву вимкнена. За необхідності її можна вмикати вручну, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Меню» після запуску програми приготування.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш. Стандартний час приготування в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 1 хвилину.

Програма призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно;
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Якщо очікуваного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Рекомендується для тушування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів. У програмі «ТУШЕНИЕ» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. У програмі «ЖАРКА» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком установки в 1 хвилину. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Функція «Отложенный старт» в даній програмі недоступна.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, а також компотів і інших напоїв. У програмі «СУП» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування – в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «НА ПАРУ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню. У програмі «НА ПАРУ» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установки в 5 хвилин. У даній програмі відлік часу приготування починається після закипання води.

Під час приготування овочів і інших продуктів на парі:

1. Налийте в чашу 600-1000 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
2. Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері для приготування на парі.
3. Дотримуйтеся п. 2-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «МАКАРОНЫ»

Рекомендується для приготування макаронних виробів, сосисок, відварювання яєць тощо. У програмі «МАКАРОНЫ» час приготування становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 до 20 хвилин з кроком установки в 1 хвилину. Зворотний відлік часу роботи програми приготування почнеється після закипання води. Функція «Отложенный старт» в даній програмі недоступна.

Налійте в чашу води. Стежте за тим, щоб рівень води був нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Дотримуйтеся п. 2-5, потім п. 7 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Після закипання води пролунає сигнал. Обережно відкрийте кришку і опустіть продукти в киплячу воду, закрийте кришку до клацання. Натисніть кнопку «Старт». Почнеється виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування. Далі дотримуйтеся п. 8-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендується для приготування тушкованого м'яса, рульки. У програмі «ТОМЛЕНИЕ» стандартний час приготування становить 5 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 8 годин з кроком установки в 10 хвилин.

Програма «ВАРКА»

Рекомендується для приготування овочів і бобових. У програмі «ВАРКА» стандартний час приготування становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів з дріжджового і листового тіста. У програмі «ВЫПЕЧКА» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «КРУПЫ»

Програма рекомендується для варіння розсипчастих каш з різних видів круп, приготування різних гарнірів. У програмі «КРУПЫ» стандартний час приготування становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ПЛОВ»

Програма рекомендується для приготування різних видів плову. У програмі «ПЛОВ» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком у 10 хвилин.

Програма «ЙОГУРТ»

За допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе удома. У програмі «ЙОГУРТ» стандартний час приготування становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 6 до 12 годин із кроком установки в 10 хвилин. У програмі «ЙОГУРТ» функція автопідігріву недоступна.

Програма «ПИЦЦА»

Програма рекомендується для приготування піци. У програмі «ПИЦЦА» час приготування становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ХЛЕБ»

Програма рекомендується для випікання різних видів хліба з пшеничного борошна з додаванням житнього борошна. У програмі «ХЛЕБ» час приготування становить 3 години (упродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім безпосередньо випікання). Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 6 годин з кроком установки в 10 хвилин.

Замісіть тісто, дотримуючись рекомендацій із вибраного вами рецепта. Викладіть тісто в чашу. Встановіть чашу в корпус мультиварки. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти знаходилися нижче за позначку 1/2 на внутрішній поверхні чаші. Далі дотримуйтеся п. 2-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Не відкривайте кришку мультиварки до повного завершення процесу випікання.

У програмі «ХЛЕБ» функція автопідігріву недоступна. Не рекомендується використання функції «Отложенный старт», оскільки це може вплинути на якість випічки.

Програма «ДЕСЕРТЫ»

Програма рекомендується для приготування різних десертів з фруктів і ягід. У програмі «ДЕСЕРТИ» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установки в 5 хвилин.


Програма «ЭКСПРЕСС»

Рекомендується для приготування рису, розсипчастих каш із круп. У даній програмі недоступні регулювання часу приготування і функція «Отложенный старт».

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов.

Використовуйте м'яку тканину і неабразивні засоби для миття посуду. Радимо очищувати прилад відразу після використання.

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

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

Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування рекомендуємо упродовж 15 хвилин прокип'ятити половину лимона в програмі «НА ПАРУ».

Для миття чаші можна використовувати посудомийну машину. Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню чаші досуха.

Внутрішню кришку варто очищувати після кожного використання приладу. Відкрийте кришку мультиварки, з внутрішнього боку кришки одночасно натисніть 2 пластмасових фіксатори до їхнього відкриття. Злегка потягніть кришку на себе і вниз, від'єднуючи її від основної.

Протріть поверхню обох кришок серветкою, за необхідності промийте їх, використовуючи засоби для миття посуду. Здійсніть складання в зворотній послідовності (вставте алюмінієву кришку у верхні пази та поєднайте її з основною кришкою, натисніть на фіксатори до клацання, зафіксувавши кришку).

Паровий клапан також рекомендується очищувати після кожного використання. Злегка потягніть його кришку на себе і зніміть його. Усередині знятої кришки поверніть фіксатор парового клапана проти годинникової стрілки до упору. Обережно дістаньте гумку клапана з фіксатора, промийте клапан, фіксатор і кришку. Щоб уникнути деформації гумки клапана, забороняється її скручувати і витягувати. Зберіть паровий клапан в зворотному порядку **A5** (стор. 7).

Після кожного використання приладу очищуйте контейнер для конденсату на корпусі приладу. Обережно потягніть контейнер на себе. Вилийте конденсат і промийте контейнер. Надлишок конденсату, що зскупчується довкола чаші на корпусі приладу, видаляйте серветкою.

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E3	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Під час приготування на програмі «ЖАРКА» з піднятим нагрівальним елементом на дисплеї пристрою виводиться повідомлення про помилку «E3»	Готується дуже мала кількість продуктів або продукти прилипили до дна сковороди	Дана ситуація не є ознакою несправності виробу. Щоб продовжити роботу з мультиваркою, треба відключити прилад від електромережі на 2-3 хвилини, потім повторно увімкнути в електромережу
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і вдаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

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

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

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

Упакування, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.



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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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.

KAZ

- Дискілік қыздыру элементінің күйін өзгерту барысында аспапты жеткізу жиынтығына кіретін шымшуырларды міндетті түрде қолданыңыз – бұл күйіп қалу мен басқа да жарақаттар алу мүмкіндігін болдырмайды.
- Жоғары айқындамада қыздыру дискісін орнату барысында аспаптың жұмыс камерасының қабырғасындағы қималарда мықты бекітілгендігіне көз еткізіңіз. Қыздыру элементін қате орнату аспапты пайдалану процесінде оның өздігінен жылжуына немесе сынуына алып келуі мүмкін.

STOP

Егер аспап электр желісіне қосылған болса, электр тоғына зақымға ұшыраудан сақтану үшін, қыздыру элементінің күйін өзгертіңіз!

Егер дискілік қыздыру элементі жоғары айқындамада орнатылған болса, аспап қақпағын жабуға тосқауыл қойылады.

STOP

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

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

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



Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгісі.....	RMK-M911
Қуаты.....	860-1000 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I класс
Табақ көлемі.....	5 л
Табақ жабындысы.....	күюге қарсы қыш ANATO® (Корея)
Табаңың жабысудан.....	күюге қарсы қыш
Дисплей.....	жарық диодты, түрлі-түсті
3D-қыздыру.....	бар

Бағдарламалар:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 10. ВЫПЕЧКА (ПИСИРМЕ) |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ) | 11. КРУПЫ (ЖАРМАЛАР) |
| 3. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) | 12. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 4. ЖАРҚА (ҚУЫРУ) | 13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 5. СУП (КӨЖЕ) | 14. ПИЦЦА (ПИЦЦА) |
| 6. НА ПАРУ (БУДА) | 15. ХЛЕБ (НАН) |
| 7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНДАР) | 16. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТТЕР) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) | 17. ЭКСПРЕСС |
| 9. ВАРКА (ПИСИРУ) | |

Функциялар:

MASTERFRY (көтерме жылытқыш құрал).....	бар
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту).....	24 сағатқа дейін
Автожылытуды алдын ала сөндіру.....	бар
Тағамдарды жылыту.....	24 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру.....	24 сағатқа дейін

Жинақталым

Мультиасүй.....	1 дана	Ожау/қасыққа арналған ұстағыш.....	1 дана
Табағы.....	1 дана	Табасы.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер.....	1 дана	Қысқыш.....	1 дана
Йогуртқа арналған құты.....	6 дана	Рецептілер кітабы.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана	Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Көже қасығы.....	1 дана	Сервистік кітап.....	1 дана
Жайпақ табақ.....	1 дана	Электр қоректендіру бауы.....	1 дана

Өндірушінің дизайн, жинақталымға, сонымен қатар бұл өзгерістер туралы қосымша мәлідемесіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Мультиасүйдің құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. Аспаптың қақпағы | 3. Табақ |
| 2. Шешілмелі ішкі қақпақ | 4. Көтерме жылытқыш құрал |

- | | |
|-----------------------------|--|
| 5. Қақпақты ашу түймешігі | 12. Өлшеу стақаны |
| 6. Дисплейлі басқару панелі | 13. Буда әзірлеуге арналған контейнер |
| 7. Корпус | 14. Иогуртқа арналған құты |
| 8. Тасымалдау тұтқасы | 15. Ожау және қасыққа арналған ұстағыш |
| 9. Шешімелі бу клапаны | 16. Элетр қоректендіргіш шнур |
| 10. Жайпақ табақ | 17. Таба |
| 11. Көже қасығы | 18. Қысқыш |

Басқару панелінің элементтері (A2 сурет, 5 бет)

1. «Подогрев/Отмена» («Жылу/Болдырмау») түймешігі – автоқыздыру функциясын қосу/өшіру; әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату; енгізілген параметрлерді түсіру.
2. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу.
3. «Температура» («Температура») түймешігі – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасын орнату режимін қосу.
4. «Час» («Сағат») түймешігі – сағат теңшеу және стартты шегеру режимдерінде сағат мәндерін таңдау.
5. «Мин» («Мин») түймешігі – сағат теңшелімдері мен стартты шегеру режимдерінде минут таңдау.
6. «Экспресс» («Экспресс») түймешігі – «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу.
7. «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау; автоқыздыру функциясын алдын ала өшіру.
8. «Старт» («Старт») түймешігі – әзірлеу бағдарламасын іске қосу.
9. Дисплей.

Дисплей құрылымы (A3 сурет, 6 бет)

1. «ЭКСПРЕСС» автоматты бағдарламасын орындау индикаторы.
2. Әзірлеу/қыздыру бағдарламасы жұмысының индикаторы.
3. Әзірлеу кезеңдерінің индикаторы.
4. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында белгіленген температураның индикаторы.
5. «Отложенный старт» функциясы жұмысының индикаторы.
6. Әзірлеу бағдарламасы жұмысының.
7. Таймер.
8. Таңдалған автоматты әзірлеу бағдарламасының индикаторы.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАР АЛДЫНДА

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

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

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

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


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

Әзірлеудің алдында мультиасүйдің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

II. МУЛЬТИАСҮЙДІ ПАЙДАЛАНУ


«MASTERFRY» функциясы (A4 сурет, 7 бет)

REDMOND RMK-M911 көтерме қыздыру элементтерімен жабықталған. Осының арқасында мультиасүйдерінде сіз тек тостаған ғана емес, сонымен қатар жарасымды табаны да қолдана аласыз.

 *Қыздыру элементінің күйін өзгерту үшін қауіпсіздік мақсаттарында шымшуырды қолданыңыз (жеткізу жиынтығына кіреді).*

Жоғары айқындамаға қыздыру элементін орнату үшін, оны тірегінен мұқият көтеріңіз және жұмыс камераларының қабырғаларындағы қиманы сенімді бекітуіне дейін сағат тілі бойымен жеңіл айналдырыңыз.

Төменгі айқындамаға дискілік қыздырғышты орнатуда бекіту жұмыс камерасының қабырғаларындағы қимасынан шығуы үшін, жайлап көтеріңіз және сағат тіліне қарсы дискіні жеңіл айналдыра отырып, мұқият түсіріңіз.

 *Егер аспап электр желісіне қосылған болса, қыздыру элементінің күйін өзгертуге тырыспаңыз!*

Егер дискілік қыздырғыш элементін жоғары айқындамада орнатылған болса, аспап қақпағын жабуға рұқсат етілмейді.

Мультиасүйдерінде дайындау үшін, жеткізілім жиынтығына кіретін табасын ғана пайдаланыңыз.

«Отложенный старт» функциясы

Осы функция таңдалған әзірлеу бағдарламасы жұмысын бастайтын уақыт интервалын тапсыруға мүмкіндік береді (бағдарлама жұмысының уақытын ескере отырып). Уақытты 10 минуттан 24 сағатқа дейін диапазонында 10 минут орнату қадамымен шегеруге болады. Шегеру уақыты белгіленген әзірлеу уақытына қарағанда көбірек болуы тиіс «Старт» түймешігін басқан соң бірден жұмысын бастайды.

Бағдарлама, температура мәндері мен әзірлеу уақыты таңдалған соң шегерілген старт уақытын орнатуға болады:

1. «Отложенный старт» түймешігін басу арқылы шегерілген старт уақытын орнату режимін қосыңыз. Дисплейде «Отложенный старт» жазуы пайда болып, таймер жыпылықтай бастайды.

2. «Час» түймешігін, содан кейін «Мин» түймешігін басып тұрып, әзірлеу уақытының мәнін орнатыңыз. Егер түймешікті бірнеше секунд басып тұрса, мәнің тездетілген өзгерісі басталады.
3. Шегерілген старт уақытын бір сағаттан кем уақытқа орнату қажет болса, сағат мәндері нөлге түскенше бірізді түрде «Час» түймешігін басыңыз. Содан кейін «Мин» түймешігін басып ұстап тұрып, минуттардың қажетті мәнін орнатыңыз.
4. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, содан кейін әзірлеудің бүкіл бағдарламасын қайта енгізіңіз.
5. Уақытты орнату аяқталған соң «Старт» түймешігін бірнеше секунд басып ұстап тұрыңыз. Бағдарламаны орындау және уақытты кері есептеу басталады.
6. Тағайындалған уақыттан соң тағам дайын болады. Бағдарлама жұмысы аяқталғанда теңшелімдеріне байланысты аспап Автоқыздыру режиміне өтеді («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады) немесе күту режимінде («Старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады).
7. Автоқыздыруды өшіру үшін «Меню» мәзірін басыңыз, түймешік индикаторы сөнеді.

i **HAZAR AУДАРЫҢЫЗ!** Егер тағам құрамында тез бұзылатын азық-түлік (жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, ет, ірімшік және т.б.) пайдаланылса, шегерілген старт функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (Автоқыздыру)

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоматты түрде қосылады және дайын тағамның 70-75°C шегіндегі температурасын 24 сағаттың ішінде ұстай алады. Бұл кезде «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есептелуі басталады. Қажет болғанда «Подогрев/Отмена» түймешігін басып және бірнеше секунд ұстап, Автоқыздыруды өшіруге болады.

Автожылытуды функциясын алдын ала сөндіру

Бағдарламаның старты немесе жұмысы кезінде осы функцияны алдын ала өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшкенше «Меню» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаңыз. Автоқыздыруды қайта қосу үшін, «Меню» түймешігін қайта басып ұстаңыз («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады).

Тағамды қыздыру функциясы

REDMOND RMK-M911 мультиасүйін суық асты қыздыру үшін пайдаланылуға болады. Бұл үшін:

1. Дайын тағамды табаққа салыңыз, оны мультиасүйге орнатыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз, аспапты электр желіге қосыңыз.
3. «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, дыбыс сигналы естілгенше бірнеше секунд ұстаңыз. Дисплейде «Подогрев» индикаторы және түймешік индикаторы жанады. Таймер қыздыру уақытын тікелей есептей бастайды.

Тағам 70-75°C дейін ысиды, осы температура 24 сағаттың ішінде тұруы мүмкін. Қажет болғанда «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, дисплей мен түймешіктегі тиісті индикаторлар өшкенше бірнеше секунд ұстап, қыздыруды өшіруге болады.

Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі

1. Рецепт бойынша қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеп қойыңыз), табаққа салыңыз. Сұйықтықпен қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғарғы белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына орнатыңыз. Ол қыздыратын элементке тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Мультиасүй қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
4. «Меню» түймешігін басып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде тиісті бағдарлама индикаторы жыпылықтайды).
5. Әр бағдарлама үшін әдепкі бойынша белгіленген әзірлеу уақытын орнату үшін «Час» және «Мин» түймешігін басу арқылы өзгертуге болады. Дисплейде өзгертуге болатын әдепкі орнатылған әзірлеу уақыты жанады.
6. Қажет болғанда шегерілген старт уақытын орнатыңыз.
7. «Старт» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаңыз. «Старт» және «Подогрев/Отмена» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу үдерісі және бағдарлама жұмысының керісінше уақыт есебі басталады.
8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы сізді дыбыстық сигнал ескертеді. Ары қарай, теңшелімдерге байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады («Старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады). «Меню» түймешігін басып және ұстап Автоқыздыру функциясын алдын ала өшіруге болады («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшеді). «Меню» түймешігін қайта басып осы функцияны қайта қосуға болады.
9. Әзірлеу үдерісін үзу, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе автоқыздыруды өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып ұстаңыз.



Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң әзірлеу уақытын өзгерту үшін таңдалған бағдарлама үшін ықтимал диапазонда қалаған әзірлеу уақытын орнату үшін «Час» және «Мин» түймешіктерін басыңыз. Егер түймешікті бірнеше секунд басулы күйінде ұстаса, мәнің жылдам өзгеруі басталады. Бір сағаттан аз уақытқа әзірлеу уақытын орнату үшін, сағат мәндері нөлге түскенше «Час» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Содан кейін, «Мин» түймешігін басып ұстап тұрып, минуттардың қажетті мәнін орнатыңыз.



HAZAR AУДАРЫҢЫЗ! Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда әзірлеу бағдарламасында қарастырылған орнату қадамы мен ықтимал диапазонды ескеріңіз. Кейбір автоматты бағдарламаларда әзірлеудің белгіленген уақытының кері есебі аспап берілген жұмыс температурасына шыққан соң басталады.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу температурасы мен уақытының параметрлері бойынша кез келген тағамды әзірлеуге арналған. Температураны орнату диапазоны: 5°C өзгеру қадамымен 35-170°C. Уақытты орнату диапазоны: 1 минут (5 минуттан 1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан артық уақыты бойынша) өзгеру қадамымен 5 минуттан 12 сағатқа дейін. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды.

«Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 1-4 т. ұстаныңыз. «Температура» түймешігін басып ұстап тұрып, рецептілер кітабында көрсетілген әзірлеу температурасын орнатыңыз. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі орнатылған температура 100°C-ді құрайды. Әзірлеу температурасы орнатылған соң «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 5-9 т. ұстаныңыз.

i *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!* Тағамды әзірлеу температурасы 80°C дейін болғанда Автоқыздыру функциясы өшеді. Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң «Меню» түймешігін басып және бірнеше секунд ұстап оны қолмен қосуға болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүт ботқасын әзірлеуге кеңес беріледі. «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

Бағдарлама майы аз пастерленген сүттен ботқа әзірлеуге арналған. Сүтті тасытпай, қажетті нәтижеге жету үшін келесіге кеңес беріледі:

- барлық дәні бүтін жарманы су тазалағаннан мұқият жуу (күріш, қарақұмық, тары және т.б.);
- мультиасүйі табасына әзірлеудің алдында сары май жағу;
- құрамдастарды рецептер кітабының кеңестеріне сәйкес өлшеп, қатынастарды қатаң ұстану, құрамдастардың мөлшерін тек қатынасты азайту немесе көбейту;
- майлы сүтті пайдаланылғанда оны 1:1 қатынаспен ауыз сумен араластырыңыз.

Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже болмаса, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүтті ботқаны әзірлеудің тиімді температурасы 95°C құрайды.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға кеңес беріледі. «ТУШЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 12 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, көкөніс, құс еті, теңіз өнімдерін қуыруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады. Азықты аспаптың қақпағын ашып қуыруға болады.

«Отложенный старт» функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

«СУП» бағдарламасы

Сұйық тағамды, сонымен қатар компоттар мен басқа сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі. «СУП» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Буда көкөніс, балық, ет, диеталық және вегетариандық тағамды, бала мәзірін әзірлеуге кеңес беріледі. «НА ПАРУ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды.

Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада әзірлеу уақыты су қайнаған соң басталады.

Көкөніс пен басқа азықты буда әзірлегенде:

1. Табаққа 600-1000 мл су құйыңыз. Буда әзірлеуге арналған контейнерді табаққа орнатыңыз.
2. Азық-түлікті рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз, оларды буда әзірлеуге арналған контейнерде біркелкі таратыңыз.
3. «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2-9 т. ұстаныңыз.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Макарон өнімдерін, сосискі әзірлеуге, жұмыртқа пісіруге және т.б. кеңес беріледі. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 2 минуттан 20 минутқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есептелуі су қайнаған соң басталады. «Отложенный старт» функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз. Табаққа су құйыңыз. Судың деңгейі табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз. «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2-5 т., одан кейін 7 т. ұстаныңыз. Су қайнаған соң сигнал естіледі. Қақпақты абайлап ашыңыз және азық-түлікті қайнаған суға салыңыз, қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз. «Старт» түймешігін басыңыз. Орнатылған бағдарламаның орындалуы және әзірлеу уақытының керісінше есептелуі басталады. Ары қарай «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 8-9 т. ұстаныңыз.

i *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!* Кейбір азықты әзірлегенде көбік қалыптасады. Оны табақтан ықтимал ағызбау үшін азық қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бұқтырылған ет, рулька әзірлеуге кеңес беріледі. «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 5 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 1 сағаттан 8 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ВАРКА» бағдарламасы

Көкөністер мен бұршақтұқымдастарды әзірлеуге кеңес беріледі. «ВАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 40 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарламада бисквит, пісірме, ашытылған және қатпарлы қамырдан пироттар пісіруге кеңес беріледі. «ВЫПЕЧКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарламаны әртүрлі жармадан үгілмелі ботқа пісіруге, әртүрлі гарнир әзірлеуге пайдаланылуға кеңес беріледі. «КРУПЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 35 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палаудың әр түрін әзірлеуге кеңес беріледі. «ПЛОВ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 20 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

«ЙОГУРТ» бағдарламасының көмегімен сіз әртүрлі дәмді және пайдалы йогурттерді үйіңізде әзірлей аласыз. «ЙОГУРТ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 6 сағаттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. «ЙОГУРТ» бағдарламасында автоқыздыру функциясы қол жетімсіз.

«ПИЦЦА» бағдарламасы

Бағдарлама пицца әзірлеуге кеңес беріледі. «ПИЦЦА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 25 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бағдарлама бидай ұнынан және қара бидай ұнын қосып әртүрлі нан түрлерін пісіруге кеңес беріледі. «ХЛЕБ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағатты құрайды (бағдарлама жұмыс істеудің бірінші сағаты ішінде қамыр тынады, одан кейін піседі). Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 1 сағаттан 6 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

Сіз таңдаған рецептідегі кеңестерді ұстанып, қамырды илеңіз. Қамырды табаққа салыңыз. Табақты мультисүйдің корпусына орнатыңыз. Барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі 1/2 белгісінен төмен болғанын байқаңыз. Ары қарай «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2-9 т. ұстаныңыз. Пісіру үдерісі толық аяқталғанша мультисүй қақпағын ашпаңыз.

«ХЛЕБ» бағдарламасында автоқыздыру функциясы қол жетімсіз. «Отложенный старт» функциясын пайдалануға кеңес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

«ДЕСЕРТЫ» бағдарламасы

Бағдарлама жеміс-жидектен түрлі десерттер әзірлеуге кеңес беріледі. «ДЕСЕРТЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Күріш, жармадан үгілмелі ботқа әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын реттеу мен «Отложенный старт» функциясы қол жетімсіз. Бағдарлама жұмысының уақыты 30 минут құрайды.

III. АСПАПТЫ КҮТУДІ

Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажырағанына және толық суығанына көз жеткізіңіз.

Жұмсақ мата мен абразивті емес ыдыс жуатын құралдарды пайдаланыңыз. Аспапты пайдаланған соң бірден тазалауға кеңес береміз.

STOP 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.

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

Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлеген соң бөтен иісті кетіру үшін жарты лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде өңдеуге кеңес береміз.

Табақты ыдыс жуатын машинада жууға болады. Табақ тазаланып біткен соң оның сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз.

Ішкі қақпақты әр пайдаланған сайын тазалау керек. Ішкі қақпақты аспапты әр пайдаланған сайын тазалау керек. Мультисүй қақпағын ашыңыз, қақпақтың ішкі жағынан 2 пластмас-салық бекіткішті ортаға қарай бір мезгілде ашылғанша басыңыз. Қақпақты негізгіден бөлінуі үшін өзіңізге қарай және жоғары аздап тартыңыз.

Екі қақпақтың беттерін ылғал матамен сүртіңіз, қажет болғанда оларды ыдыс жуу құралдарын пайдаланып, жуыңыз. Кері бірізділікте жинаңыз (қақпақты жоғарғы қуыстарға салыңыз және негізгі қақпақпен келтіріңіз, қақпақты бекітіп, бекіткіштерді сыртқа естілгенше басыңыз.

Бу клапаны аспапты әр пайдаланған сайын тазалау керек. Шешілген қақпақтың ішінде бу клапаны бекіткішін сағат тілімен тірелгенше бұрыңыз. Оны шешіңіз. Клапан резинасын бекіткіштен мұқият шығарыңыз, клапан, бекіткіш пен қақпақты мұқият жуыңыз.

Клапан резинасын майыстырмау үшін оны бұрауға, тартуға тыйым салынады. Клапанды керісінше тәртіппен жинаңыз **A5** (7 бет).

Аспап корпусындағы конденсат контейнерін аспапты әр пайдаланған сайын тазалау керек. Контейнерді ақырын өзіңізге тартыңыз. Конденсатты төгіп, контейнерді жуыңыз. Аспап корпусында табақ айналасында жиналатын конденсат артығы майлықтың көмегімен жеңіл кетіріледі.

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1 – E3	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Көтерілген жылытқыш элементімен «ЖАРКА» бағдарламасында әзірлеу кезінде жабдықтың дисплейінде «E3» қате туралы хабарламасы көрсетіледі	Өнімнің өте аз саны әзірленіп тұр немесе өнімдер таба түбіне жабысып қалды	Осы жағдай ақаулықтың белгісі деп саналмайды. Мультиасуіпен жұмысты жалғастыру үшін аспапты электр жүйесінен 2-3 минутқа өшіре тұрыңыз, содан кейін жанадан электр жүйесіне қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешілмелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен коректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	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 мультиасуі корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бұшығады	Таба мен мультиасуідің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба мен мультиасуі корпусына қисайып орнатылған
	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. Мультиасуі қақпағын ылғи сыртыл естілгенше жабыңыз
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.


V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жылды мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонның дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 5 жылды құрайды.

Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қажыспен тастамаңыз.

 Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

Măsurile de siguranță și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. Atunci când se utilizează dispozitivul utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent și grijuliu.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalizică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurt-circuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

STOP *ATENȚIE! Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bu-*

cătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.

- La schimbarea poziției discului elementului de încălzire numai decât folosiți cleștele, furnizate împreună cu dispozitivul – acest lucru va preveni posibilitatea de arsuri sau alte leziuni accidentale.
- La instalarea discului de încălzire în poziția superioară asigurați-vă, că este fixat ferm în șanțurile de pe pereții camerei de lucru a instrumentului. Instalarea incorectă a elementului de încălzire poate duce la deplasarea acestuia arbitrară în timpul funcționării și la deteriorare.

STOP *Pentru a evita șocurile electrice, nu schimbați poziția elementului de încălzire, dacă dispozitivul este conectat la sursa de alimentare!*

Este interzis să închideți capacul dispozitivului, dacă discul elementului de încălzire este instalat în poziția superioară.

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

STOP *NU UITAȚI: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.

- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

STOP Este interzis să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

STOP **ATENȚIE!** Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.

Caracteristici tehnice

Model.....	RMK-M911
Putere.....	860-1000 Wt
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I
Volumul vasului.....	5 l
Acoperirea vasului.....	antiadezivă ceramică ANATO® (Coreea)
Acoperirea al tigăii.....	antiadezivă ceramică

Ecran LED.....	prezent, color
Încălzire 3D.....	prezentă

Programe

1. МУЛЬТИПОВАР	10. ВЫПЕЧКА (COACEREA)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI DE LAPTE)	11. КРУПЫ (CRUPE)
3. ТУШЕНИЕ (CĂLIRE)	12. ПЛОВ (PILAF)
4. ЖАРКА (PRĂJIRE)	13. ЙОГУРТ (IAURT)
5. СУП (SUPĂ)	14. ПИЦЦА (PIZZA)
6. НА ПАРУ (LA ABURI)	15. ХЛЕБ (PÂINE)
7. МАКАРОНЫ (PASTE)	16. ДЕСЕРТЫ (DESERT)
8. ТОМЛЕНИЕ (PREGĂTIRE LENTĂ)	17. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)
9. ВАРКА (FIERBERE)	

Funcții

MASTERFRY (elementul de încălzire și ridicare).....	este
Menținerea temperaturii bucatelor pregătite (autoîncălzirea).....	până la 24 ore
Deconectarea a funcției de încălzire automată.....	este
Încălzirea bucatelor.....	până la 24 ore
Amânarea startului.....	până la 24 ore

Configurare

Multibucătărie.....	1 buc.	Tigaia.....	1 buc.
Vas.....	1 buc.	Clește.....	1 buc.
Container pentru pregătire la aburi.....	1 buc.	Cartea de rețete.....	1 buc.
Borcănașului pentru iaurt.....	6 buc.	Fixator pentru ispol/lingură.....	1 buc.
Păhar de măsură.....	1 buc.	Instrucțiuni de exploatare.....	1 buc.
Ispol.....	1 buc.	Carte de service.....	1 buc.
Lingură plată.....	1 buc.	Cablu de alimentare.....	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de introducere a modificărilor în design, configurare, precum și în caracteristicile tehnice ale produsului în cursul perfecționării producției sale fără notificare prealabilă cu privire la aceste modificări.

Structura multibucătăriei (schemă A1, pag. 4)

1. Capacul aparatului	10. Lingură plată
2. Capac interior demontabil	11. Ispol
3. Vas	12. Păhar de măsură
4. Elementul de încălzire și ridicare	13. Container pentru pregătire la aburi
5. Buton de deschidere a capacului	14. Borcănașului pentru iaurt
6. Panou de comandă cu ecran	15. Fixator pentru ispol și lingură
7. Corp	16. Cablu de alimentare
8. Mâner de transportare	17. Tigaie
9. Supapă de aburi demontabilă	18. Clește

Panou de comandă (schemă A2, pag. 5)

Multibucătăria REDMOND RMK-M911 este dotată cu panou de comandă senzorial cu ecran cu cristale lichide color multifuncțional.

1. „Подогрев/Отмена” („Încălzire/Anulare”) – conectare/deconectare a funcției de încălzire, suspendarea lucrului programului de gătit, ștergerea setărilor efectuate.
2. „Отложенный старт” („Start amânat”) – conectarea regimului de setare a timpului de start amânat.
3. „Температура” („Temperatura”) – setarea valorii temperaturii în programul „МУЛЬТИПОВАР”.
4. „Час” („Ore”) – alegerea valorii orelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat.
5. „Мин” („Minute”) – alegerea valorii minutelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat.
6. „Экспрес” („Expres”) – lansarea programului „ЭКСПРЕСС”.
7. „Меню” („Menu”) – alegerea programului de gătit automat; deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire.
8. „Старт” („Start”) – conectarea regimului setat de gătit.
9. Ecran.

Structura ecranului (schemă A3, pag. 6)

1. Indicator de efectuare a programului automat „ЭКСПРЕСС”.
2. Indicator de funcționare a programului de gătit/încălzire.
3. Indicator de etape de pregătire.
4. Indicator de temperatură setată în programul „МУЛЬТИПОВАР”.
5. Indicator de funcționare a funcției „Отложенный старт”.
6. Indicator a regimului.
7. Timer.
8. Indicator de program de gătit automat ales.

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.

 *Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicație (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui!*

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Ștergeți corpul dispozitivului și vasul cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea «Întreținerea dispozitivului»).

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerescă pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.

Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale multibucătăriei nu au defecte, spargeri și alte defecte. Între vasul și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE


Funcția «MASTERFRY» (schemă A4, pag. 7)

Multifibătorul REDMOND RMK-M911 este echipat cu elementul de încălzire ridicare. Datorită acestui fapt acum dumneavoastră puteți folosi în multibucătărie nu numai castronul, dar și tigaia adecvat.

 *Din motive de securitate pentru schimbarea poziției elementului de încălzire folosiți cleștele (furnizate împreună cu dispozitivul).*

Pentru instalarea elementului de încălzire în poziția superioară cu atenție ridicați-l până la sfârșit și ușor întoarceți-l în sensul acelor ceasornice până la fixarea sigură în sloturile de pe pereții camerei de lucru.

Pentru instalarea discului de încălzire în poziția inferioară ridicați-l, pentru ca fixarea să se decupleze de pereții camerei de lucru, și, ușor întoarceți discul împotriva acelor ceasornice, lăsați-l ușor.

 *Nu încercați să schimbați poziția elementului de încălzire, dacă dispozitivul surse de conectat la sursa de alimentare!*

Este interzis să închideți capacul dispozitivului, dacă discul elementului de încălzire este situat în poziția superioară.

Pentru pregătirea în multibucătărie folosiți numai tigaia, inclusă în pachetul livrării.

Setarea timpului de gătit

În multibucătărie REDMOND RMK-M911 timpul de gătit pentru fiecare program poate fi setat în mod independent (cu excepția programului „ЭКСПРЕСС”). Pasul de modificare și diapazonul posibil de timp setat depinde de programul de gătit ales. Pentru a modifica timpul:

1. După alegerea programului de gătit apăsați butonul „Час” setați valoarea de ore. În cazul în care butonul apăsat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
2. Apăsând butonul „Мин” setați valoarea de minute. În cazul în care butonul apăsat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
3. În cazul în care apare necesitatea de a seta timpul de gătit mai puțin de o oră apăsați butonul „Час” până la repunerea valorii de ore la zero. Apoi apăsați butonul „Мин” setați valoarea necesară de minute.
4. La terminarea setării timpului de gătit (ecranul continuă să clipească) treceți în etapa următoare în conformitate cu algoritmul programului de gătit ales. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul „Подогрев/Отмена”, după care din nou introduceți programul de gătit complet.

 *La setarea manuală a timpului de gătit țineți cont de diapazonul posibil de setări și pasul de setare prevăzut de un program de gătit ales în prealabil, în conformitate cu tabelul de setări de fabrică.*

Pentru comoditate diapazonul de timp setat în programele de gătit începe de la valori minime. Aceasta permite prelungirea pentru un termen scurt a funcționării programului, în cazul în care mâncarea nu a reușit să se pregătească în timpul de bază.

În unele programe automate contorizarea timpului de gătit setat începe numai după atingerea de aparat a temperaturii de lucru setate. Spre exemplu, dacă în programul „HA ПАРУ” se toarnă apă rece și este setat timpul de gătit de 5 minute, atunci lansarea programului și contorizarea inversă a timpului de gătit setat începe numai după fierberea apei și formarea cantității necesare de aburi în vas.

În programul „МАКАРОНЫ” contorizarea timpului de gătit setat începe după fierberea apei și apăsarea repetată a butonului „Смаж”.

Funcția „Отложенный старт” („Start amânat”)

Funcția permite setarea unui interval de timp la sfârșitul căruia mâncarea trebuie să fie gata (ținând cont de timpul de funcționare al programului). Timpul poate fi setat într-un diapazon de la 10 minute până la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute. Trebuie de ținut cont că timpul de suspendare trebuie să fie mai mare decât timpul de gătit setat, altfel programul va începe să lucreze imediat după apăsarea butonului „Старт”.

Puteți seta timpul de start amânat după alegerea programului automat, setarea valorilor de temperatură și timp de gătit:

1. Apăsând butonul „Отложенный старт” conectați regimul de setare a timpului de start amânat. Pe ecran apare inscripția „Отложенный старт”, iar timerul începe să clipească.
2. Apăsând butonul „Час” treptat modificați valoarea de ore. Formatul de timp stabilit – 24 ore. Atunci când țineți butonul apăsat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
3. Apăsând butonul „Мин” modificați treptat valoarea de minute. Atunci când țineți butonul apăsat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
4. În caz de necesitate în setarea timpului de gătit mai puțin de o oră în regimul de setare de ore apăsați consecutiv butonul „Час” până la repunerea a valorii de ore la zero. Apoi apăsând butonul „Мин” setați valoarea necesară de minute.
5. Pentru a anula setările efectuate apăsați butonul „Подогрев/Отмена” după care din nou introduceți programul de gătit complet.
6. La sfârșitul setării de timp apăsați și țineți butonul „Старт” apăsat timp de câteva secunde. Se va aprinde indicatorul de lucru a funcției „Отложенный старт”, începe efectuarea programului și contorizarea inversă de timp.
7. Mâncarea va fi gata la timpul stabilit. La finisarea programului în mod automat se va conecta funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata (autoîncălzire) și se aprinde indicatorul butonului „Подогрев/Отмена”.
8. Pentru a deconecta funcția de autoîncălzire apăsați butonul „Меню”. Indicatorul butonului se stinge.

i Funcția de start amânat este accesibilă pentru toate programele de gătit automate, cu excepția programelor „ЖАРКА”, „МАКАРОНЫ” și „ЭКСПРЕСС”.

Nu este recomandat de a utiliza funcția „Отложенный старт”, în cazul în care rețeta conține produse lactate sau alte produse ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval etc.).

La setarea timpului în funcția „Отложенный старт” este necesar de ținut cont că contorizarea timpului în programul „HA ПАРУ” se începe numai la atingerea de către multibucătăriei a temperaturii de lucru necesară (după fierberea apei).

Funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata preparată „Keep Warm” (autoîncălzire)

Se include automat imediat după finisarea funcționării programului de gătit și poate menține temperatura felului de mâncare gata în limitele 70-75°C timp de 24 ore. Cu regimul de autoîncălzire în acțiune se afișează indicatorul butonului „Подогрев/Отмена”, pe ecran se afișează contorizarea timpului de lucru în regimul dat. În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apăsând și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Подогрев/Отмена”.

Deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire


Nu este dorită întotdeauna ca funcția de autoîncălzire la sfârșitul lucrului programului de gătit să fie conectată. Ținând cont de aceasta, multibucătărie REDMOND RMK-M911 prevede posibilitatea de deconectare prealabilă a funcției date în timpul lansării sau a funcționării programului de gătit de bază. Pentru aceasta în timpul startului sau a funcționării programului apăsați și țineți apăsat câteva secunde butonul „Меню”, până când indicatorul butonului „Подогрев/Отмена” nu se va stinge. Pentru a conecta din nou funcția de autoîncălzire, apăsați butonul „Меню” încă o dată (indicatorul butonului „Подогрев/Отмена” se va aprinde).

Funcția de încălzire a felurilor de mâncare

multibucătărie REDMOND RMK-M911 poate fi utilizată pentru încălzirea felurilor de mâncare reci. Pentru aceasta:

1. Transpuneți produsele în vas, introduceți acest vas în corpul oalei sub presiune.
2. Închideți capacul, conectați aparatul la rețeaua electrică.
3. Apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Подогрев/Отмена” până ce se va auzi un semnal sonor. Se vor aprinde indicatorul corespunzător pe ecran și indicatorul butonului. Timerul începe contorizarea timpului de încălzire.

Aparatul va încălzi mâncarea până la 70-75°C și o va menține în stare fierbinte timp de 24 ore. În cazul în care este necesară încălzirea poate fi oprită, apăsând și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Подогрев/Отмена”, până când indicatoarele corespunzătoare pe ecran și buton nu se vor stinge.

 *Necăținând la faptul că multibucătărie poate păstra produsul în stare încălzită până la 24 ore, nu se recomandă să lăsați mâncarea încălzită mai mult decât două-trei ore, deoarece uneori aceasta poate provoca modificarea calităților sale gustative.*

Ordine generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare. Plasați ingredientele în vasul în corespundere cu programul de gătit. Urmăriți ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie mai jos de cota maximală de pe suprafața interioară a vasului.

2. Introduceți vas în corpul aparatului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără devieri și aderă la elementul de încălzire.
3. Închideți capacul dispozitivului până ce se aude un click. Conectați aparatul la rețeaua electrică.
4. Cu ajutorul butonului „Меню” selectați programul de gătit necesar (pe ecran se va afișa indicatorul de program).
5. În cazul în care nu vă aranjează timpul de gătit setat implicit, puteți modifica valoarea dată prin apăsarea butoanelor „Час” și „Мин”.
6. În caz de necesitate setați timpul de start amânat. Funcția „Отложенный старт” nu este accesibilă la utilizarea programelor „ЖАРКА”, „МАКАРОНЫ” și „ЭКСПРЕСС”.
7. Pentru a lansa programul de gătit apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Старт”, până când nu se vor aprinde indicatorii butoanelor „Старт” și „Подогрев/Отмена”. Se începe efectuarea programului setat și contorizarea inversă a timpului de gătit. În programele „НА ПАРУ” contorizarea inversă începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas; în programul „МАКАРОНЫ” – după fierberea apei în vas, plasarea produselor și apăsare repetată a butonului „Старт”. În caz de necesitate funcția de autoîncălzire poate fi deconectată în prealabil, apăsând și ținând apăsat butonul „Меню”, până când indicatorul butonului „Подогрев/Отмена” nu se va stinge. Apăsarea repetată a butonului „Меню” va conecta din nou funcția dată. Funcția de autoîncălzire este inaccesibilă atunci când utilizați programele „ЙОГУРТ” și „ХЛЕБ”.
8. Un semnal sonor informează despre finisarea programului de gătit. În continuare, în dependență de programul ales sau setările curente, aparatul trece în regim de autoîncălzire (arde indicatorul butonului „Подогрев/Отмена”) sau în regim de așteptare (clipește indicatorul butonului „Старт”).
9. Pentru a anula programul introdus, a suspenda procesul de gătit sau de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Подогрев/Отмена”.



Pentru a obține un rezultat calitativ vă propunem să folosiți rețetele de pregătire a bucatelor din cartea de rețete care acompaniază multibucătăria REDMOND RMK-M911 – elaborată special pentru acest model.



În cazul în care după părerea voastră nu ați reușit să atingeți rezultatul scontat în programe ordinare automate, folosiți programul universal „МУЛЬТИПОВАР” cu diapazon largit de setări manuale care oferă posibilități vaste pentru experimentele voastre culinare.

Program „МУЛЬТИПОВАР”

Acest program este destinat pentru a pregăti practic toate felurile de mâncare conform parametrilor de temperatură și timp de gătit setați de către utilizator. Grație programului „МУЛЬТИПОВАР” multibucătăria REDMOND RMK-M911 poate înlocui o serie întreagă de dispozitive de bucătărie și permite a pregăti mâncarea practic după orice rețetă care v-a prezentat interes găsită într-o carte de culinărie veche sau luată din Internet.

Pentru comoditate atunci când se pregătesc bucatele la o temperatură până la 80°C funcția de autoîncălzire este deconectată. În caz de necesitate ea poate fi conectată manual, apăsând

și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Меню” după lansarea programului de gătit, până când se aprinde indicatorul „Подогрев/Отмена”.

- Timpul de gătit implicit în programul „МУЛЬТИПОВАР” constituie 15 minute, temperatura de gătit implicită – 100°C.
- Diapazonul reglării manuale de temperatură (se modifică prin apăsarea butonului „Температура”): 35-170°C cu pasul de modificare de 5°C.
- Diapazonul reglării manuale de timp: 5 minute – 12 ore cu pasul de modificare de 1 minut pentru un interval până la 1 oră sau 5 minute – pentru un interval mai mult de 1 oră.



Programul „МУЛЬТИПОВАР” prevede posibilitatea de gătire a multor feluri de mâncare. Folosiți cartea de rețete de la bucătării noastre profesioniști sau tabelul special de temperaturi recomandate pentru pregătirea diferitor feluri de mâncare sau produse.

Program „МОЛОЧНАЯ КАША”

Este recomandat pentru pregătirea terciurilor de lapte. Timpul de gătit implicit în program constituie 10 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut.

Programul „МОЛОЧНАЯ КАША” este prevăzut pentru pregătirea terciului utilizând lapte pasteurizat cu grăsime redusă. Pentru a evita scurgerea laptelui și a obține rezultatul scontat este necesar înainte de gătit de a întreprinde următoarele acțiuni:

- spălați minuțios toate crupele integrale (orezul, hrișca, arpacașul de grâu etc.), până când apa devine limpede;
- înainte de pregătire ungeți cu unt vasul oalei sub presiune;
- respectați cu strictețe proporțiile, măsurând ingredientele conform indicațiilor din cartea cu rețete; micșorați sau măriți strict proporțional cantitatea ingredientelor;
- atunci când folosiți laptele integral diluați-l cu apă potabilă în raport 1:1.

Proprietățile laptelui și crupelor în dependență de originea și producătorul lor pot fi diferite, ceea ce se reflectă uneori asupra rezultatelor de gătit.




În cazul în care rezultatul scontat în programul „МОЛОЧНАЯ КАША” nu a fost atins, folosiți programul universal „МУЛЬТИПОВАР”. Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de gătit setați conform rețetei.

Program „ТУШЕНИЕ”

Este recomandat pentru călirea legumelor, cărnii, cărnii de pasăre, produselor de mare. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „ЖАРКА”

Este recomandat pentru prăjirea legumelor, cărnii, cărnii de pasăre, produselor de mare. Timpul de gătit implicit în program constituie 15 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut. Funcția „Отложенный старт” în acest program este inaccesibilă.

 Pentru ca ingredientele să nu ardă, urmați instrucțiunile din cartea cu rețete și amestecați periodic conținutul vasului. Se admite pregătirea cu capacul deschis al oalei sub presiune.

Program „СВП”


Este recomandat pentru pregătirea diferitor bulionuri și feluri întâi, precum și compoturi și băuturi. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „НА ПАРУ”

Este recomandat pentru pregătire la aburi a legumelor, cărnii, peștelui, felurilor de mâncare dietetice și vegetariene, alimentație din meniul pentru copii. Timpul de gătit implicit în program constituie 15 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Pentru a pregăti în programul dat utilizați un container special (care intră în set):

1. Turnați în vas 600-1000 ml apă. Introduceți în vas containerul de gătit la aburi.
2. Măsurați și pregătiți produsele conform rețetei, plasați-le uniform în container și introduceți vasul în corpul aparatului. Asigurați-vă că vasul aderă la elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile p. 2-9 din compartimentul „Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate”.


 **Contorizarea inversă a timpului de funcționare a programului de gătit începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas.**

În cazul în care nu utilizați setările automate de timp în programul dat, utilizați tabelul de timp de gătit la aburi recomandat pentru diferite produse.

Program „МАКАРОНЫ”

Este recomandat pentru pregătirea pastelor, etc., fierberea ouălor și crenvurștilor. Timpul de gătit implicit în program constituie 8 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 2 până la 20 minute cu pasul de setare de 1 minut. Programul prevede aducerea apei la fierbere, introducerea ingredientelor și pregătirea lor ulterioară. Un semnal sonor informează despre momentul de fierbere a apei și necesitatea de introducerea produselor. Contorizarea inversă a timpului de lucru a programului de gătit începe după apăsare repetată a butonului „Старт”.

Funcția „Отложенный старт” în acest program este inaccesibilă.

 **Atunci când pregătiți unele produse (paste, etc.) se formează spumă. Pentru a evita scurgerea eventuală a acesteia după limitele vasului se poate de gătit cu capacul deschis peste câteva minute după introducerea produselor în apă fiartă.**

Program „ТОМЛЕНИЕ”


Este recomandat pentru pregătirea cărnii înăbușite, ruletei. Timpul de gătit implicit în program constituie 5 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 1 până la 8 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Program „ВАРКА”

Este recomandat pentru pregătirea legumelor și a leguminoaselor. Timpul de gătit implicit în program constituie 40 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „ВЫПЕЧКА”

Este recomandat pentru coacerea biscuiților, budincilor, turtelor din aluat de levuri și foitaj. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

 **Puteți verifica gradul de finisare a biscuitului înfigând în acesta o scobitoare. Dacă o scoateți și ea conține bucăți de aluat lipit – biscuitul este gata.**

Atunci când pregătiți pâinea se recomandă de a deconecta funcția de încălzire automată a felului de mâncare la toate etapele de gătit.

Program „КРУПЫ”

Programul este recomandat pentru fierberea terciurilor friabile din diferite tipuri de crupe, pregătirea diferitor garnituri. Timpul de gătit implicit în program constituie 35 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „ПЛОВ”

Programul este recomandat pentru pregătirea diferitor tipuri de pilaf, paella. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 10 minute.

Program „ЙОГУРТ”

Cu ajutorul acestui program puteți pregăti diferite iaurturi gustoase și sănătoase la domiciliu. Timpul de gătit implicit în program constituie 8 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 6 până la 12 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Funcția de autoîncălzire în acest program este inaccesibilă. La introducerea ingredientelor urmăriți ca ele să fie mai jos de cotația ½ de pe suprafața interioară a vasului.

Program „ПИЦЦА”

Este recomandat pentru pregătire pizza. Timpul de gătit implicit în program constituie 25 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 5 minute.

Program „ХЛЕБ”

Este recomandat pentru coacerea diferitor tipuri de pâine de făină de grâu și cu adăugarea făinii de secară. Programul prevede un ciclu complet de pregătire de la dospirea aluatului până la coacere. Timpul de gătit implicit în program constituie 3 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 1 până la 6 ore cu pasul de setare de 10 minute.

i În acest program funcția de autoîncălzire este inaccesibilă. Atunci când introduceți ingredientele urmăriți ca ele să fie mai jos de cotația 1/2 pe suprafața interioară a vasului. Trebuie de ținut cont că în decursul primei ore de funcționare a programului are loc dospirea aluatului, apoi nemijlocit coacerea.

💡 Înainte de a folosi făina, se recomandă de cernut pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înlătura impuritățile.

Nu este recomandată utilizarea funcției „Отложенный старт”, deoarece aceasta poate influența calitatea copturii.

Nu deschideți capacul oalei sub presiune până la finisarea completă a procesului de coacere! De aceasta depinde calitatea produsului copt.

Pentru a reduce timpul și a simplifica gătirea se recomandă de a utiliza amestecuri gata pentru pregătirea pâinii.

Program „ДЕСЕТЫ”

Este recomandat pentru pregătirea diferitor deserturi din fructe și pomușoare. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „ЭКСПРЕСС”

Program de gătire rapidă a orezului, terciurilor friabile din crupe.

Reglările timpului de gătit și funcția „Отложенный старт” în acest program sunt inaccesibile.

III. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI

Înainte de a parveni la curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Folosiți o țesătură moale și remedii non-abrazive de spălat vesela. Recomandăm să efectuați curățarea produsului imediat după utilizare.

STOP ESTE INTERZISĂ utilizarea unei burete cu acoperire dură sau abrazivă, a remediilor de curățare cu particule abrazive, precum și alte substanțe chimice agresive. Este interzis de a plasa corpul aparatului în apă sau sub un jet de apă.

Înainte de prima utilizare sau pentru eliminarea mirosurilor după pregătire recomandăm în decurs de 15 minute fierbeți o jumătate de lămâie în programul „НА ПАРУ”.

Vasul, capacul interior de aluminiu și supapa de abur trebuie curățate după fiecare utilizare. Vasul poate fi spălat în mașină de spălat vase. După sfârșitul curățării vasului ștergeți suprafața sa exterioară până ce ea devine uscată.

Pentru curățarea capacului interior:

1. Deschideți capacul oalei sub presiune.
2. În partea interioară a capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare de masă plastică.

3. Fără a vă forța, trageți capacul interior puțin la sine și în jos pentru ca el să se dezuinească de la capacul principal.
4. Ștergeți suprafața ambelor capace cu o țesătură umedă sau un șervețel. În caz de necesitate spălați capacul scos sub un jet de apă și folosiți detergente de spălat vase. Nu se recomandă folosirea mașinii de spălat vase.
5. Asamblați în ordine inversă: introduceți capacul în canale, reuniți-l cu capacul principal și apăsați puțin pe fixatori până ce se va aude un click. Capacul interior trebuie să se fixeze în mod sigur.

Supapa de aburi este instalată într-o celulă specială pe capacul superior al aparatului și constă din două părți: disc exterior și bază. Pentru curățarea supapei:

1. Trageți atent discul superior de proeminențe în sus și la sine, astfel cum este arătat pe desen A5 (pag. 7).
2. Pe partea interioară a discului întoarceți partea principală a supapei în sensul contrar acelor ceasornicului până la limită și scoateți-o.
3. Extrageți atent cauciucul supapei. Spălați toate părțile supapei, respectând regulile susmenționate.

STOP Atenție! Pentru a evita deformării cauciucului supapei se interzice sucirea și tragerea acestuia.

4. Asamblați în ordine inversă: puneți cauciucul la loc, uniți canalele părții principale a supapei cu proeminențe corespunzătoare pe partea interioară a discului și întoarceți în sensul acului ceasornicului. Introduceți supapa de aburi în celulă pe capacul aparatului (discul superior trebuie să fie plasat în urmă cu proeminență pentru extragere).

Condensatul format în timpul pregătirii mâncării în modelul dat se acumulează într-un jgheab special de pe corpul aparatului în jurul vasului și se scurge în containerul situat pe partea inferioară a aparatului.

1. Deschideți capacul, scoateți vasul. În caz de necesitate ridicați puțin partea frontală a oalei sub presiune, pentru ca condensatul să se scurgă în container.
2. Ridicați containerul trăgând ușor de proeminență la sine.
3. Vărsați condensatul. Spălați containerul și introduceți-l la loc.
4. Condensatul care rămâne în cavitate în jurul vasului eliminați cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

Păstrarea și transportarea

La utilizarea repetată sau păstrare uscată în totalitate toate părțile dispozitivului. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilat departe de razele solare și dispozitivelor încălzitoare.

La transportarea și păstrarea dispozitivului se interzice să-l expuneți la șocuri mecanice, care pot duce la deteriorarea aparatului și/sau încălcarea integrității pachetului.

Este necesar să aveți grijă de ambalajul dispozitivului să nu pătrundă apă și alte lichide.

IV. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE

Defecțiune	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 – E3	Eroare de sistem, este posibilă ieșirea din funcțiune a plăcii sau a elementului de încălzire	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți bine capacul, conectați aparatul din nou la rețeaua electrică. În cazul în care la conectare repetată problema nu s-a înlăturat, adresați-vă la un centru de service autorizat
La pregătirea în programul «ЖАРКА» cu elementul de încălzire ridicat pe afișajul dispozitivului apare un mesaj de eroare «E3»	Se pregătește o cantitate prea mică de produse sau produsele s-au lipit de partea de jos a tigăii	Situația dată nu este un semn al defecțiunii dispozitivului. Pentru a continua activitatea cu multibucătăria, trebuie să deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare pentru 2-3 minute, după aceea iarăși să conectați la sursa energetică
Dispozitivul nu se conectează	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la prizele electrice	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză
	Priza electrică nu este în stare de funcționare	Conectați dispozitivul la priză electrică în stare de funcționare
Bucatele se prepară prea mult timp	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de servicii a casei Dvs
	Întreruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală)	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de servicii a casei Dvs
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente)	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele
E3	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări	Instalați vasul drept, fără înclinări
	Elementul de încălzire este foarte murdar	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire
	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului	Instalați vasul drept, fără înclinări
În timpul preparării iese aburul de sub capac	Nu se respectă ermetizarea conectării vasului și capacului interior al multi-cookerului	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului pînă se va auzi un click
	inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat	Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire

i În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.

V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlătore prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitate insuficientă a materialelor sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanției se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezența garanției nu se răspindește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor etc.).

Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 și 7 indică luna, 8 – anul de producere a dispozitivului.

Termenul de exploatare a produsului și termenul de valabilitate a garanției se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Termenul de serviere a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoii obișnuiți.

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

RMK-M911-CIS-UM-3

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.