

RED

EVOLUTION

Мультиварка RMC-M51

Руководство по эксплуатации
Гарантийный талон

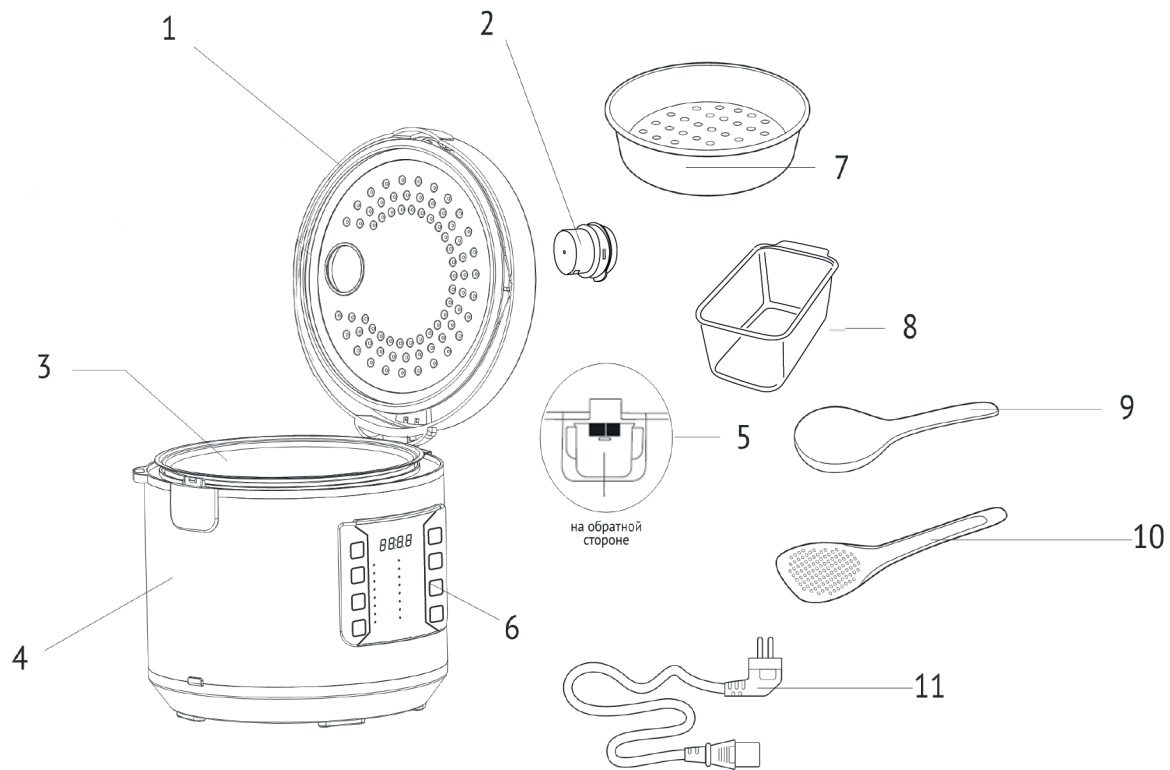


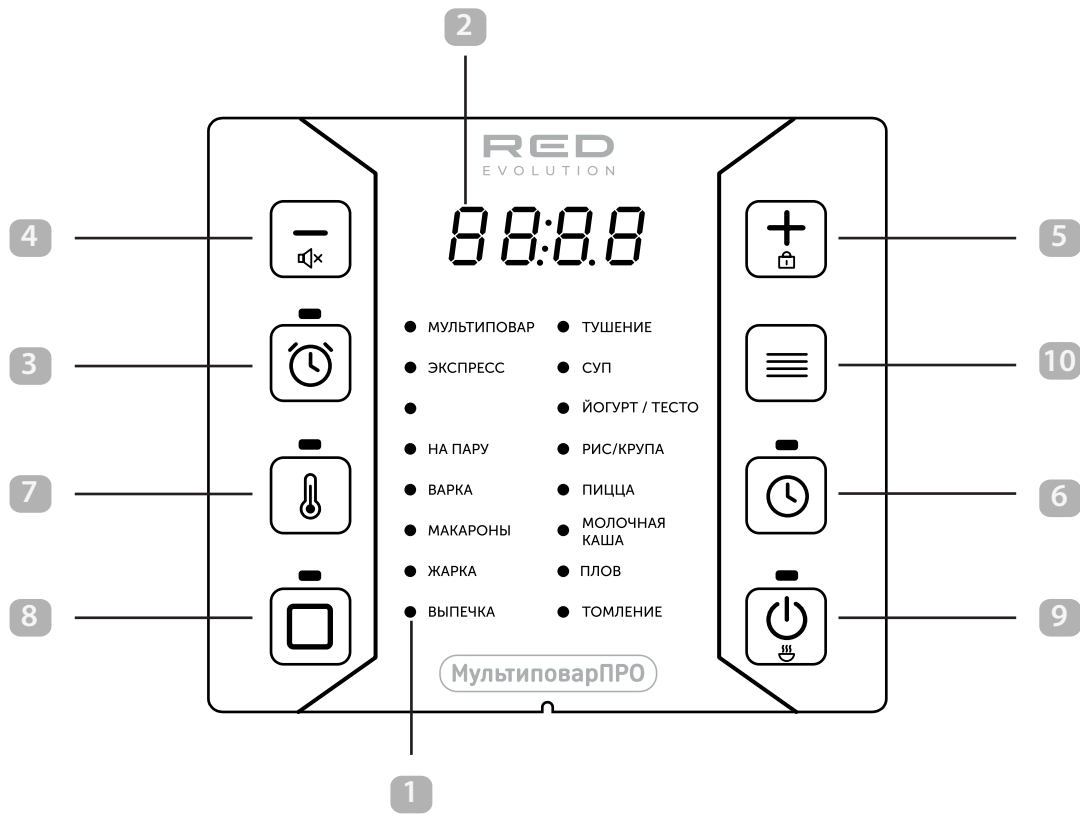
Если вы недовольны качеством сервисных услуг, обращайтесь в головной сервисный центр по адресу, указанному в условиях гарантийного обслуживания.

RUS	5
KAZ	18

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
Технические характеристики	6
Комплектация	7
Устройство прибора.....	7
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	7
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	8
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	12
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	14
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	15
VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	15
Хранение и транспортировка	16
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	16
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17
Гарантийный талон.....	30





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка RMC-M51 – современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redbt.com.ru.

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

Служба поддержки пользователей RED в России: 8-800-511-86-19 (звонок по России бесплатный).



Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочтите руководство по эксплуатации и сохраните его для справки. 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 несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный многофункциональный электроприбор предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое не целевое использование прибора 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 её напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

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

STOP

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
- 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 использовать прибор при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M51
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В-, 50/60 Гц
Защита от поражения электрическим током.....	класс II
Тип управления	электронный, кнопки выбора меню
Материал корпуса	пластик
Объём чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное DAIKIN®
Паровой клапан	съёмный
Длина шнура питания.....	1 м
Габаритные размеры (Ш x В x Г).....	270*270*280 мм
Вес нетто.....	3 кг

Функции

- Автоподогрев
- Предварительное отключение автоподогрева
- Отсрочка старта
- Разогрев блюд
- Мультиповар PRO

Автоматические программы приготовления

- Мультиповар
- Экспресс
- Йогурт/тесто
- Суп
- Тушение
- На пару
- Жарка
- Выпечка
- Рис/крупы
- Плов
- Молочная каша
- Макароны
- Хлеб
- Варка

- Пицца
- Томление

Комплектация

Мультиварка	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.
Чаша с антипригарным покрытием	1 шт.
Мерная ёмкость 160 мл	1 шт.
Ложка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Инструкция по применению + Гарантийный талон	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.









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

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

1. Крышка прибора
2. Съёмный паровой клапан
3. Чаша
4. Корпус прибора
5. Контейнер для сбора конденсата
6. Панель управления с дисплеем
7. Контейнер для приготовления на пару
8. Мерный стакан
9. Черпак
10. Плоская ложка
11. Шнур электропитания

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. Индикаторы автоматических программ приготовления
2. Дисплей

3. Кнопка  – установка времени в функции «Отсрочка старта».
4. Кнопка  – уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЭКСПРЕСС»), отключение/включение звуковых сигналов.
5. Кнопка  – увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЭКСПРЕСС»), блокировка/разблокировка панели управления.
6. Кнопка  – включение режима установки времени приготовления.
7. Кнопка  – включение функции «Мультиповар ПРО» (установка температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЭКСПРЕСС»)
8. Кнопка  – включение/отключение функции «Разогрев», прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
9. Кнопка  – включение заданной программы приготовления, отключение/включение функции автоподогрева, запуск программы «ЭКСПРЕСС» из режима ожидания.
10. Кнопка  – выбор автоматической программы приготовления.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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




Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдерживать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора. Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из-под крышки горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.

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



Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей - при случай-

 *ном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.*






STOP **ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручку на крышке ЗАПРЕЩЕНО.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Отключение звуковых сигналов










Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме режима настройки программ. Для этого нажмите и удерживайте кнопку . Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку .

Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок. Заблокировать/разблокировать панель управления можно в любом режиме, кроме настройки программы до старта. Для блокировки нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . На дисплее на несколько секунд отобразятся символы []. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее будут отображаться символы []. Чтобы снять блокировку, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. На дисплее на несколько секунд отобразятся символы [], панель разблокирована.

Установка времени приготовления до старта программы




В мультиварке RMC-M51 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Установка времени приготовления:


1. Нажатием кнопки  выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет высвечиваться время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите кнопку  для перехода в режим установки времени приготовления. Индикатор часов на дисплее будет мигать.
3. Нажимайте кнопку  или  для изменения значения часов. При нажатии на кнопку  значение будет увеличиваться, при нажатии на кнопку  – уменьшаться.
4. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок  и .

Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

Установка температуры приготовления до старта программы (доступно только в программе «Мультиповар»)











При использовании программы «Мультиповар» вы можете регулировать температуру приготовления до старта. Значение температуры по умолчанию – 100 °С. Диапазон регулировки температуры от 35 до 160 °С с шагом установки в 1 °С.


1. После выбора программы «Мультиповар» нажмите кнопку . На дисплее начнёт мигать значение температуры по умолчанию.
2. Нажимайте кнопки  или , чтобы установить желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Дисплей вернётся к отображению времени приготовления.


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

Функция «Отсрочка старта»


Данная функция позволяет задать интервал времени, по истечении которого начнёт работать программа приготовления. Таким образом, вы можете отложить старт программы до 24 часов. Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.

1. Нажатием кнопки  выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку . Индикатор кнопки загорится, индикатор часов отсрочки старта на дисплее будет мигать.
3. Нажимайте кнопку  или  для изменения значения часов. При нажатии на кнопку  значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку  – уменьшаться.
4. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок  и .
5. Нажмите кнопку . Начнется обратный отсчёт времени, оставшегося до запуска программы приготовления.





Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального (минимального) значения параметра установка продолжится с начала (конца) диапазона. Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку , после чего потребуются настроить программу приготовления заново.


 **ВАЖНО!** *Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.). В программе «Жарка» и «Экспресс» функция «Отсрочка старта» недоступна. При установке времени в функции «Отсрочка старта» необходимо учитывать, что обратный отсчёт времени в программе «Пар/варка» начинается только после закипания воды.*

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)


Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75 °С в течение 12 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку  в процессе работы функции «Отсрочка старта» или работы программы (индикатор кнопки «Отмена» погаснет).


Предварительное отключение автоподогрева


В мультиварке RMC-M51 предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления или во время работы функции «Отсрочка старта». Для этого после старта программы нажмите кнопку , индикатор кнопки  погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев нажмите кнопку  еще раз, загорится индикатор кнопки .

 Для вашего удобства в случае приготовления блюд при температуре до 80 °С включительно функция автоподогрева будет по умолчанию отключена.

Функция разогрева блюд

1. Переложите продукты в чашу, установите её в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку . На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75 °С. По достижении 70 °С прозвучит звуковой сигнал. Данная температура может поддерживаться в течение 12 часов.

При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку . Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

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




Функция «Мультивар ПРО»


Используя функцию «Мультивар ПРО», вы сможете изменять настройки прямо в процессе приготовления. Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала вашим пожеланиям. Эта функция недоступна при использовании автоматических программ «Экспресс».

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

Изменение температуры приготовления










Доступно для всех программ, кроме программы «Экспресс». Диапазон установки температуры составляет от 35 до 160 °С с шагом в 1 °С.


1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Индикатор значения температуры на дисплее начнёт мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку , для уменьшения – кнопку . По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Дисплей вернется к отображению времени приготовления.

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

Изменение времени приготовления

Доступно для всех программ, кроме программы «Экспресс». Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнёт мигать.
2. Нажимайте кнопку  или  для изменения значения времени. При нажатии на кнопку  значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку  – уменьшаться. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала (конца) диапазона.
3. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок  и . Чтобы вернуться к настройке часов, еще раз нажмите кнопку .

 Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена. Во время работы функции «Отсрочка старта» функция «Мультивар ПРО» недоступна.





Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

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

использовать для кипячения воды программы «Выпечка», «Жарка».


1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.


STOP При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!


2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните её, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Выберите программу приготовления, нажимая кнопку , пока на дисплее не отобразится индикатор нужной программы.
4. Нажав кнопку , перейдите в режим установки времени приготовления. Индикатор часов на дисплее будет мигать. Учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный для выбранной программы приготовления. При нажатии на кнопку  значение часов будет увеличиваться, при нажатии на кнопку  – уменьшаться.
5. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

i Обратный отсчёт заданного времени приготовления в программе «Пар/варка» начинается только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.


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

6. Нажмите кнопку . Начнется процесс приготовления и обратный отсчёт времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет её индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена»), на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева или в режим ожидания.

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

 Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта, час	Автоподогрев, час
Мультиповар	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:30	1 мин – 15 ч / 1 мин Если температура выше 150 °С, 1 мин – 2 ч / 1 мин		24	12
Экспресс	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Для запуска данной программы нажмите кнопку  , когда прибор находится в режиме ожидания.	-	-	-	-	-
Йогурт/тесто	Приготовление различных видов йогурта, а также расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин		24	
Суп	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов	1:00	1 мин – 8 ч / 1 мин		24	12
Тушение	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца.	1:00	1 мин – 12 ч / 1 мин		24	12
На пару	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов, детского питания. Для приготовления на пару используйте специальный контейнер (входит в комплект).	0:20	1 мин – 2 ч / 1 мин	+	24	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта, час	Автоподогрев, час
Жарка	Жарка овощей, мяса, рыбы, птицы и приготовление различных продуктов во фритюре. По достижении необходимой температуры прибор подаст два коротких звуковых сигнала. ВНИМАНИЕ: Производите закладку продуктов в чашу только после звукового сигнала. Во время работы программы крышка прибора должна оставаться открытой.	0:18	1 мин – 2 ч / 1 мин	+		12
Выпечка	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок, домашнего хлеба.	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		24	4
Рис/крупы	Приготовление риса и рассыпчатых каш на воде.	0:25	1 мин – 2 ч / 1 мин		24	12
Плов	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1:10	1 мин – 2 ч / 1 мин		24	12
Молочная каша	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока низкой жирности	0:25	1 мин – 4 ч / 1 мин		24	12
Макаронны	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор подаст два звуковых сигнала: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления	0:08	2 мин – 1 ч / 1 мин	+		

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта, час	Автоподогрев, час
Хлеб	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При запуске программы с настройками по умолчанию по истечении 2 часов работы прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку мультиварки и переверните хлеб. Если в настройки программы были внесены изменения, звуковой сигнал подаваться не будет. При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания. Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.	3:00	5 мин – 6 ч / 5 мин		24	4
Варка	Приготовление риса и рассыпчатых каш на воде.	1:00	5 мин – 6 ч / 5 мин		24	12
Пицца	Приготовление риса и рассыпчатых каш на воде.	0:30	5 мин – 4 ч / 5 мин		24	1
Томление	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	3:00	5 мин - 12 ч / 5 мин		24	12

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации по приготовлению

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения её возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объёма чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении во фритюре помещайте корзину с продуктами в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «Жарка» дайте прибору полностью остыть.

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.

Возможные причины	Способы решения
БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА	
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.

Возможные причины	Способы решения
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. При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.	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. Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объёме. При необходимости проверьте уровень воды в процессе приготовления.
При жарке: в чаше слишком много растительного масла. Избыток влаги в чаше.	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта. 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.
В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объёме.
При выпечке (тесто не пропеклось): 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 объёме.
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. Используйте предварительное отключение автоподогрева.
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.

Возможные причины	Способы решения
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 объём 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!

Возможные причины	Способы решения
ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ	
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	
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 минимум ингредиентов, содержащих слишком много влаги.
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включённом автоподогреве.
ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ	
Яйца с сахаром не были взбиты. Тесто долго простояло с разрыхлителем. Мука не была просеяна, или недостаточно вымешено тесто. Неправильно заложены ингредиенты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.



В ряде моделей мультиварок RED во всех программах при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева прибора. В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева в чаше.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г Кол-во, шт	Объём воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины / говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5
Манты / хинкали	4 шт.	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Свёкла (разрезанная на 4 части)	500	1500	70
Овощи (свежемороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «Мультиповар»

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


 Также см. прилагаемую книгу рецептов.

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

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю

- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов
- Подогрев детского питания

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки RMC-M51. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции RED можно на сайте www.redbt.com или в магазинах официальных дилеров.


С мультиваркой RMC-M51 совместимы следующие чаши: RB-C204, RB-C530.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

 **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем обработать в приборе в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «Пар/варка», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытом приборе чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.

 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!
ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу тёплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего очистите.

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

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

Очистка парового клапана

Съёмный паровой клапан очищайте после каждого использования.


1. Аккуратно потяните паровой клапан вверх и на себя.
2. Внутренний кожух поверните против часовой стрелки до упора и снимите.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинку клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинку на место, совместите пазы.

Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место. Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

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

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

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

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

 При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком.

Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные, причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E1-E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5-E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего продолжайте готовить. Не доливайте воду в чашу во время работы программ «Мультиповар» (при установке температуры выше 100 °C) и «ЖАРКА». При установке температуры выше 120°C в программе «Жарка» и выше 130 °C в программе «Мультиповар» готовьте с открытой крышкой. В программе «Жарка» добавляйте ингредиенты в чашу только после достижения прибором рабочих параметров.
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи). Чаша в корпусе прибора установлена неровно. Нагревательный диск сильно загрязнён.	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы. Установите чашу ровно, без перекосов. Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск.

Неисправность	Возможные, причины	Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора. Чаша неровно установлена в корпус прибора. Крышка закрыта неплотно, или под крышку попал посторонний предмет. Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена.	Установите чашу ровно, без перекосов. Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора. Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены.

 Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев со дня продажи или с даты изготовления изделия (если дату продажи определить невозможно). В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путём ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признаётся 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. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства;
- механическими, тепловыми и иными повреждениями, возникшими по причине неправильной эксплуатации, небрежного отношения или несчастного случая;
- несвоевременной очисткой фильтров, пылесборников и других частей и аксессуаров, требующих периодической очистки и замены;
- попаданием внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т.д.;
- повреждением электрических шнуров;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в правилах эксплуатации на изделие, или если параметры питающей сети не соответствуют стандартным;

- некавалифицированным ремонтом и другими вмешательствами, повлёкшими изменения конструкции изделия;

- изменением или удалением серийного номера, или если серийный номер неразборчиво напечатан.

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие срок естественного износа (щётки для пылесосов, металлические чаши мультиварок и формы для выпекания с антипригарным покрытием, сетка-нож для соковыжималок, ножи, мешки-пылесборники, сменные фильтры, шампуни, жидкости и т. д.), а также на аккумуляторы и батареи питания. В соответствии с руководством по эксплуатации под действие гарантии не подпадают работы по периодическому обслуживанию изделия.

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.

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

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

2 — год производства (1 — 2021 г., 2 — 2022 г.... 0 — 2030 г.),

3 — серийный номер модели.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 3 года со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством, применимыми техническими стандартами и при соблюдении условий гарантийного обслуживания.



Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами.

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

! Өнімді қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны болашақта анықтама үшін сақтаңыз. Құрылғыны дұрыс пайдалану оның қызмет ету мерзімін айтарлықтай ұзартады.

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 техникасының талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін сақтамаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл көп функциялы электр құрылғысы тұрмыстық тағам дайындауға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда немесе басқа да осыған ұқсас өндірістік емес жағдайларда пайдалануға болады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану өнімнің дұрыс жұмыс істеу шарттарын бұзу болып саналады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарларға жауапты емес.
- Құрылғыны желіге қоспас бұрын, электр желісінің кернеуі құрылғының номиналды қуат кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (техникалық деректерді немесе өнімнің атауы тақтасын қараңыз).
- Құрылғының қуат тұтынуына есептелген ұзартқыш сымды пайдаланыңыз. Сәйкес келмейтін параметрлер кабельде қысқа тұйықталуға немесе өртке әкелуі мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілетін розеткілерге ғана қосыңыз, – бұл электр қауіпсіздігінің міндетті талабы. Ұзартқышты қолдана отырып, оның жерлендірілетініне көз жеткізіңіз.

STOP **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде оның корпусы, тостаған және металл бөліктері қызады! Сақ болыңыз! Асхана қолғаптарын қолданыңыз. Ыстық будан күйіп қалмас үшін қақпақты ашқан кезде құрылғының үстіне еңкеймеңіз

- Аспапты қолданған соң, сонымен қатар оны тазалаған немесе тасымалдаған кезде розеткіден өшіріңіз. Электр бауын сымынан емес, штепселінен ұстап тұрып, құрғақ қолмен шығарыңыз
- Қуат сымын есік саңлаулары арқылы немесе жылу көздерінің жанынан өткізбеңіз. Электр бауының бұралмағанын және иілмегенін, үшкір заттарға, бұрыштар мен жиһазға тимегенін қадағалаңыз.

STOP **ЕСКЕРТУ:** Қуат кабелінің кездейсоқ зақымдануы кепілдікке жатпайтын ақауларға немесе электр тогының соғуына әкелуі мүмкін. Қоректендіру сымы зақымдалған болса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас білікті мамандар ауыстыруы керек.

- Құрылғыны жұмсақ жерге орнатпаңыз, жұмыс кезінде оны жаппаңыз: бұл құрылғының қызып кетуіне және зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны ашық ауада пайдаланбаңыз: құрылғының корпусына түсетін ылғал немесе бөгде заттар елеулі зақым келтіруі мүмкін.
- Құралды тазалау алдында оның электр желісінен ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз.

Аспапты тазалау бойынша нұсқауларды қатаң ұстаныңыз.

STOP Құрылғының корпусын суға батырмаңыз немесе ағын судың астына қоймаңыз!

- Құрылғы физикалық, ақыл-ой немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалар) пайдалануына арналмаған, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты адам осы құрылғыны пайдалануға қатысты нұсқаулар бермесе немесе қадағалаусыз. Құрылғымен ойнауға жол бермеу үшін балаларды қадағалау керек.
- Құрылғыны өз бетінше жөндеуге немесе оның дизайнына өзгерістер енгізуге тыйым салынады. Құрылғыны жөндеуді тек уәкілетті қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруы керек. Кәсіби емес жұмыс құралдың істен шығуына, жарақатқа және мүліктің бұзылуына әкелуі мүмкін.

STOP **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Кез келген ақаулық болған жағдайда құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттама

Үлгі	RMC-M51
Қуаты.....	860 Вт
Кернеу.....	220–240 В, 50/60 Гц
Электр тогының соғуынан қорғау.....	II класс
Басқару түрі	электронды, мәзірді таңдау түймелері
Корпус материалы.....	пластик
Ыдыстың көлемі	5 л
Ыдыс жабыны	DAIKIN® жабыспайтын
Бу клапаны.....	алынбалы
Қуат сымының ұзындығы.....	1 м
Өлшемдері	270*270*280 мм
Таза салмағы	3 кг

Функциялар

- Автоматты жылыту
- Алдын ала қыздыруды өшіру
- Кеш бастау
- Ыдыстарды жылыту
- Мультиповар ПРО

Автоматты пісіру бағдарламалары

- Мультиповар
- Экспресс
- Йогурт, қамыр
- Сорпа
- Сөндіру
- Бу/қайнату
- қуыру
- Наубайхана
- Күріш/жарма
- Палау
- Сүт ботқасы
- Қою
- Нан
- Пісіру
- Пицца
- Тілсіз

Жиілік









Қуат сымы	1 дана
Жабысқақ емес жабыны бар ыдыс	1 дана
лшем контейнері 160 мл	1 дана
Қасық	1 дана
Кескіш	1 дана
Қолдану нұсқаулығы	1 дана
Рецепттер кітабы	1 дана
Кепілдік картасы	1 дана
Бу ыдысы	1 дана

Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімдерін үздіксіз жетілдіру барысында конструкциясына, қаптамасына, сондай-ақ өнімнің техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамалар ±10% қателік жол береді.

Құрылғы құрылғысы (А1 сурет, 3 бет)


1. Құрал қақпағы
2. Алынбалы бу клапаны
3. Ыдыс
4. Құрал корпусы
5. Конденсатты жинауға арналған контейнер
6. Дисплейі бар басқару тақтасы
7. Бу ыдысы
8. Мензурка
9. Кескіш
10. Жалпақ қасық
11. Қуат сымы

Басқару тақтасы (А2 сурет, 4 бет)

1. Пісіру бағдарламасының автоматты индикаторлары
2. Дисплей
3. Түйме  – «Кешіктіріп бастау» функциясында уақытты орнату.
4. Түйме  – пісіру уақытын және кешіктіріп бастауды орнату режимдерінде сағаттар мен минуттардың мәнін азайту; автоматты бағдарламалардағы температура мәнін төмендету («Экспресс» бағдарламасынан басқа), дыбыстық сигналдарды өшіру/қосу.
5. Түйме  – пісіру уақытын және кешіктіріп бастауды орнату режимдерінде сағаттар мен минуттардың мәнін арттыру; автоматты бағдарламаларда температура мәнін арттыру («Экспресс» бағдарламасынан басқа), басқару панелін құлыптау/құлпын ашу.
6. Түйме  – пісіру уақытын орнату режимін қосу.
7. Түйме  – «Мультиповар ПРО» функциясын қосу («Экспресс» бағдарламасынан басқа, автоматты бағдарламаларда пісіру температурасын орнату)
8. Түйме  – «Қайта қыздыру» функциясын қосу/өшіру, пісіру бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған параметрлерді қалпына келтіру.
9. Түйме  – алдын ала орнатылған пісіру бағдарламасын қосу, автоматты қыздыру функциясын өшіру/қосу, күту режимінен «Экспресс» бағдарламасын іске қосу.
10. Түйме  – автоматты пісіру бағдарламасын таңдау.

I. АЛФАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Өнімді және оның керек-жарақтарын қораптан абайлап алыңыз. Барлық орауыш материалдар мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

 **Өнімнің корпусындағы ескерту жапсырмаларын, индикатор жапсырмаларын (бар болса) және сериялық нөмір тақтайшасын орнында ұстаңыз!**
Төмен температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін құрылғыны қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстаңыз.

Құралдың корпусын дымқыл шуберекпен сүртіңіз. Ыдысты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият құрғатыңыз. Бірінші рет пайдаланған кезде бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл құрылғының дұрыс жұмыс істемеуінің салдары емес. Бұл жағдайда құрылғыны тазалаңыз. Қақпақ астынан шығатын ыстық бу жоғары ылғалдылық пен температура әсер етуі мүмкін тұсқағаздарға, сәндік жабындарға, электронды құрылғыларға және басқа заттарға немесе материалдарға түспеуі үшін құрылғыны тегіс, қатты, құрғақ көлденең бетке орнатыңыз.



Қолданар алдында құрылғының және тостағанның сыртқы және көрінетін ішкі бөліктерінде зақымдар, чиптер және басқа ақаулар жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Тостаған мен қыздырғыш элемент арасында бөгде заттар болмауы керек.

Құралды ішіне тостаған орнатылмай немесе бос тостағансыз қоспаңыз – егер сіз байқаусызда пісіру бағдарламасын бастасаңыз, бұл құрылғының қатты қызып кетуіне немесе жабыспайтын жабынының зақымдалуына әкеледі. Тағамдарды қуырмаз бұрын, ыдысқа аздап көкөніс немесе күнбағыс майын құйыңыз.


 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Құрылғыны қақпақтағы тұтқасынан ұстап көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.


II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Дыбыстық сигналдарды өшіріңіз

Бағдарламаны орнату режимінен басқа құрылғының кез келген жұмыс режимінде дыбыс сигналдарын қосуға/өшіруге болады. Мұны істеу үшін түймені басып тұрыңыз . Дыбыстық сигналдарды қосу үшін түймені қайтадан басып тұрыңыз .









Басқару панелінің құлпы

Қосымша қауіпсіздік үшін құралда түймені кездейсоқ басуға жол бермейтін басқару тақтасын құлыптау мүмкіндігі бар. Бағдарламаны бастамас бұрын орнатуды қоспағанда, басқару тақтасын кез келген режимде құлыптауға/құлпын ашуға болады. Құлыптау үшін түймені бірнеше секунд басып тұрыңыз . [] дисплейде бірнеше секунд пайда

болады. Құлыптау режимінде кез келген түймені басқан кезде дисплейде [] пайда болады. Құлыпты ашу үшін түймені басып тұрыңыз  3 секунд ішінде. Дисплейде бірнеше секунд бойы [] көрсетіледі, панель құлпы ашылған.

Бағдарлама басталғанға дейін әзірлеу уақытын орнату




RMC-M51 мультипісіргішінің әрбір бағдарлама үшін әдепкі әзірлеу уақытын өзгерту мүмкіндігі бар. Өзгерту қадамы және белгіленген уақыттың мүмкін ауқымы таңдалған пісіру бағдарламасына байланысты. Пісіру уақытының параметрі:

1. Батырмаға басу  қажетті пісіру бағдарламасын таңдаңыз. Бейнебетте әрбір бағдарлама үшін әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі.
2. Түймешігін басыңыз  пісіру уақытын орнату режиміне кіру үшін. Дисплейдегі сағат индикаторы жыпылықтайды.
3. Түймешігін басыңыз  немесе  сағаттарды өзгерту үшін. Түймені басу арқылы түймесі басылғанда мән артады  – азайту.
4. Түймені қайтадан басыңыз  түймелері арқылы минуттарды орнатыңыз  және .

Сағат пен минуттың өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз болады. Параметрдің максималды/ең төменгі мәніне жеткенде, параметр ауқымның басынан жалғасады. Параметрдің мәнін жылдам өзгерту үшін қажетті түймені басып тұрыңыз.

Бағдарлама басталғанға дейін пісіру температурасын орнату (тек «Мультиповар» бағдарламасында бар)

Мультиповар бағдарламасын пайдаланған кезде, пісіру температурасын бастамас бұрын реттеуге болады. Әдепкі температура мәні 100 °C. Температураны реттеу диапазоны 1 °C орнату қадамымен 35-тен 160 °C-қа дейін.

1. «Мультиповар» бағдарламасын таңдағаннан кейін түймесін басыңыз . Дисплейде әдепкі температура жыпылықтайды.
2. Түймелерді басу  немесе  қажетті температураны орнату үшін. Мәнді жылдам өзгерту үшін сәйкес түймені басып тұрыңыз.
3. Басқару тақтасындағы түймелерді бірнеше секунд баспаңыз: өзгертулер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі мән жыпылықтауын тоқтатады). Дисплей пісіру уақытын көрсетуге оралады.

 **Қызып кетуден қорғау үшін, пісіру температурасы 150 °C немесе одан жоғары орнатылғанда, бағдарламаның максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.**

Кешіктіріп бастау функциясы


Бұл функция пісіру бағдарламасы басталатын уақыт аралығын орнатуға мүмкіндік береді.

Осылайша, бағдарламаның басталуын 24 сағатқа дейін кейінге қалдыруға болады. Кешіктіріп бастау уақытын орнату қадамы – 1 минут.

1. Батырмаға басу \equiv қажетті пісіру бағдарламасын таңдаңыз.
2. Түймешігін басыңыз \odot . Түйменің индикаторы жанады және дисплейдегі кешіктіріп бастау сағатының индикаторы жыпылықтайды.
3. Түймешігін басыңыз \uparrow немесе \leftarrow сағаттарды өзгерту үшін. Түймені басу арқылы \uparrow түймешігін басқан кезде уақыт мәні артады \leftarrow азайту.
4. Түймені қайтадан басыңыз \odot және \uparrow және \leftarrow түймелерін пайдаланып минуттарды орнатыңыз.
5. Түймешігін басыңыз \downarrow . Пісіру бағдарламасы басталғанға дейін қалған уақыттың кері санағы.

Сағат пен минуттың өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз болады. Параметрдің максималды (ең төменгі) мәніне жеткенде орнату диапазонның басынан (соңынан) жалғасады. Параметрдің мәнін жылдам өзгерту үшін қажетті түймені басып тұрыңыз.

Орнатылған параметрлерден бас тарту үшін түймені басыңыз \square , содан кейін пісіру бағдарламасын қайта орнату қажет болады.


 **МАҢЫЗДЫ!** Ыдыстың құрамында тез бузылатын өнімдер (жұмыртқа, жаңа сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, «Кешіктіріп бастау» функциясын пайдалану ұсынылмайды. «Қуырту» және «Экспресс» бағдарламаларында «Кейінге қалдыруды бастау» функциясы жоқ. «Бастауды кешіктіру» функциясында уақытты орнату кезінде «Бүмен пісіру/қайнату» бағдарламасындағы кері санақ су қайнағаннан кейін ғана басталатынын ескеру қажет.

Дайын тағамның температурасын сақтау функциясы (автоматты қыздыру)

Ол пісіру бағдарламасының соңында автоматты түрде қосылады және дайын тағамның температурасын 12 сағат бойы 70–75 °C аралығында сақтай алады. Бейнебетте осы режимдегі жұмыс уақытының тікелей кері санағы көрсетіледі. Қажет болса, түймені басу арқылы автоматты жылытуды өшіруге болады \downarrow кешіктіріп бастау функциясы немесе бағдарлама жұмыс істеп тұрғанда (Болдырмау түймешігінің индикаторы өшеді).

Алдын ала қыздыруды өшіру


RMC-M51 мультипісіргіші негізгі пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін немесе «Кейінге қалдыруды бастау» функциясының жұмысы кезінде автоматты қыздыру функциясын ерте өшіру мүмкіндігін қамтамасыз етеді. Ол үшін бағдарламаны іске қосқаннан кейін түймесін басыңыз \downarrow , түйме көрсеткіші \square шығады. Автоматты қыздыруды қайта қосу үшін \odot түймені басыңыз түймешігінің индикаторы қайтадан жанады \square .

 Ыңғайлы болу үшін 80 °C қосатын температурада пісіру кезінде автоматты қыздыру функциясы әдепкі бойынша өшіріледі.

Қайта қыздыру функциясы

1. Өнімдерді ыдысқа салыңыз, оны құрылғы корпусына орнатыңыз. Оның қыздыру элементімен тығыз байланыста екеніне көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты сырт еткенше жабыңыз, мультипісіргішті электр желісіне қосыңыз.
3. Түймешігін басыңыз \square . Таймер осы режимде құрылғының жұмыс уақытының тікелей кері санағын көрсетеді. Ыдыс 70–75 °C дейін қыздырады. 70 °C температураға жеткенде дыбыстық сигнал беріледі. Бұл температураны 12 сағат бойы ұстауға болады.

Қажет болса, түймені басу арқылы жылытуды өшіруге болады \square . Дисплейдегі индикаторлар мен түйме өшеді.

 **МАҢЫЗДЫ!** Баяу пеш өнімді 12 сағатқа дейін ыстық ұстай алатынына қарамастан, ыдысты екі немесе үш сағаттан артық қыздыру ұсынылмайды, өйткені бұл кейде оның дәмінің өзгеруіне әкелуі мүмкін.


«Мультиповар ПРО» функциясы

«Мультиповар ПРО» функциясын пайдаланып, параметрлерді пісіру барысында тікелей өзгертуге болады. Кез келген бағдарламаның жұмысын сіздің қалауларыңызға сәйкес келетіндей етіп теңшеуге болады. Бұл мүмкіндік автоматты экспресс бағдарламаларды пайдаланған кезде қол жетімді емес. «Мультиповар ПРО» функциясы әртүрлі пісіру бағдарламаларының тіркесімін қажет ететін күрделі рецепттерді пісіргенде (мысалы, қырыққабат орамдарын, сиыр етінің строганофтарын, түрлі рецепттерге сәйкес сорпалар мен макарон өнімдерін, кептелістерді және т.б. пісіргенде) әсіресе пайдалы болуы мүмкін.

Пісіру температурасын өзгерту

Экспресс-тен басқа барлық бағдарламалар үшін қол жетімді. Температураны орнату диапазоны 1 °C қадаммен 35-тен 160 °C-қа дейін.

1. Пісіру бағдарламасы жұмыс істеп тұрғанда түймешігін басыңыз $\&$. Дисплейдегі температура мәні индикаторы жыпылықтайды.
2. Қажетті температураны орнатыңыз. Үлкейту үшін басыңыз \uparrow , азайту үшін – түймесі \leftarrow . Параметрдің максималды/ең төменгі мәніне жеткенде, параметр ауқымның басынан жалғасады. Параметрдің мәнін жылдам өзгерту үшін қажетті түймені басып тұрыңыз.
3. Басқару тактасындағы түймелерді 5 секунд бойы баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі мән жыпылықтауын тоқтатады). Дисплей пісіру уақытын көрсетуге оралады.

 Қызып кетуден қорғау үшін, пісіру температурасы 150 °C-тан жоғары орнатылғанда, бағдарламаның максималды орындалу уақыты екі сағатпен шектеледі.

Пісіру уақытын өзгерту

Экспресстен басқа барлық бағдарламалар үшін қол жетімді. Пісіру уақытын өзгерту ауқымы мен қадамы таңдалған бағдарламаға байланысты (қараңыз. Автоматты пісіру бағдарламаларының жиынтық кестесі).

1. Пісіру бағдарламасы жұмыс істеп тұрғанда түймешігін басыңыз . Дисплейдегі сағат мәні жыпылықтайды.
2. Түймешігін басыңыз немесе уақыт мәнін өзгерту үшін. Түймені басу арқылы түймешігін басқан кезде уақыт мәні артады – азайту. Жылдам өзгерту үшін қажетті түймені басып тұрыңыз. Максималды (ең төменгі) мәнге жеткенде, параметр ауқымының басынан (соңынан) жалғасады.
3. Түймені қайтадан басыңыз түймелері арқылы минуттарды орнатыңыз Және . Сағат параметріне оралу үшін түймені қайтадан басыңыз .

Пісіру уақытын 00:00 етіп орнатсаңыз, бағдарлама тоқтайды. Кешіктіріп бастау функциясы жұмыс істеп тұрғанда, «Мультиповар ПРО» функциясы қолжетімді емес.

Автоматты пісіру бағдарламаларын пайдаланудың жалпы тәртібі

STOP *МАҢЫЗДЫ!* Құрылғыны суды қайнату үшін пайдалансаңыз (мысалы, тағам пісіргенде), пісіру температурасын 100 °C-тан жоғары ОРНАТУҒА БОЛМАЙДЫ. Бұл құрылғының қызып кетуіне және зақымдалуына әкелуі мүмкін. Дәл сол себепті суды қайнату үшін «Пісіру», «Қуыру» бағдарламаларын пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Ингредиенттерді рецепт бойынша дайындаңыз, ыдысқа салыңыз. Барлық ингредиенттер (соның ішінде сұйықтық) тостағанның ішкі жағындағы максималды масштаб белгісінен төмен екеніне көз жеткізіңіз.

STOP *Мультипісіргішпен жұмыс істегенде жинаққа кіретін немесе осы үлгімен үйлесімді ыдысты ғана пайдаланыңыз. Басқа ыдыстарды пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

2. Тостағанды құрылғының корпусына салыңыз, оны аздап айналдырыңыз, оның қыздыру элементіне мықтап тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Қақпақты сырт еткенше жабыңыз. Құрылғыны электр желісіне қосыңыз.
3. Түймешігін басу арқылы пісіру бағдарламасын таңдаңыз дисплейде қажетті бағдарлама индикаторы пайда болғанша басыңыз.
4. Түймені басу , пісіру уақытын орнату режиміне кіріңіз. Дисплейдегі сағат индикаторы жыпылықтайды. Таңдалған пісіру бағдарламасы үшін берілген ықтимал уақыт ауқымын және орнату қадамдарын ескеріңіз. Түймені басу арқылы түймешігін басқан кезде сағат мәні артады – азайту.
5. Мәнді жылдам өзгерту үшін қажетті түймені басып тұрыңыз. Максималды мәнге жеткенде, уақыт параметрі ауқымының басынан жалғасады.

«Бу/қайнату» бағдарламасында белгіленген пісіру уақытының кері санағы су қайнағанда және ыдыста жеткілікті бу шыққанда ғана басталады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Өсімдік майын көп пайдаланып жоғары температурада пісіріп жатсаңыз, құрылғының қақпағын арқашан ашық қалдырыңыз.

6. Түймешігін басыңыз . Пісіру процесі басталады және бағдарлама уақытының кері санағы басталады.
7. Пісіру бағдарламасының соңында сигнал естіледі және оның индикаторы өшеді. Параметрлерге байланысты құрылғы автоматты қыздыру режиміне («Болдырмау» түймесінің индикаторы жанады, дисплейде автоматты қыздыру жұмысының уақытының тікелей кері санағы көрсетіледі) немесе күту режиміне ауысады.

Кез келген кезеңде пісіру процесін тоқтату, енгізілген бағдарламадан бас тарту немесе автоматты қыздыруды өшіру үшін түймесін басыңыз .

Жоғары сапалы нәтижеге қол жеткізу үшін біз мультипісіргішке қоса берілген, осы модель үшін арнайы әзірленген аспаздық кітаптағы тағамдарды дайындауға арналған рецепттерді пайдалануды ұсынамыз.

Пісіру бағдарламаларының жиынтық кестесі (зауыттық параметрлер)

Бағдарлама	Қолдану бойынша ұсыныстар	Әдепкі пісіру уақыты	Пісіру уақыты диапазоны / орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне жетуді күтуде	Кешігуді бастау, сағат	Автоматты жылыту, сағат
Мультиповар	Температура мен пісіру уақытын орнату мүмкіндігімен әртүрлі тағамдарды дайындау	0:30	1 мин – 15 сағ / 1 мин. Температура 150 °C жоғары болса, 1 мин – 2 сағ / 1 мин		24	12
Экспресс	Күрішті тез пісіру, суда былғары ботқалар. Бағдарлама су толығымен қайнағаннан кейін автоматты түрде өшіруді қамтамасыз етеді. Бұл бағдарламаны бастау үшін түймесін басыңыз құрал күту режимінде болғанда.	-	-	-	-	-

Бағдарлама	Қолдану бойынша ұсыныстар	Әдепкі пісіру уақыты	Пісіру уақыты диапазоны / орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне жетуді күтуде	Кешігуді бастау, сағат	Автоматты жылыту, сағат
Йогурт, қамыр	Йогурттың әртүрлі түрлерін дайындау, сонымен қатар ашытқы қамырын өңдеу	8:00	10 мин – 12 сағ / 5 мин		24	
Сорпа	Сорпаларды, таңғыштарды, көкөніс және салқын сорпаларды дайындау, компоттарды, бұршақ дақылдарын дайындау	1:00	1 мин – 8 сағ / 1 мин		24	12
Сөндіру	Етті, құс етін, балықты, көкөністерді, гарнирлерді және көп компонентті тағамдарды бұқтыру, көксерке пісіру.	1:00	1 мин – 12 сағ / 1 мин		24	12
Бу/қайнату	Ет, балық, көкөніс және басқа да өнімдерді, балалар тағамын бұмен пісіру. Бұмен пісіру үшін арнайы ыдысты (жинақпен бірге) пайдаланыңыз.	0:20	1 мин – 2 сағ / 1 мин	+	24	12
Қуыру	Қуырылған көкөністер, ет, балық, құс еті және қуырылған әртүрлі тағамдар. Қажетті температураға жеткенде құрылғы екі қысқа дыбыстық сигнал береді. НАЗАР АУДАРЫҢИЗ: тағамды ыдысқа дыбыстық сигналдан кейін ғана салыңыз. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде құрылғының қақпағы ашық тұруы керек.	0:18	1 мин – 2 сағ / 1 мин	+		12
Наубайхана	Кекстерді, печеньелерді, ашытқы және қатпарлы пирогтарды, кастрюльдерді, үй нандарын пісіру.	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин		24	4

Бағдарлама	Қолдану бойынша ұсыныстар	Әдепкі пісіру уақыты	Пісіру уақыты диапазоны / орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне жетуді күтуде	Кешігуді бастау, сағат	Автоматты жылыту, сағат
Күріш/жарма	Суда күріш пен ұнтақ ботқаларды пісіру.	0:25	1 мин – 2 сағ / 1 мин		24	12
Палау	Палаудың әртүрлі түрлерін дайындау (ет, балық, құс еті, көкөністермен)	1:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин		24	12
Сүт ботқасы	Майы аз пастерленген сүтпен ботқаларды дайындау	0:25	1 мин – 4 сағ / 1 мин		24	12
Қою	Бидаидың әртүрлі сорттарынан макарон өнімдерін дайындау; шұжықтарды, тұшпараларды және басқа да жартылай фабрикаларды пісіру. Су қайнағаннан кейін құрылғы екі дыбыстық сигнал береді: қақпақты ашып, өнімді қайнаған суға салыңыз. Қақпақты жауып, «Бастау» түймесін қайтадан басыңыз. Пісіру уақытын кері санау басталады.	0:08	2 мин – 1 сағ / 1 мин	+		
Нан	Қара бидай мен бидай ұнынан нан жасау. Бағдарламаның бірінші сағатында қамыр өңделеді, содан кейін тікелей пісіріледі. Бағдарламаны әдепкі параметрлермен бастағанда, 2 сағат жұмыс істегеннен кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді. Мультіпісіргіштің қақпағын ашып, нанды төңкеріңіз. Бағдарлама параметрлеріне өзгертулер енгізілген болса, дыбыстық сигнал естілмейді. Пісіру уақытын 1 сағаттан аз етіп орнатсаңыз, «Бастау» түймесін басқаннан кейін пісіру процесі басталады. «Кешіктіріп бастау» функциясын пайдалану ұсынылмайды, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.	3:00	5 мин – 6 сағ / 5 мин		24	4

Бағдарлама	Қолдану бойынша ұсыныстар	Әдепкі пісіру уақыты	Пісіру уақыты диапазоны / орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне жетуді күтуде	Кешігуді бастау, сағат	Автоматты жылтыту, сағат
Пісіру	Көкөністер мен бұршақ дақылдарын пісіру	1:00	5 мин – 6 сағ / 5 мин		24	12
Пицца	Әртүрлі қоспалармен пицца пісіру	0:30	5 мин – 4 сағ / 5 мин		24	1
Тілдік	Бұқтырылған бұқтырылған ет, шұжық, желе, аспир	3:00	5 мин - 12 ч / 5 мин		24	12

III. ПІСІРУ КЕҢЕСТЕРІ

Ас әзірлеуге арналған жалпы кеңес

- Көкөністерді және басқа тағамдарды бумен пісіру үшін ыдысқа 500–600 мл су құйыңыз. Бу сауытын ыдысқа салыңыз. Тағамды рецепт бойынша өлшеңіз және дайындаңыз, бумен пісіру контейнерге біркелкі таратыңыз. Рецепттер кітабындағы нұсқауларды орындаңыз.
- Сүт ботқаларын дайындау үшін пастерленген майсыз сүтті пайдаланыңыз, толық сүтті пайдаланған кезде оны ауыз сумен 1:1 қатынасында сұйылтыңыз. Мультипісіргіш ыдысын пісірер алдында сары маймен майлаңыз. Қосылған кітаптағы рецепттерде көрсетілген пропорцияларды қатаң сақтаңыз. Ингредиенттер мөлшерін тек пропорционалды түрде азайтыңыз немесе көбейтіңіз.
- Кейбір өнімдерді (мысалы, макарон, тұшпара және т.б.) пісірген кезде көбік пайда болады. Оның ыдыстан ағып кетуіне жол бермеу үшін тағамды қайнаған суға салғаннан кейін құрылғының қақпағын бірнеше минут жаппаңыз.
- Нан, кондитерлік өнімдер немесе йогурт дайындаған кезде, бастапқы ингредиенттер тостаған көлемінің жартысынан аспайтынына көз жеткізіңіз.
- Қамырды пісіру кезеңінде мультипісіргіштің қақпағын ашпаңыз! Пісірілген өнімнің сапасы осыған байланысты.
- Қуырылған кезде тағам себетін қыздырылған майға салыңыз. Қуыруға тек тазартылған өсімдік майын пайдаланыңыз. Қақпағы ашық күйде пісіріңіз. Майдың өте ыстық екенін есте сақтаңыз! Күйіп қалмас үшін ас үй қолғаптарын қолданыңыз және құрылғының үстіне еңкеймеңіз. Қуырылған тағамдарды қайта пісіру үшін бірдей майды пайдаланбаңыз.
- Қуыру бағдарламасын қайта қолданбас бұрын, құралды толығымен суытып алыңыз.

Пісіру қателері және оларды түзету жолдары

Төмендегі кестеде мультипісіргіштерде пісіру кезінде жіберілетін әдеттегі қателер жинақталған, мүмкін себептері мен шешімдері қарастырылған.

Ықтимал себептер	Шешімдер
ТАҒАМ АЯҒЫНА ДЕЙІН ПІСІРМЕЙДІ	
Құрылғының қақпағы жабылмаған немесе тығыз жабылмаған, сондықтан пісіру температурасы жеткілікті жоғары емес.	Пісіру кезінде мультипісіргіштің қақпағын қажетсіз ашпаңыз. Қақпақты сырт еткенше жабыңыз. Құрылғының қақпағының тығыз жабылуына ештеңе кедергі келтірмейтініне және ішкі қақпақтағы тығыздағыш резеңкенің деформацияланбағанына көз жеткізіңіз.
Тостаған мен қыздыру элементі жақсы байланыста емес, сондықтан пісіру температурасы жеткілікті жоғары емес.	Тостаған құрылғының корпусына біркелкі орнатылып, түбін қыздыру дискісіне мықтап қою керек. Мультипісіргіштің жұмыс камерасында бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Қыздыру дискісін таза ұстаңыз.
Ингредиенттерді нашар таңдау. Бұл ингредиенттер сіз таңдаған пісіру әдісіне сәйкес келмейді немесе дұрыс емес пісіру бағдарламасы тандалған. Ингредиенттер тым үлкен кесілген, өнімнің бетбелгісінің жалпы пропорциялары бұзылған. Пісіру уақыты жеткіліксіз болды. Бумен пісірген кезде: бұдың жеткілікті тығыздығын қамтамасыз ету үшін ыдыста тым аз су бар.	Дәлелденген (құрылғының осы үлгісіне бейімделген) рецепттерді қолданған жөн. Ингредиенттерді таңдау, оларды кесу әдісі, бетбелгі пропорциялары, бағдарламаны таңдау және пісіру уақыты тандалған рецептке сәйкес болуы керек. Рецепт бойынша ұсынылған мөлшерде ыдысқа су құйыңыз. Қажет болса, пісіру кезінде су деңгейін тексеріңіз.
Қуырған кезде: ыдысқа өсімдік майы тым көп. Ыдыста тым көп ылғал.	Қалыпты қуыру үшін майдың ыдыстың түбін жұқа қабаптан жабуы жеткілікті. Терең қуыру кезінде сәйкес рецепт бойынша нұсқауларды орындаңыз. Рецептте жазылмаған болса, қуыру кезінде мультипісіргіштің қақпағын жаппаңыз. Жаңа мұздатылған тағамдарды қуыру алдында міндетті түрде жібітіп, суды ағызыңыз.
Пісіру кезінде: қышқылдығы жоғары өнімдерді пісірген кезде сорпаны қайнату.	Кейбір өнімдер пісірер алдында арнайы өңдеуді қажет етеді: жуу, қуыру және т.б. Тандалған рецепт бойынша ұсыныстарды орындаңыз.
Тексеру процесінде қамыр ішкі қақпаққа жабысып, бу шығару клапанын бітеп тастады.	Қамырды кішкене көлемде ыдысқа салыңыз.
Пісіру (қамыр дайын емес): ыдыста тым көп қамыр	Тостағанды ыдыстан алып тастап, төңкеріп, қайтадан ыдысқа салыңыз, содан кейін пісіруді жалғастырыңыз. Болашақта пісіру кезінде қамырды ыдысқа азырақ көлемде салыңыз.
ӨНІМ СОРТЫЛАДЫ	
Ингредиенттер тым аз немесе пісіру уақыты тым ұзақ.	Дәлелденген (құрылғының осы үлгісіне бейімделген) рецептін қараңыз. Ингредиенттерді таңдау, оларды кесу әдісі, бетбелгі пропорциялары, бағдарламаны таңдау және пісіру уақыты оның ұсыныстарына сәйкес болуы керек.

Ықтимал себептер	Шешімдер
Пісіргеннен кейін дайын тағам тым ұзақ уақыт бойы автоматты қыздыруда.	Автоматты жылыту функциясын ұзақ уақыт пайдалану қажет емес. Алдын ала қыздыруды өшіріңіз.
ҚАЙНАУ КЕЗІНДЕ ӨНІМ ҚАЙНАДЫ	
Сүт ботқасын пісіргенде сүт қайнап кетеді.	Сүттің сапасы мен қасиеттері оны өндіру орны мен шарттарына байланысты болуы мүмкін. Майлылығы 2,5% дейін УНТ сүтін ғана пайдалануды ұсынамыз. Қажет болса, сүтті ауыз сумен аздап сұйылтуға болады.
Пісіру алдында ингредиенттер өңделмеген немесе дұрыс өңделмеген (нашар жуылған және т.б.). Ингредиенттердің пропорциялары сақталмаған немесе өнім түрі дұрыс таңдалмаған.	Дәлелденген (құрылғының осы үлгісіне бейімделген) рецептің қараңыз. Ингредиенттерді таңдау, оларды алдын ала өңдеу әдісі, бетбелгі пропорциялары оның ұсыныстарына сәйкес болуы керек. Тұтас дәнді дақылдар, ет, балық және теңіз өнімдері арқашан таза суға дейін мұқият шайылуы керек.
Өнім көбік түзеді.	Өнімді мұқият шаю, клапанды алып тастау немесе қақпағы ашық күйде пісіру ұсынылады.
ЫДЫС ЖАНУДА	
Алдыңғы пісіргеннен кейін тостаған жақсы тазаланбаған. Тостағандағы жабыспайтын жабын зақымдалған.	Пісіруді бастамас бұрын, тостағанның таза екеніне және жабыспайтын жабынының зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
Өнімнің бетбелгісінің жалпы көлемі рецептке ұсынылғаннан аз	Дәлелденген (құрылғының осы үлгісіне бейімделген) рецептің қараңыз.
Тым ұзақ пісіру уақыты.	Пісіру уақытын қысқартыңыз немесе осы құрылғы үлгісіне бейімделген рецепт нұсқауларын орындаңыз.
Қуырған кезде: ыдыста май жоқ, тағам сирек араластырылды немесе аударылды.	Қалыпты қуыру үшін ыдысқа аздап өсімдік майын құйыңыз, ол ыдыстың түбін жұқа қабатпен жабады. Біркелкі қызару үшін ыдыстағы тағамды мезгіл-мезгіл араластырып тұру керек немесе әрбір 5–7 минут сайын төңкеру керек.
Бұқтырған кезде: ыдыста ылғал жеткіліксіз	Ыдысқа көбірек сұйықтық қосыңыз. Пісіру кезінде мультипісіргіштің қақпағын қажетсіз ашпаңыз.
Қайнаған кезде: ыдыста тым аз сұйықтық бар (ингредиенттер пропорциялары сақталмайды).	Сұйық пен қатты ингредиенттердің дұрыс қатынасын сақтаңыз.
Пісіру: Пісіру алдында тостағанның ішкі жағы майланбаған.	Қамырды төсер алдында ыдыстың түбін және қабырғаларын сары маймен немесе өсімдік майымен майлаңыз. Ыдысқа май құюға болмайды!

Ықтимал себептер	Шешімдер
ӨНІМ ПІШІНІН ЖОҒАЛТТЫ	
Тағам тым жиі араластырылды	Қалыпты қуыру үшін ыдысты әр 5–7 минуттан артық емес араластырыңыз.
Тым ұзақ пісіру уақыты	Пісіру уақытын қысқартыңыз, осы құрылғы үлгісіне бейімделген рецептерді пайдаланыңыз.
ПІСІРУ СЫЛҒАЛДЫ	
Артық ылғал беретін сәйкес емес ингредиенттер пайдаланылды (шырынды көкөністер немесе жемістер, мұздатылған жидектер, қаймақ және т.б.).	Ингредиенттерді пісіру рецептіне сәйкес таңдаңыз. Тым көп ылғалдылығы бар ең аз ингредиенттерді қолдануға тырысыңыз.
Дайын кондитерлік өнімдер жабық мультиваркте тым ұзақ болды	Пісіргеннен кейін бірден мультипісіргіштен кондитер өнімдерін шығарып көріңіз. Қажет болса, автоматты қыздыру қосылған кезде өнімді мультипісіргіште қысқа уақытқа қалдыруға болады.
ПІШІРУ КӨТЕРМЕЙДІ	
Қант қосылған жұмыртқа ұрылмаған. Қамыр қолсытқышпен ұзақ уақыт тұрды. Үн еленбеген немесе қамыр жеткілікті түрде иленбеген. Ингредиенттер дұрыс емес.	Дәлелденген (құрылғының осы үлгісіне бейімделген) рецептің қараңыз. Ингредиенттерді таңдау, оларды алдын ала өңдеу әдісі, бетбелгі пропорциялары оның ұсыныстарына сәйкес болуы керек.

Әртүрлі бұға пісірілген тағамдар үшін ұсынылатын пісіру уақыттары

Өнім	Салмағы, г Саны, дана	Судық көлемі, мл	Пісіру уақыты, мин
Шошқа еті/сиыр еті (1,5–2 см текшелер)	500	500	20/30
Қой еті (1,5–2 см текше)	500	500	25
Тауық еті (текшелер 1,5–2 см)	500	500	15
Тефтели/котлеттер	180 (6 дана) / 450 (3 дана)	500	10/15
Балық (филе)	500	500	10



RED мультипісіргіштерінің бірқатар үлгілерінде, барлық бағдарламаларда, егер ыдыста сұйықтық тапшылығы болса, құрылғының қызып кетуден қорғау жүйесі іске қосылады. Бұл жағдайда пісіру бағдарламасы тоқтат, мультипісіргіш тостаған режимінде автоматты жылытуға ауысады.

Өнім	Салмағы, г Саны, дана	Судың көлемі, мл	Пісіру уақыты, мин
Теңіз коктейлі (жаңа мұздатылған)	500	500	5
Манты/хинкали	4 нәрсе.	500	15
Картоп (4 бөлікке кесілген)	500	500	15
Сәбіз (1,5–2 см текшелер)	500	500	35
Қызылша (4 бөлікке кесілген)	500	1500	70
Көкөністер (жаңа мұздатылған)	500	500	10
Тауық жұмыртқасы	3 дана	500	10

Жұмыс температурасы, °C	Қолдану нұсқаулары (сонымен қатар рецепт кітабын қараңыз)
85	Сүзбе немесе ұзақ пісіру уақытын қажет ететін тағамдарды дайындау үшін ұсынылады
90	Қызыл шай қайнату үшін ұсынылады
95	Сүт ботқаларын дайындау үшін ұсынылады
100	Безе немесе джем жасау үшін ұсынылады
105	Желе жасау үшін ұсынылады
110	зарарсыздандыру үшін ұсынылады
115	Қант сиролын дайындау үшін ұсынылады
120	Шұңқыр жасау үшін ұсынылады
125	Бұқтырылған тағамдарды пісіру үшін ұсынылады
130	Кәстрөлдерге ұсынылады
135	Қытырлақ қыртыс беру үшін дайын тағамдарды қуыру үшін ұсынылады.
140	Темекі шегуге ұсынылады
145	Көкөністер мен балықты фольгада пісіру үшін ұсынылады
150	Фольгадағы етті қуыру үшін ұсынылады
155	Ашытқы қамырынан жасалған өнімдерді қуыру үшін ұсынылады
160	Құс етін қуыру үшін ұсынылады

i Бұл жалпы ұсыныстар екенін ескеріңіз. Нақты уақыт белгілі бір өнімнің қасиеттеріне, сондай-ақ сіздің талғамыңызға байланысты ұсынылған мәндерден өзгеше болуы мүмкін.

«Мультивар» бағдарламасында температуралық жағдайларды пайдалану бойынша ұсыныстар

Жұмыс температурасы, °C	Қолдану нұсқаулары (сонымен қатар рецепт кітабын қараңыз)
35	Қамырды өңдеу және пісіру және сірке суы үшін ұсынылады
40	Йогурт жасау үшін ұсынылады
45	Қышқылға ұсынылады
50	ашыту үшін ұсынылады
55	Помада жасау үшін ұсынылады
60	Жасыл шай немесе балалар тағамын дайындау үшін ұсынылады
65	Вакуумда оралған етті пісіру үшін ұсынылады
70	Соққы жасау үшін ұсынылады
75	Пастерлеу және ақ шайды дайындау үшін ұсынылады
80	Глинтвейн жасау үшін ұсынылады

 Сондай-ақ қоса берілген рецепттер кітабын қараңыз.

IV. ҚОСЫМША МҮМКІНДІКТЕР

- Ірімшік жасау
- Сүзбе дайындау
- фондю дайындау
- Стерилизация
- Сұйық өнімдерді пастерлеу
- Балалар тағамын жылытқыш


 Толық ақпаратты рецепттер кітабынан немесе www.redbt.com сайтынан табуға болады.

V. ҚОСЫМША АКЦЕССУАРЛАР

Қосымша керек-жарақтар RMC-M51 мультипісіргішінің жеткізіліміне кірмейді. Сіз оларды сатып ала аласыз, сонымен қатар соңғы RED өнімдері туралы www.redbt.com веб-сайтында немесе ресми дилерлік дүкендерде біле аласыз.

Келесі тостағандар RMC-M51 құрылғысымен үйлесімді: RB-C204, RB-C530.

VI. АСПАПТЫ КҮТУ

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Тазалау алдында құрылғының электр желісінен ажыратылғанына және толығымен салқындағанына көз жеткізіңіз!

Жалпы ережелер мен ұсыныстар

- Құрылғыны бірінші рет қолданар алдында, сондай-ақ пісіргеннен кейін тағамның иісін кетіру үшін, 0,5 л құйып болғаннан кейін, «Бумен пісіру» бағдарламасы бойынша 15 минут ішінде бөліктерге кесілген жарты лимонды құрылғыда өңдеуді ұсынамыз. Кесеге су құйыңыз.
- Жабық құрылғыда бір тостаған суды немесе пісірілген тағамды 24 сағаттан артық қалдырмаңыз. Дайындалған ыдыспен ыдысты тоңазытқышта сақтауға және қажет болса, сәйкес функцияны пайдаланып құрылғыдағы тағамды қыздыруға болады.

STOP

Запрещается погружать корпус прибора в воду или ставить его под проточную воду! Құрылғыны тазалау кезінде дәрекі маталарды немесе губкаларды, абразивті пасталарды ҚОЛДАНБАҢЫЗ. Сондай-ақ кез келген химиялық агрессивті немесе тағаммен жанасатын заттармен пайдалану ұсынылмайтын басқа заттарды қолдануға болмайды.

- Резеңке бөлшектерді тазалау кезінде абай болыңыз: зақымдану немесе деформация құрылғының дұрыс жұмыс істеуіне әкелуі мүмкін.

Шассиді тазалау

Жұмсақ дымқыл ас шүберекпен немесе губкамен ластанған кезде өнімнің денесін тазалаңыз. Жұмсақ жуғыш затты қолдануға болады. Корпустағы судан болуы мүмкін дақтарды және дақтарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сүрту ұсынылады.

Ыдысты тазалау

Құрылғының тостағанын әр қолданғаннан кейін тазалаңыз. Тостағанды жұмсақ жөкемен және ыдыс жууға арналған жуғыш затты пайдаланып қолмен немесе ыдыс жуғышта (өндірушінің ұсыныстарына сәйкес) тазалауға болады.

Қатты ластанған болса, ыдысқа жылы су құйып, біраз уақытқа қалдырыңыз, содан кейін тазалаңыз.

Тостағанды құрылғы корпусына орнатпас бұрын оның сыртқы бетін құрғатып сүртуді ұмытпаңыз.

Тостағанды үнемі пайдаланған кезде оның ішкі жабыспайтын жабынының түсін толық немесе ішінара өзгертуге болады. Өздігінен бұл тостаған ақауының белгісі емес.

Бу клапанын тазалау

Әр пайдаланудан кейін алынбалы бу клапанын тазалаңыз.


1. Бу клапанын ақырын жоғары және өзіңізге қарай тартыңыз.
2. Ішкі корпусы тоқтағанша сағат тіліне қарсы бұраңыз және алыңыз.
3. Қажет болса, клапанның резеңкесін абайлап алыңыз. Клапанның барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Кері ретпен қайта жинаңыз: серпімді орнына салыңыз, ойықтарды туралаңыз.

Конденсатты кетіру

Құрылғының корпусында орналасқан конденсат ыдысын мультипісіргішті әр қолданғаннан кейін тазалау керек. Контейнердің бүйірлерінен ұстаңыз, оны өзіңізге қарай аздап тартыңыз, оны алыңыз. Конденсатты төгіңіз; контейнерді жуып, орнына қойыңыз. Кейде артық конденсат құрылғының корпусындағы тостаған айналасындағы арнайы ойыққа жиналуы мүмкін. Оны алу үшін ас үй қағазын немесе сүлгіні пайдаланыңыз.

Пісіру камерасын тазалау


Осы нұсқаулықтағы нұсқаулар қатаң түрде орындалса, құрылғының жұмыс камерасына сұйықтықтың, тағам бөлшектерінің немесе қоқыстардың түсуі мүмкіндігі аз болады. Егер айтарлықтай ластану орын алса, дұрыс жұмыс істеуіне немесе құрылғының зақымдалуын болдырмау үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

 *Мультипісіргіштің жұмыс камерасын тазалау алдында оның электр желісінен ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз!*

Жұмыс камерасының бүйір қабырғаларын, қыздыру дискінің бетін және орталық температура сенсорының корпусын (жылыту дискінің ортасында орналасқан) ылғалдандырылған (дымқыл емес!) губкамен немесе шүберекпен тазалауға болады. Жуғыш ұнтақты пайдалансаңыз, келесі пісіру кезінде қажетсіз иістердің пайда болуын болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият алып тастау керек.

Орталық температура сенсорының айналасындағы ойыққа бөгде заттар түсіп кетсе, сенсор корпусын баспай, оларды пинцетпен абайлап алып тастаңыз.

Қыздырғыш дискінің беті лас болса, орташа қаттылықтағы дымқыл губканы немесе синтетикалық щетканы қолдануға рұқсат етіледі.

 *Құрылғыны үнемі пайдаланған кезде, уақыт өте келе қыздыру дискінің түсін толығымен немесе ішінара өзгертуге болады. Бұл өз алдына белгі емес.*

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдалану алдында құрылғының барлық бөліктерін толығымен тазалап, құрғатыңыз. Құрылғыны жылытқыштар мен тікелей күн сәулесінен алыс, құрғақ, желдетілетін жерде сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құрылғыны механикалық кернеуге ұшыратуға тыйым салынады, бұл құрылғының бұзылуына және/немесе қаптаманың тұтастығын бұзуға әкелуі мүмкін. Құрылғының қаптамасын судан және басқа сұйықтықтардан алыс ұстаңыз.

VII. ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНА ХАБАРЛАС БҰРЫН

Бұзылыс	Ықтимал себептер	Емдеу
Дисплейде жүйелік қате туралы хабар пайда болды: E1–E4	Жүйе қатесі (электрондық тактаның немесе жылу датчиктерінің істен шығуы мүмкін) немесе қақпақ тығыз жабылмаған	Қақпақты мықтап жабыңыз. Мәселе шешілмесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Дисплейде жүйелік қате туралы хабар пайда болды: E5–E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс істен шықты	қоспаңыз! Құралды электр желісінен ажыратыңыз, қақпақты ашыңыз және оны 10–15 минут суытыңыз, содан кейін пісіруді жалғастырыңыз. Мультиповар бағдарламалары жұмыс істеп тұрғанда (температура жоғарыда орнатылғанда) ыдысқа су құймаңыз 100 °C) және «ҚУЫРУ». Температураны «Қуыру» бағдарламасында 120 °C-тан жоғары және «Мульты пісіру» бағдарламасында 130 °C-тан жоғары орнатқанда, қақпақты ашық күйде пісіріңіз. «Қуыру» бағдарламасында ыдысқа ингредиенттерді құрылғы жұмыс параметрлеріне жеткеннен кейін ғана қосыңыз.
Ыдыс тым ұзақ пісіріледі	Тостаған мен қыздыру элементінің арасына бөгде зат немесе бөлшектер (қоқыс, жарма, тағам бөліктері) түсіп кеткен. Құрылғының корпусындағы тостаған біркелкі емес орнатылған. Қыздыру дискісі өте ластанған.	Құралды электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөгде заттардың немесе бөлшектерді алып тастаңыз. Тостағанды біркелкі, бұрмаланбай орнатыңыз. Құралды электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз.
Пісіру кезінде қақпақ астынан бу шығады	Тостаған мен құрылғының қақпағының қосылымының тығыздығы бұзылған. Тостаған құрылғының корпусына дұрыс орнатылмаған. Қақпақ мықтап жабылмаған немесе қақпақтың астына бөгде зат түсіп кеткен. Қақпақтағы тығыздағыш резеңке қатты ластанған, деформацияланған немесе зақымдалған.	Тостағанды біркелкі, бұрмаланбай орнатыңыз. Құрылғының қақпағы мен корпусының арасында бөгде заттардың (қоқыс, жарма, тағам бөліктері) бар-жоғын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Құрылғының қақпағын ол тоқтағанша жабыңыз. Құрылғының ішкі қақпағындағы тығыздағыш сағыздың күйін тексеріңіз. Мүмкін оны ауыстыру керек шығар.



Мәселе шешілмесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

VIII. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Кепілдік талоны қолдану нұсқаулығының соңында орналасқан!

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер және т. б.). Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.

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

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

2 – год производства (1 – 2021 г., 2 – 2022 г.... 0 – 2030 г.),

3 – серийный номер модели.

Өндірушінің белгілеген құралдың қызмет ету мерзімі бұйымды пайдалану қолданылатын техникалық стандарттар және осы нұсқаулыққа сәйкес жүзеге асырылу шарттарында сатып алынған күннен бастап 3 жылды құрайды.

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУДІҢ ШАРТТАРЫ Осы бағдарлама тауар сатылған күннен 12 ай ішінде кепілдік міндеттемелерді қамтиды немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді. Тек клиент кепілдік қызмет көрсету шарттарын ұстанғанда ғана мерзімдер қолданылады. Осы кепілдік өнеркәсіптік және/немесе коммерциялық мақсатта пайдаланылатын бұйымдарға таралмайды. Сату кезінде сатушы кепілдік талонын дұрыс толтыруын, аппараттың сериялық нөмірін, сату мерзімін көрсетуін, мөр басуын, сонымен қатар қол қоюын қадағалаңыз. Өнімді, жиынтық тәжірибелі, техникалық жағдайын тексеріңіз, кепілдік шарттарымен танысып, қол қойыңыз. Кепілдік талонында көрсетілген деректерге өзгеріс енгізуге, өшіруге немесе қайтадан жазуға болмайды. Кепілдік келесіден туындаған зақымдары бар бұйымдарға таралмайды:

- дұрыс пайдаланбау, ұқыпсыз қолдану, дұрыс қоспау, ілеспе нұсқаулықты ұстанбау;

- дұрыс пайдаланбау, ұқыпсыз қолдану немесе жазатайым оқиға себебінен туындаған механикалық, жылулық және басқа зақымдардан;
- тазалап және ауыстырып тұруды талап ететін сүзгілерді, шаң жинағыштарды және басқа бөліктер мен аксессуарларды уақытында тазаламаудан;
- ішіне бөгде зат, сұйықтық, жәндіктер, кеміргіштер және т.б. түсуінен;
- электр бауы зақымдануынан;
- осы бұйымды пайдалану ережелерінде көрсетілгенінен басқа кернеумен немесе қоректендіретін желінің стандартты параметрлеріне сәйкес келмейтін желіге қосудан;
- бұйым құрылымы өзгерістерін туындатқан біліксіз жөндеуден және басқа араласудан;
- тойтарылмас күш әсерінен (өрт, тасқын, найзағай және басқа);
- бұйымның ыстыққа төзімді емес бөліктеріне жоғары сыртқы температураның әсерінен;
- сериялық нөмірі өзгертілген, жойылған немесе анық басылмаған.

Кепілдік нақты тозу мерзімі бар тораптар, механизмдер мен аксессуарларға (шаң сорғыш щеткалары, мультипсіргіштердің металл табақтары мен күйікке қарсы жабындылары бар пісіруге арналған қалыптар, шырын сыққыштардың торпышақтары, пышақтар, қаптаршаң жинағыштар, ауыстырылатын сүзгілер, сусабындар, сұйықтықтар және т.б.), сонымен қатар аккумуляторлық қоректену көздеріне және қоректену батареяларына таралмайды. Пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес кепілдіктің әрекетіне аспапқа кезеңді қызмет көрсету бойынша жұмыстар жатпайды.

Сіздің аймақта сервистік орталықтардың бары туралы ақпаратты сондай-ақ www.redbt.com сайтынан нақтылауға болады. Қазақстан Республикасында пайдаланушы қолдау қызметі: тел. +7 777 747 40 44 (Қазақстан Республика бойынша телефон соғу тегін).



Орам, пайдаланушы нұсқаулығы, сондай-ақ құралдың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес утилизациялау керек. Мұндай бұйымдарды қарапайым тұрмыстық қоқыспен бірге лақтырмаңыз.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке проследите, чтобы продавец правильно заполнил гарантийный талон, указал серийный номер изделия, дату покупки, поставил свою подпись и печать. Проверьте комплектность и техническое состояние изделия, ознакомьтесь с условиями гарантии и поставьте свою подпись. Не допускается вносить изменения, стирать или переписывать данные, указанные в гарантийном талоне.

Информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе можно уточнить на сайте www.redbt.company. Служба поддержки пользователей в России: тел. 8 (800) 511-86-19 (звонок по России бесплатный).

Адрес организации, уполномоченной на принятие претензий от покупателей и производящей ремонт и техническое обслуживание изделия (ООО «РЭД»): 127247, г. Москва, Дмитровское ш., д. 100, стр. 2, этаж 7, пом. 47386.

Если вы недовольны качеством сервисного обслуживания (установленные требованиями Закона о защите прав потребителей сроки на устранение неисправностей по гарантии превышены, отсутствуют запасные части, некачественно выполнен ремонт и т.д.), обращайтесь в головной сервис-центр по телефону 8 (800) 511-86-19 или заполните форму на официальном сайте www.redbt.company. Благодаря обратной связи мы исправим возникающие недочёты, чтобы сервис был качественным, своевременным и удобным. Спасибо за вашу помощь.

Гарантийный талон

Заполняется фирмой-продавцом / Сатушы фирма толтырады

Дата продажи / Сатылған күні

Серийный номер / Сериялық нөмір

Фирма продавец / Сатушы фирма

Подпись продавца / Сатушының қолы

Печать фирмы-продавца / Сатушы фирманың мөрі

Изделие надлежащего качества, укомплектовано, технически исправно, претензий не имею. С условиями гарантии ознакомлен.
Бұйымның сапасы жарамды, жинақталған, техникалық жөн, шағымым жоқ. Кепілдік шарттарымен таныстым.

Подпись покупателя / Сатып алушының қолы



Изготовитель: СТЕНТ ИНДАСТРИАЛ ГРОУП ЛИМИТЕД.
Адрес: Рм 728, 7 фло, Ливен хаус, №61-63 Кинг Ип стрит, Кван тонг, Каулн, Гонконг.

Импортер в России: Общество с ограниченной ответственностью «РЭД». Адрес: 127247, г. Москва, Дмитровское ш., д. 100, стр. 2, этаж 7, помещ. 47386.

©RED. Все права защищены. 2023

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

www.redbt.com
Made in China
RMC-M51-RED-UM-1