

RED

SOLUTION

Мультиварка
M4350

**Руководство
по эксплуатации**

Гарантийный талон



Сервисные центры

ЭКСПРЕСС-ОБСЛУЖИВАНИЯ

Уважаемый покупатель!

Для вашего удобства в Москве и Санкт-Петербурге работают экспресс-центры сервисного обслуживания, готовые устранить любую проблему с вашей техникой в течение 24 часов.

МОСКВА

ул. Малая Семеновская, д. 30
Часы работы: пн–вс, 09:00–21:00
Тел.: 8 (800) 511-86-19

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Московский пр., д. 3,
ТЦ «Адмиралтейский», 3 этаж
Часы работы: пн–вс, 11:00–21:00
Тел.: 8 (800) 511-86-19

Актуальные адреса сервисных центров экспресс-обслуживания и режим работы вы можете уточнить в службе поддержки по телефону 8-800-511-86-19 или на нашем сайте www.redsolution.company



©Red solution®. Все права защищены. 2024

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

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
Технические характеристики	6
Комплектация.....	6
Устройство мультиварки	6
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	9
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	14
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	18
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	19
VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	19
Хранение и транспортировка	20
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР....	20
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	21
Гарантийный талон.....	42

RUS

Русский язык5

KAZ

Казахский язык23

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что отдали предпочтение бытовой технике Red solution.
Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы будете выбирать нас и в будущем.

Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Актуальную версию руководства смотрите на нашем сайте www.redsolution.company на странице соответствующего продукта. Версия, опубликованная на сайте, считается приоритетной.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redsolution.company.
Здесь вы найдете актуальную информацию о технике Red solution и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию Red solution и аксессуары к ней.

Служба поддержки пользователей Red solution в России: 8-800-511-86-19.

Изготовитель: Гуандун Синчжоу Электрик Эпплайэнс Ко., Лтд.
Адрес: № 332, Ди Шан виллэдж, Чуанбу виилджж коммит, г. Цзишуй, г. Ляньцзян, пров. Гуандун, Китай.

Импортер в Российской Федерации: ООО «РЭД».
Адрес: 108810, г. Москва, вн. тер. г. пос. Марушкинское, п. Совхоза Крёкшино, ул. Озёрная, д. 5, стр. 1, помещ. 22. ИНН: 7713491474.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочтите руководство по эксплуатации и сохраните его для справки. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Актуальную версию руководства по эксплуатации см. на нашем сайте www.redsolution.com.ru на странице соответствующего продукта. Версия, опубликованная на сайте, считается приоритетной.

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.

- Мультиварка М4350 предназначена для приготовления пищи. Используйте прибор только по назначению. Использование в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве, нарушает правила эксплуатации.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных непромышленных условиях. 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 прибора к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора. Несовпадение 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.

! 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 перегибался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

! ПОМНИТЕ: Случайно повредив кабель электропитания, можно вызвать неполадки, которые не соответствуют условиям гарантии, а также получить удар током. 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.
- Запрещено эксплуатировать прибор на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может серьезно повредить его.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

! ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора, а также шнур и вилку питания, 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, чтобы не допускать игры с прибором.
- Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Ремонт прибора должен производить исключительно специалист авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

! ВНИМАНИЕ! Запрещено использовать прибор при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель	M4350
Мощность	860 Вт
Напряжение	220–240 В~, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Тип управления	сенсорный
Ручных программ	146
Автоматических программ	16
Функция «Мультиповар ПРО»	есть
Отсрочка старта	1 мин – 24 ч, шаг 1 мин / 1 ч
Диапазон регулировки времени	5 мин – 12 ч, шаг 1 мин / 1 ч
Диапазон регулировки температуры	35–180 °С, шаг 1 °С
Автоподогрев	до 24 ч
Защита от перегрева	есть
Материал корпуса	пластик, металл
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	керамическое
Внутренняя крышка	съёмная
Длина шнура питания	1 м
Габаритные размеры (Ш x В x Г)	312x279x309 мм
Вес нетто	4 кг

Функции

Автоподогрев
Предварительное отключение автоподогрева
Отсрочка старта
Разогрев блюд
Мультиповар ПРО

Автоматические программы приготовления

Экспресс	Выпечка
Мультиповар	Плов
Рис, крупы	Йогурт
Суп	Хлеб
На пару	Паста
Варка	Мол. каша
Тушение	Вакуум
Жарка	Фритюр

Комплектация

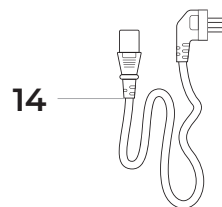
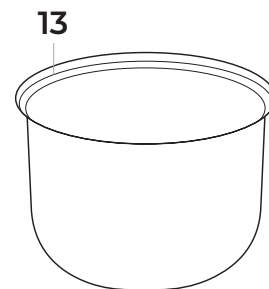
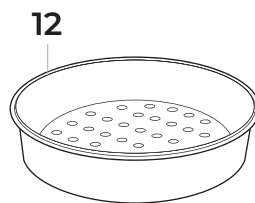
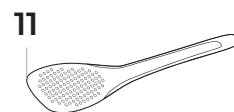
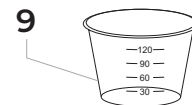
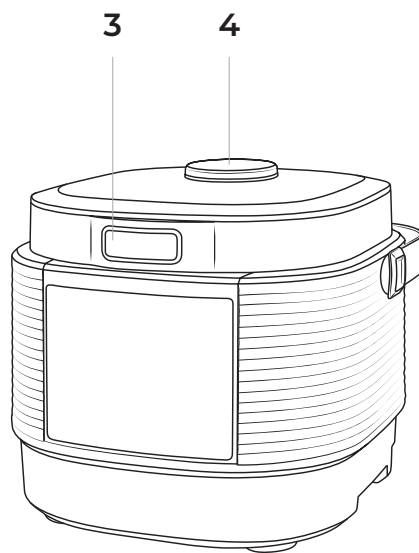
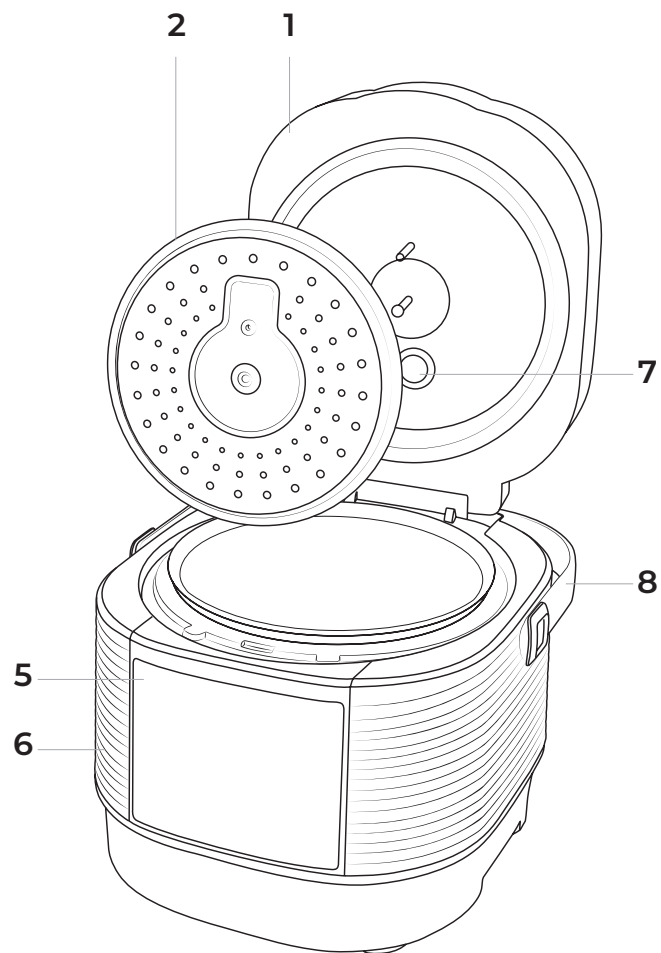
Мультиварка	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.
Чаша с антипригарным покрытием	1 шт.
Мерная емкость	1 шт.
Контейнер-пароварка	1 шт.
Ложка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Руководство по эксплуатации и гарантийный талон	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.



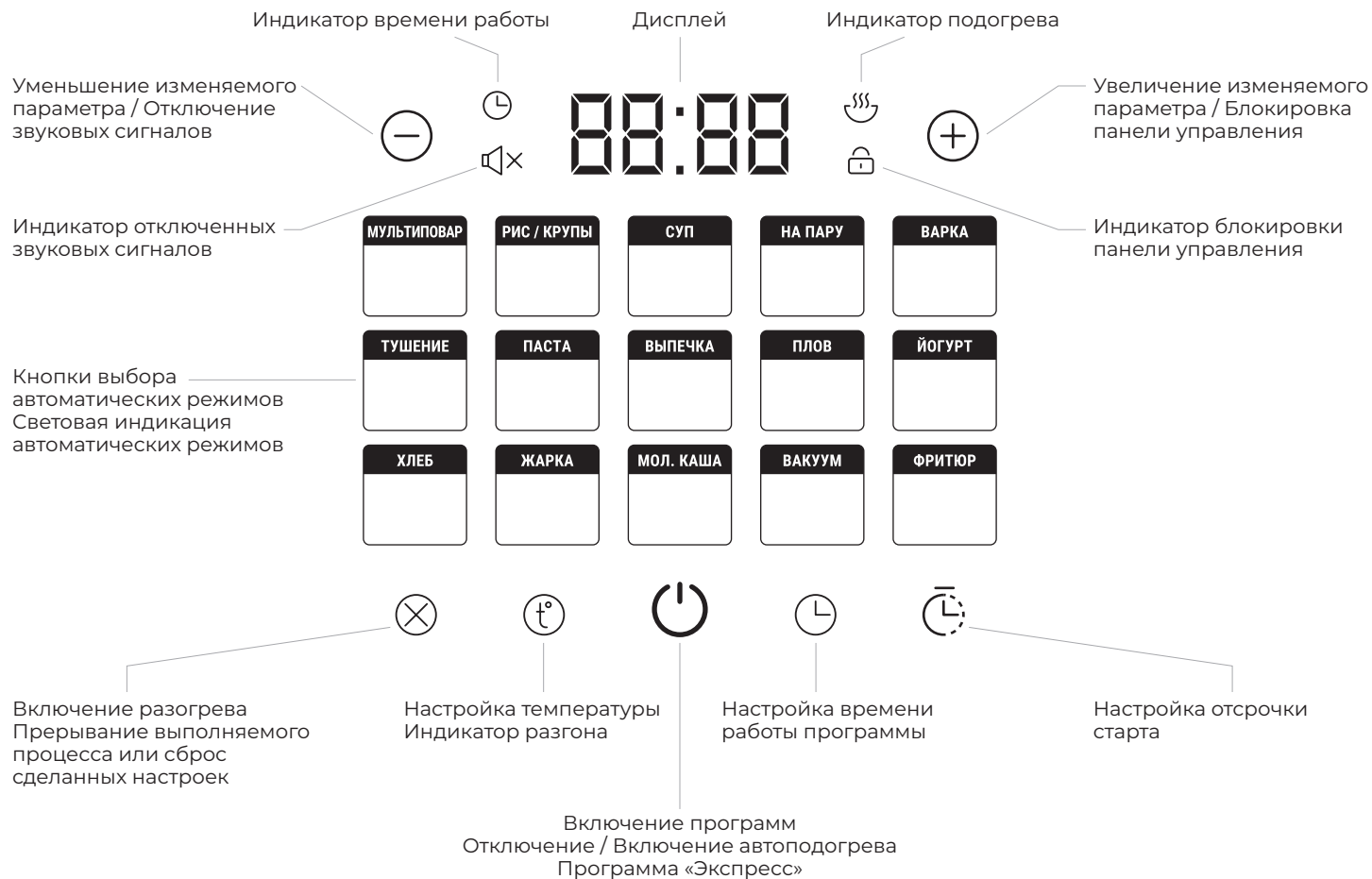
Производитель, постоянно совершенствуя свою продукцию, имеет право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и технические характеристики изделий без дополнительного уведомления об этом. В технических характеристиках допускается погрешность $\pm 10\%$.

Устройство прибора

1. Крышка прибора
2. Съёмная внутренняя крышка
3. Кнопка открытия крышки
4. Отверстие парового клапана
5. Панель управления с дисплеем
6. Корпус
7. Паровой клапан
8. Ручка для переноски
9. Мерный стакан
10. Ложка
11. Черпак
12. Контейнер для приготовления на пару
13. Чаша
14. Электрошнур



Панель управления

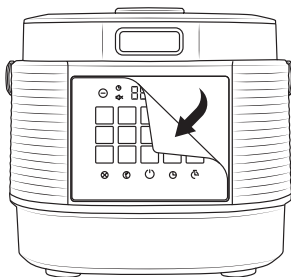


I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

i Перед началом работы не забудьте снять защитную пленку с дисплея прибора!

! 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 выдержите 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 может появиться посторонний запах, что не свидетельствует о неисправности прибора. В этом случае очистите прибор. 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 повышенной 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.

i Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.

! ВНИМАНИЕ! Запрещено поднимать и переносить прибор за ручку при заполненной чаше. Ручка предназначена для переноски пустой мультиварки.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Включение прибора

1. Подключите прибор к соответствующей розетке. Раздастся звуковой сигнал, индикация дисплея на некоторое время загорится и погаснет, кроме кнопки и индикатора «----».

2. Нажмите кнопку , чтобы включить индикацию панели управления. Если не выполнять никаких действий в течение 1 мин и более, дисплей погаснет. Также вы можете выключить его, нажав кнопку .

Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы, кроме режима настройки программ. Для этого нажмите и удерживайте кнопку . На дисплее загорится индикатор . Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку . Раздастся длинный звуковой сигнал, индикатор погаснет.

Блокировка панели управления

Для 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 кнопку . Раздастся длинный звуковой сигнал и загорится индикатор . При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее будут отображаться символы [].

Чтобы снять блокировку, нажмите и удерживайте кнопку . Раздастся длинный звуковой сигнал, индикатор погаснет. На дисплее на несколько секунд отобразятся символы [], панель разблокирована.

Установка времени приготовления до старта программы

В мультиварке M4350 предусмотрена возможность изменять время приготовления, установленное по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Установка времени приготовления:

1. Выбрав нужную автоматическую программу, нажмите кнопку , чтобы перейти в режим установки времени приготовления. Индикатор часов на дисплее будет мигать.

2. Нажимайте кнопку или для изменения значения часов.

При нажатии на кнопку  значение будет увеличиваться, при нажатии на кнопку  - уменьшаться.

3. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут кнопкой  или .

Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона.

Для непрерывного 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 °C. Диапазон регулировки температуры от 35 до 180 °C с шагом установки 1 °C.

1. После выбора программы «Мультиповар» (кнопка ) нажмите кнопку . На дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию.

2. Нажимайте кнопки  или , чтобы установить желаемое значение температуры. Для непрерывного 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 вернется к отображению времени приготовления.

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

Функция «Отсрочка старта»

Данная функция позволяет задать интервал времени, по истечении которого начнет работать программа приготовления. Таким образом, вы можете отложить старт программы до 24 часов.

Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.

1. Выбрав нужную программу, нажмите кнопку . Индикатор часов отсрочки старта на дисплее будет мигать.

2. Нажимайте кнопки  или  для изменения значения часов. При нажатии на кнопку  значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку  - уменьшаться.

3. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок  или .

4. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до авто-сохранения еще раз нажмите кнопку .

Нажмите кнопку . Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.

 Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее идет обратный отсчет времени до начала приготовления, горит индикатор кнопки . Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»). Нажмите кнопку : на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления.

Для отмены сделанных установок нажмите и удерживайте кнопку , после чего потребуются настроить программу приготовления заново. По окончании работы функции прибор подаст звуковой сигнал, индикатор кнопки  погаснет.

Начнется выполнение выбранной программы.

! 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 отсчет времени в программе «На пару» 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 °C 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  погаснет).

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварке M4350 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 

погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку  еще раз, загорится индикатор .

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

Функция разогрева блюд

Нажмите и удерживайте кнопку . На дисплее будет отображаться индикатор , а на таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75 °C. По достижении 70 °C прозвучит сигнал. Данная температура может поддерживаться в течение 12 часов.

При необходимости разогрев можно отключить, нажав и удерживая 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 2–3 часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция «МультиповарПРО»

Используя функцию «МультиповарПРО», 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 автоматической программы «Экспресс».

Функция «МультиповарПРО» 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 180 °C с шагом 1 °C.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Индикатор значения температуры на дисплее начнет 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.

i Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 150 °C 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 начнет 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 .

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

! ВАЖНО! Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100 °C. 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 поверх-

ности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

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

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

3. Закройте крышку до щелчка.

i При использовании некоторых программ допускается готовить при открытой крышке. Следуйте указаниям книги рецептов.

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

4. Подключите сетевой шнур к разъему на корпусе. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится «----»).

5. Включите мультиварку, нажав кнопку .

6. Выберите программу приготовления.

7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления до старта программы»). В программе «Мультиповар» также предусмотрена возможность регулировки температуры приготовления до старта (см. раздел «Установка температуры приготовления до старта программы» (доступно только в программе «Мультиповар»). Перейдите в режим установки времени приготовления. Индикатор часов на дисплее будет мигать.

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

i При настройке параметров приготовления измененное значение мигает на дисплее. При бездействии в течение 5 секунд измененное значение автоматически сохраняется. При бездействии в течение 2 минут во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания. Нажатие кнопки  во время настройки программы приготовления приведет к сбросу всех сделанных настроек.

На любом этапе настройки нажатие на кнопку  приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Не измененные параметры останутся по умолчанию.

! ВНИМАНИЕ! Если вы готовите на высоких температурах, обильно используя растительное масло, всегда оставляйте крышку прибора открытой.

9. Для запуска программы приготовления нажмите на кнопку .

10. Во время работы программы на дисплее ведется обратный поминутный отсчет времени приготовления. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)»). В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.

i В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры.

Например, в программе «На пару» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. Во время выхода программы на рабочие параметры индикатор  будет мигать. После выхода на рабочие параметры индикатор  будет гореть непрерывно. В программе «Паста» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия на кнопку .

11. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись «End», прибор перейдет в режим ожидания. Если была включена функция автоподогрева, прибор перейдет в режим поддержания температуры готового блюда (горит индикатор .

Чтобы прервать процесс приготовления на любом этапе, отменить введенную программу или отключить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд.

i 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
Мульти-повар	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:30	1 мин – 12 ч, шаг 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	Приготовление различных видов йогурта, а также расстойка дрожжевого теста	8:00	5 мин – 12 ч, шаг 1 мин	-	24	-
Суп	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов	1:00	5 мин – 8 ч, шаг 1 мин	-	24	12
Тушение	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1:00	5 мин – 12 ч, шаг 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	5 мин – 2 ч, шаг 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, шаг 1 мин	+	-	12
Выпечка	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок, домашнего хлеба	1:00	5 мин – 6 ч, шаг 1 мин	-	24	3
Рис/ крупы	Приготовление риса и рассыпчатых каш на воде	0:25	5 мин – 4 ч, шаг 1 м	-	24	12
Плов	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1:00	5 мин – 2 ч, шаг 1 мин	-	24	12
Мо-лочная каша	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока низкой жирности	0:25	5 мин – 4 ч, шаг 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
Паста	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	1 мин – 1 ч, шаг 1 мин	+	-	-
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, шаг 1 мин	-	24	3

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта, час	Автоподогрев, час
Варка	Варка овощей и бобовых	0:40	5 мин – 6 ч, шаг 1 мин	-	24	12
Вакуум	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке по технологии sous-vide (сувид)	3:00	5 мин – 12 ч, шаг 1 мин	-	24	-
Фритюр	Жарка и приготовление различных продуктов во фритюре. По достижении необходимой температуры прибор подаст звуковой сигнал, поместите продукты в чашу. Во время работы программы крышка должна оставаться открытой	0:15	1 мин – 1 ч, шаг 1 мин	+	-	-

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. Чтобы она не вытекла из чаши, не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
 - Готовя хлеб, выпечку или йогурт, следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
 - Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
 - Готовя 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.
- Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть. Корпус прибора очищайте влажной мягкой тканью.

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.	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.
Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
Время приготовления было недостаточным.	
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	
При жарке: в чаше слишком много растительного масла.	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.
Избыток влаги в чаше	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 объеме

Возможные причины	Способы решения
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 объеме
ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ	
Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. 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
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.

Возможные причины	Способы решения
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, или готовить при открытой крышке
БЛЮДО ПРИГОРАЕТ	
Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5–7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом. Не следует наливать масло в чашу!

i 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.

Возможные причины	Способы решения
ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ	
Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные для данной модели прибора
ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ	
Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать 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 включенном 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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления
Филе свинины/ говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	20/30

Продукт	Вес, г Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженый)	500	500	5
Манты/хинкали	4 шт.	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	70
Овощи (свежемороженые)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10



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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «Мультиповар»

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (также см. книгу рецептов)
35	Рекомендуется для расстойки теста и приготовления уксуса
40	Рекомендуется для приготовления йогуртов
45	Рекомендуется для закваски
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

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (также см. книгу рецептов)
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
165	Рекомендуется для жарки стейка
170	Приготовление куриных наггетсов, картофеля фри

Также см. прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки M4350.

Приобрести их, а также узнать о новинках продукции Red можно на сайте www.redsolution.com.ru или в магазинах официальных дилеров.

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 мин половину порезанного на кусочки лимона в программе «На пару», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытом приборе чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 ч. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.

! ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора, а также шнур и вилку питания, в воду или помещать его под струю воды!

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

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

Очистка корпуса

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

Очистка 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).

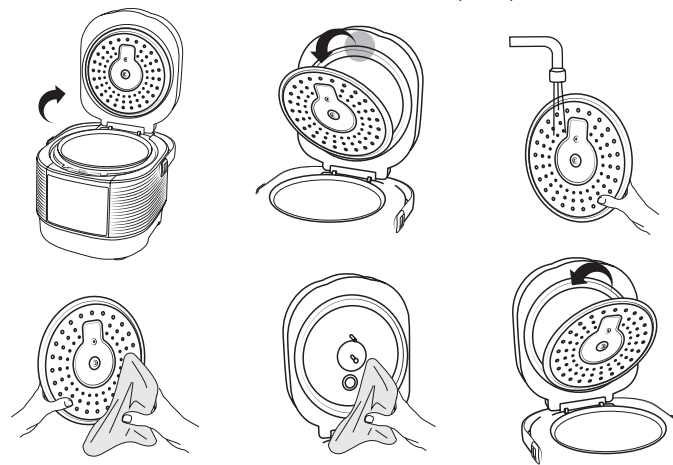
При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего очистите.

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

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

Очистка внутренней съемной крышки и парового клапана

Съемную внутреннюю крышку и уплотнительную резинку рекомендуется очищать после каждого использования прибора.



1. Осторожно подцепите край крышки кухонной лопаткой и снимите ее.

i Не используйте для снятия крышки металлические или иного рода острые предметы, иначе можно поцарапать внутренние поверхности прибора.

2. Тщательно промойте внутреннюю крышку под проточной водой, допускается применять мягкое моющее средство.

3. Вытрите крышку насухо.

4. Протрите паровой клапан и уплотнительную резинку мягкой влажной тканью.

5. Установите внутреннюю крышку на место.

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

i Не очищайте съемную внутреннюю крышку прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение ее поверхности.

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.

i 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 щетку.

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

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.

Берегите упаковку прибора от 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 загрязнен	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

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

i Не очищайте съемную внутреннюю крышку прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение ее поверхности.

V. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения 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;
- неквалифицированным 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	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».

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құралды қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны анықтама үшін сақтап қойыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдалану оның қызмет ету мерзімін айтарлықтай ұзартады.

Осы нұсқаулықта қамтылған қауіпсіздік шаралары мен нұсқаулар құрылғыны пайдалану кезінде туындауы мүмкін барлық жағдайларды қамтымайды. Құрылғыны пайдаланған кезде парасаттылықты, сақтық пен мұқияттылықты қолданыңыз.

Нұсқаулықтың соңғы нұсқасын алу үшін біздің веб-сайтқа кіріңіз www.redsolution.company тиісті өнім бетінде. Веб-сайтта жарияланған нұсқа басымдық болып саналады.

- Мультипісіргіш M4350 пісіруге арналған. Құрылғыны тек мақсаты бойынша пайдаланыңыз. Осы нұсқаулықта көрсетілгеннен басқа мақсаттарда пайдалану пайдалану нұсқауларын бұзады.
- Өндіруші өнімнің қауіпсіздік талаптары мен пайдалану нұсқауларын орындамау салдарынан болған зақым үшін жауапты емес.
- Бұл құрылғы тұрмыстық пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда немесе басқа ұқсас өндірістік емес орталарда пайдалануға болады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану өнімді дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарларға жауапты емес.
- Құрылғыны қуат көзіне қоспас бұрын, кернеудің құрылғының номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (техникалық сипаттамаларды немесе өнім тақтайшасын қараңыз).
- Құрылғының тұтынылатын қуатына есептелген ұзартқыш сымды пайдаланыңыз. Қате параметрлер кабельдегі қысқа тұйықталуға немесе өртке әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны тек жерге қосылған розеткаларға қосыңыз - бұл электр тогының соғуынан қорғаудың міндетті талабы. Ұзартқыш сымды пайдаланған кезде оның да жерге қосылғанын тексеріңіз.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрылғы жұмыс істеген кезде оның корпусы, тостаған және металл бөліктері қызады! Сақ болыңыз! Пеш қолғаптарын қолданыңыз. Ыстық бұға күйіп қалмас үшін қақпағын ашқан кезде құрылғының үстіне еңкеймеңіз.

- Құралды пайдаланғаннан кейін және оны тазалағанда немесе жылжытқанда электр желісінен ажыратыңыз. Қуат сымын құрғақ қолмен сымнан емес, ашасынан ұстаңыз.
- Қуат сымын есіктер арқылы немесе жылу көздерінің жанынан өткізбеңіз. Қуат сымының бұралмауын немесе майыспауын немесе жиһаздың үшкір заттармен, бұрыштармен немесе жиектермен жанаспауын тексеріңіз.

! ЕСТЕ БОЛЫҢЫЗ: Қуат сымын байқаусызда зақымдау кепілдікте қарастырылмаған мәселелерді тудыруы немесе электр тогының соғуына әкелуі мүмкін. Қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, қызмет көрсету бөлімі немесе соған ұқсас білікті мамандар ауыстыруы керек.

- Жұмыс кезінде құрылғыны жұмсақ бетке қоймаңыз немесе оны жаппаңыз: бұл құрылғының қызып кетуіне және зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны сыртта пайдаланбаңыз: құрылғының ішіне ылғал немесе бөгде заттардың түсуі оны қатты зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны тазалау алдында оның электр желісінен ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Құрылғыны тазалау нұсқауларын қатаң орындаңыз.

! ҚҰРЫЛҒЫ корпусын суға батырмаңыз немесе ағын судың астына қоймаңыз!

- Бұл құрылғы физикалық, ақыл-ой немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалар) пайдалануына арналмаған, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқау болмаса. Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеу үшін оларды қадағалау керек.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге немесе оның дизайнына өзгерістер енгізуге тыйым салынады. Құрылғыны жөндеуді тек уәкілетті қызмет көрсету орталығының маманы жүзеге асыруы керек. Кәсіби емес жұмыс жабдықтың істен шығуына, жарақат алуына және мүліктің бұзылуына әкелуі мүмкін.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қандай да бір ақаулық орын алған жағдайда құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалар

Үлгі.....	M4350
Қуат.....	860 Вт
Кернеу.....	220–240 В~, 50/60 Гц
Электр тогының соғуынан қорғау.....	1 сынып
Басқару түрі.....	сенсорлық
Қолмен жұмыс істейтін бағдарламалар.....	146
Автоматты бағдарламалар.....	16
«Мультиповар ПРО» функциясы.....	бар
Кешіктіріп бастау.....	1 мин – 24 сағат, қадам 1 мин / 1 сағ
Уақытты реттеу диапазоны.....	5 мин – 12 сағ, қадам 1 мин / 1 сағ
Температураны реттеу диапазоны.....	35–180°C, 1°C қадам
Автоматты жылыту.....	24 сағатқа дейін
Қызып кетуден қорғау.....	бар
Корпус материалы.....	пластик, металл
Ыдыстың көлемі.....	5 л
Ыдыс жабыны.....	керамикалық
Ішкі қақпақ.....	алынбалы
Қуат сымының ұзындығы.....	1 м
Габариттік өлшемдері.....	312x279x309 мм
Таза салмағы.....	4 кг

Функциялар

Автоматты жылыту
Автоматты жылытуды алдын ала тоқтату
Кешіктірілген бастау
Тамақты қайта қыздыру
Мультиповар ПРО

Автоматты пісіру бағдарламалары

Экспресс	Наубайхана
Мультиповар	Палау
Күріш, жарма	Йогурт
Сорпа	Нан
Жұп үшін	Қою
Пісіру	Мол. ботқа
Сөндіру	Вакуум
Қуыру	Терең қуыру

Жабдық

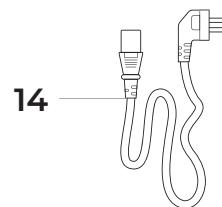
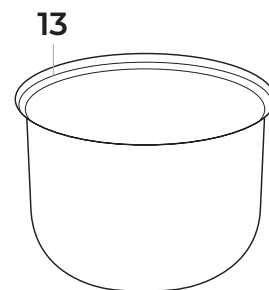
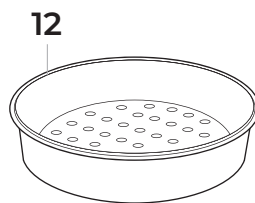
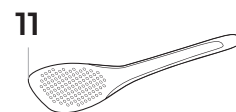
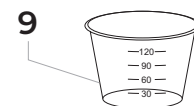
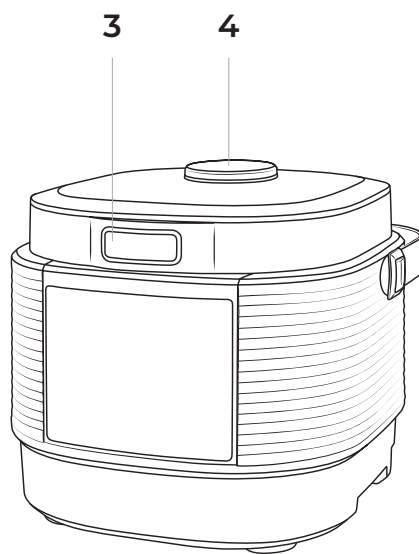
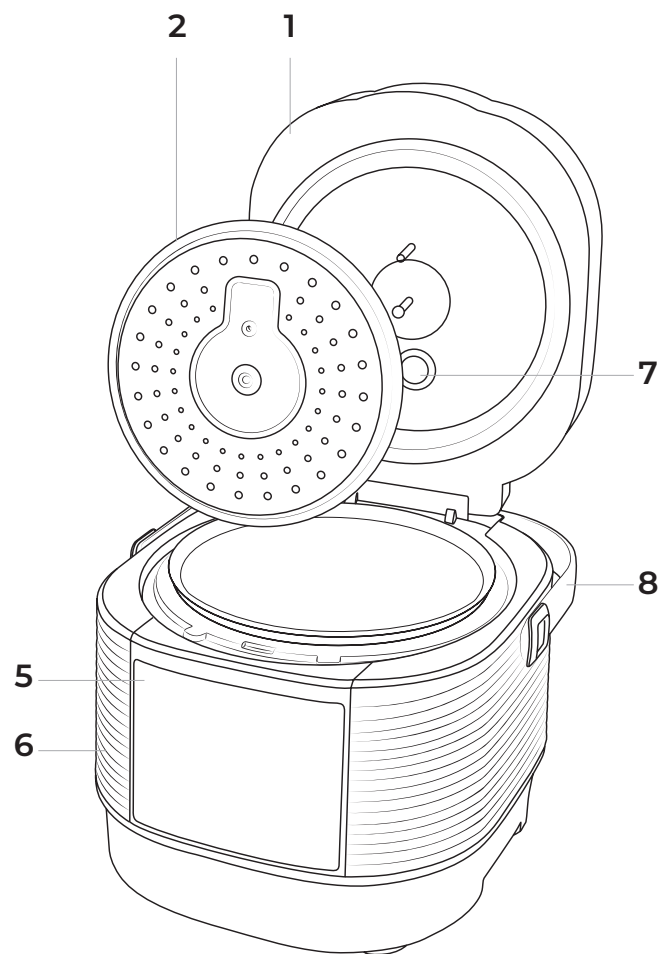
Мультипісіргіш.....	1 дана
Қуат сымы.....	1 дана
Жабысқақ емес ыдыс.....	1 дана
Өлшеу ыдысы.....	1 дана
Бүмен пісіруге арналған ыдыс.....	1 дана
Қасық.....	1 дана
Кескіш.....	1 дана
Пайдалану нұсқаулығы және кепілдік талоны.....	1 дана
Рецепттер кітабы.....	1 дана



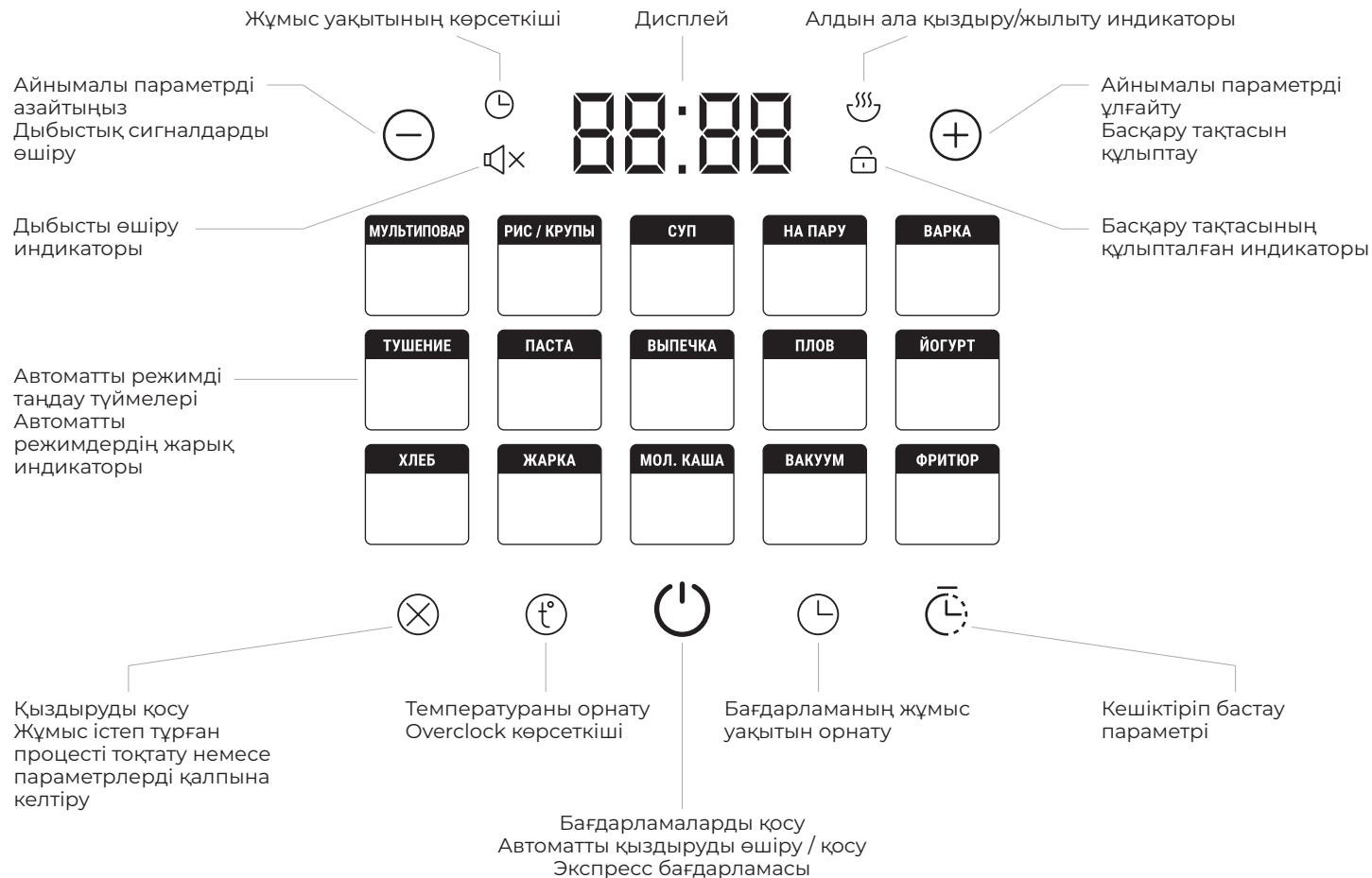
Өндіруші қосымша ескертусіз өз өнімдерін үздіксіз жетілдіру барысында оның дизайнына, конфигурациясына және техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамалар $\pm 10\%$ қателікке жол береді.

Құрылғы құрылымы

1. Құрылғының қақпағы
2. Алынбалы ішкі қақпақ
3. Қақпақты ашу түймесі
4. Бу клапанының тесігі
5. Дисплейі бар басқару тақтасы
6. Дене
7. Бу клапаны
8. Тасымалдау тұтқасы
9. Өлшеуіш стақан
10. Қасық
11. Қасық
12. Бу ыдысы
13. Ыдыс
14. Қуат сымы



I. ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА



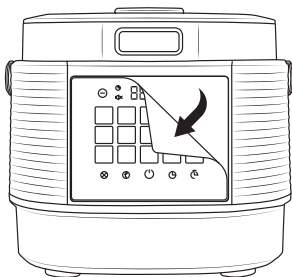
I. ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Өнімді және оның құрамдастарын қорықтан абайлап алыңыз. Барлық орауыш материалдар мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

i Жұмысты бастамас бұрын құрылғы дисплейінен қорғаныш пленканы алып тастауды ұмытпаңыз!

i Өнімдегі ескерту жапсырмаларын, бағытты көрсететін жапсырмаларды (бар болса) және сериялық нөмір тақтайшасын орнында ұстаңыз!

i Төмен температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін құрылғыны қосар алдында оны бөлме температурасында кемінде 2 сағат ұстаңыз.



Құрылғы корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Ыдысты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият құрғатыңыз. Алғашқы пайдалану кезінде бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл құрылғының дұрыс жұмыс істемеуін көрсетпейді. Бұл жағдайда құрылғыны тазалаңыз. Қақпақ астынан шығатын ыстық бу тұсқағаздарға, сәндік жабындарға, электронды құрылғыларға және жоғары ылғалдылық пен температураның әсерінен зақымдалуы мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға жетпейтіндей етіп құрылғыны тегіс, қатты, құрғақ көлденең бетке қойыңыз.

Қолданар алдында құрылғының және тостағанның сыртқы және көрінетін ішкі бөліктерінің зақымдалмағанына, сынбағанына немесе басқа ақаулардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Тостаған мен қыздырғыш элемент арасында бөгде заттар болмауы керек.

i Құралды ішіне тостаған орнатылмай немесе бос тостағансыз қоспаңыз - егер сіз байқаусызда пісіру бағдарламасын бастасаңыз, бұл құрылғының қатты қызып кетуіне немесе жабыспайтын жабынының зақымдалуына әкеледі. Тағамды қуырар алдында ыдысқа аздап көкөніс немесе құнбағыс майын құйыңыз.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тостаған толған кезде құралды тұтқасынан ұстамаңыз немесе көтермеңіз. Тұтқаны бос мультиваркті тасымалдауға арналған.

II. ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖҰМЫСЫ

Құрылғыны қосу

1. Құрылғыны тиісті розеткаға қосыңыз. Дыбыстық сигнал естіледі, дисплей біраз уақыт жанады және түймеден басқасы өшеді және «----» көрсеткіші.

2. Түймесін басыңыз , басқару тақтасының дисплейін қосу үшін. 1 минут немесе одан көп уақыт бойы ешбір әрекет орындалмаса, дисплей қараңғыланады. Сондай-ақ түймені басу арқылы оны өшіруге болады .

Дыбыстық сигналдарды өшіру

Бағдарламаны орнату режимінен басқа кез келген жұмыс режимінде дыбыс сигналдарын қосуға/өшіруге болады. Мұны істеу үшін түймені басып тұрыңыз . Дисплейде индикатор жанады . Дыбыстық сигналдарды қосу үшін түймені қайтадан басып тұрыңыз . Ұзақ сигнал беріледі, индикатор шығады.

Басқару тақтасын құлыптау

Қосымша қауіпсіздік үшін құрылғыда түймелердің кездейсоқ басылуын болдырмайтын басқару панелін құлыптау функциясы бар. Бағдарламаны бастамас бұрын орнатуды қоспағанда, басқару тақтасын кез келген режимде құлыптауға/құлып ашуға болады.

Құлыптау үшін түймені басып тұрыңыз . Ұзақ дыбыстық сигнал естіледі және индикатор жанады . Құлыптау режимінде кез келген түймені басқан кезде дисплейде [] пайда болады.

Құлыпты ашу үшін түймені басып тұрыңыз . Ұзақ сигнал беріледі, индикатор шығады. Дисплейде бірнеше секунд бойы [] көрсетіледі және панель құлпы ашылады.

Бағдарлама басталғанға дейін әзірлеу уақытын орнату

M4350 мультипісіргіші әрбір бағдарлама үшін әдепкі пісіру уақытын өзгерту мүмкіндігін береді. Өзгерту қадамы және орнату уақыттарының мүмкін диапазоны таңдалған пісіру бағдарламасына байланысты. Пісіру уақытын орнату:

1. Қажетті автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін түймешігін басыңыз , пісіру уақытын орнату режиміне кіру үшін. Дисплейдегі сағат индикаторы жыпылықтайды.

2. Түймесін басыңыз немесе сағат мәнін өзгерту үшін.

Түймені басқан кезде  түймешігін басқан кезде мән артады  – төмендеуі.

3. Түймені қайтадан басыңыз  түймешігін пайдаланып минут мәнін орнатыңыз  немесе . Сағат пен минуттың өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз болады. Параметрдің ең үлкен/ең төменгі мәніне жеткенде, параметр ауқымның басынан бастап жалғасады. Параметрдің мәнін үздіксіз өзгерту үшін қажетті түймені басып тұрыңыз.

Бағдарламаны бастамас бұрын 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 35-тен 180 °C-қа дейін 1 °C қадаммен.

1. «Мультиповар» бағдарламасын таңдағаннан кейін (түйме) түймешігін басыңыз . Дисплейде әдепкі температура мәні жыпылықтайды.
2. Түймелерді басыңыз  немесе  қажетті температура мәнін орнату үшін. Мәнді үздіксіз 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 температурасын 150 °C немесе одан жоғары етіп орнатқанда, бағдарламаның максималды жұмыс уақыты екі сағатпен шектеледі.

Кешіктіріп бастау функциясы

Бұл функция пісіру бағдарламасы жұмыс істей бастайтын уақыт аралығын орнатуға мүмкіндік береді. Осылайша, бағдарламаның басталуын 24 сағатқа дейін кейінге қалдыруға болады.

- Кешіктіріп бастау уақытын орнату қадамы - 1 минут.
1. Қажетті бағдарламаны таңдағаннан кейін түймешігін басыңыз . Дисплейдегі кешіктіріп бастау сағатының индикаторы жыпылықтайды.
 2. Түймелерді басыңыз  немесе  сағат мәнін өзгерту үшін. Түймені басқан кезде  түймешігін басқан кезде уақыт мәні артады  – төмендеуі.
 3. Түймені қайтадан басыңыз  түймелерін пайдаланып минуттарды орнатыңыз  немесе .
 4. Панельдегі түймелерді бірнеше секунд баспаңыз, өзгертулер автоматты түрде сақталады. Сағатты орнатуға оралу үшін автосақтау алдында түймені қайта басыңыз .

Түймешігін басыңыз . Пісіру бағдарламасы басталғанға дейін қалған уақыт кері санай бастайды.

 Кешіктіріп бастау функциясы жұмыс істеп тұрғанда, дисплей пісіру басталғанша уақытты кері санайды және түйме индикаторы жанады . Автоматты жылыту функциясы белсенді болғанда индикатор жанады  («Автоматты жылыту (дайын тағамның температурасын сақтау)» тарауын қараңыз. Түймешікті басыңыз . Бейнебетте бірнеше секундқа орнатылған пісіру уақыты көрсетіледі.

Параметрлерден бас тарту үшін түймені басып тұрыңыз , содан кейін пісіру бағдарламасын қайта орнату қажет болады. Функцияның соңында құрылғы дыбыстық сигналды, түйме индикаторын береді  шығады.

Таңдалған бағдарлама орындала бастайды.

! МАҢЫЗДЫ! Ыдыстың құрамында тез бұзылатын өнімдер (жұмыртқа, жаңа сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, «Кешіктіріп бастау» функциясын пайдалану ұсынылмайды.

 «Қуыру» және «Экспресс» бағдарламаларында «Кешіктіріп бастау» функциясы қолжетімді емес. «Кейінге қалдырылған старт» функциясында уақытты орнату кезінде «Бу» бағдарламасындағы уақытты кері санау су қайнағаннан кейін ғана басталатынын ескеру қажет.

Дайындалған ыдыстардың температурасын ұстап тұру функциясы (автоматты қыздыру)

Ол пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін 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  кешіктіріп бастау функциясы немесе бағдарлама жұмысы кезінде (индикатор  шығады).

Автоматты жылытуды алдын ала тоқтату

В мультиварке M4350 предусмотрена возможность заблаговременного M4350 мультипигриші негізгі пісіру бағдарламасын іске қосқаннан кейін немесе кешіктіріп бастау функциясы кезінде автоматты қыздыру функциясын алдын ала өшіру мүмкіндігін қамтамасыз етеді. Ол үшін бағдарламаны іске қосқаннан кейін түймесін басыңыз , көрсеткіш .

шығады. Автоматты жылытуды қайта қосу үшін түймені басыңыз  индикатор қайтадан жанады .

i Ыңғайлы болу үшін ыдыстарды 80 °C қосатын температурада пісірген кезде автоматты жылыту функциясы әдепкі бойынша өшіріледі.

Қайта қыздыру функциясы

Түймені басып тұрыңыз . Бейнебетте көрсетіледі , және таймер құрылғының осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей кері санағын көрсетеді. Ыдыс 70-75 °C дейін қыздырады. 70°C температураға жеткенде дабыл беріледі. Бұл температураны 12 сағат бойы ұстауға болады.

Қажет болса, түймені басып тұру арқылы жылытуды өшіруге болады . Көрсеткіштер дисплей мен түйме өшеді.

! МАҢЫЗДЫ! Мультипісіргіш өнімді 12 сағатқа дейін ыстық ұстай алатынына қарамастан, ыдысты 2-3 сағаттан артық қыздырып қою ұсынылмайды, себебі бұл кейде оның дәмінің өзгеруіне әкелуі мүмкін.

Мультиповар ПРО функциясы

Мультиповар ПРО функциясын пайдаланып, пісіру процесінде параметрлерді тікелей өзгертуге болады. Сіз кез келген бағдарламаның жұмысын сіздің қалауларыңызға сәйкес келетіндей етіп теңшей аласыз. Бұл мүмкіндік автоматты экспресс бағдарламасын пайдаланған кезде қол жетімді емес.

Мультиповар ПРО функциясы әртүрлі пісіру бағдарламаларының комбинациясын қажет ететін күрделі рецепттерді дайындасаңыз (мысалы, қырыққабат орамдарын, сиыр етінің строганофтарын, түрлі рецепттер бойынша сорпалар мен макарон өнімдерін, джем және т.б. дайындаған кезде) әсіресе пайдалы болуы мүмкін.

Пісіру температурасын өзгерту

Экспресс бағдарламасынан басқа барлық бағдарламалар үшін қол жетімді. Температураны орнату диапазоны 1 °C қадаммен 35-тен 180 °C-қа дейін.

1. Пісіру бағдарламасын орындау кезінде түймесін басыңыз . Дисплейдегі температура мәні индикаторы жыпылықтай бастайды.

2. Қажетті температураны орнатыңыз. Үлкейту үшін түймені басыңыз , азайту үшін – түймесі . Параметрдің ең үлкен/ең төменгі мәніне жеткенде, параметр ауқымның басынан бастап жалғасады. Параметр мәнін жылдам өзгерту үшін қажетті түймені басып тұрыңыз.

3. Басқару тақтасындағы ешбір түймені 5 секунд бойы баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі мән жыпылықтауын тоқтатады). Дисплей пісіру уақытын көрсетуге оралады.

i Қызып кетуден қорғау үшін пісіру температурасын 150 °C-тан жоғары орнатқанда, бағдарламаның максималды жұмыс уақыты екі сағатпен шектеледі.

Пісіру уақытын өзгерту

Экспресс бағдарламасынан басқа барлық бағдарламалар үшін қол жетімді. Пісіру уақытын өзгерту ауқымы мен қадамы таңдалған бағдарламаға байланысты (автоматты пісіру бағдарламаларының жиынтық кестесін қараңыз).

1. Пісіру бағдарламасын орындау кезінде түймесін басыңыз . Дисплейдегі сағат мәні жыпылықтай бастайды.

2. Түймесін басыңыз  немесе  уақыт мәнін өзгерту үшін. Түймені басқан кезде  түймешігін басқан кезде уақыт мәні артады  – төмендеуі. Жылдам өзгерту үшін қажетті түймені басып тұрыңыз. Максималды (ең төменгі) мәнге жеткенде, параметр ауқымның басынан (соңынан) жалғасады.

3. Түймені қайтадан басыңыз  түймелерін пайдаланып минуттарды орнатыңыз  және . Сағатты орнатуға оралу үшін түймені қайтадан басыңыз .

i 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

! 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» және «Қуыру» бағдарламаларын пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

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

2. Тостағанды құрылғының корпусына салыңыз, оның қыздыру элементімен тығыз байланыста екеніне көз жеткізіңіз.

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

Тағамды тікелей ыдыста өңдеуге БОЛМАЙДЫ! Бұл жабыспайтын жабынның бұзылуына, тостағанның деформациясына және құрылғының істен шығуына әкелуі мүмкін.

3. Қақпақты сырт еткенше жабыңыз.

i Кейбір бағдарламаларды пайдаланған кезде, қақпақты ашық күйде пісіруге болады. Рецепттер кітабындағы нұсқауларды орындаңыз.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Өсімдік майының көп мөлшерін пайдаланып жоғары температурада пісірсеңіз, құрылғының қақпағын әрқашан ашық қалдырыңыз.

4. Қуат сымын қораптағы қосқышқа жалғаңыз. Құрылғының электр желісіне қосыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал береді және күту режиміне өтеді (дисплейде «----» көрсетіледі).

5. Түймешікті басу арқылы мультипісіргішті қосыңыз .

6. Пісіру бағдарламасын таңдаңыз.

7. Қажет болса, әдепкі пісіру уақытын өзгертіңіз («Бағдарламаны бастамас бұрын әзірлеу уақытын орнату» тарауын қараңыз). Сондай-ақ «Мультиповар» бағдарламасы пісіру температурасын бастар алдында реттеу мүмкіндігін береді («Бағдарламаны бастамас бұрын пісіру температурасын орнату» тарауын қараңыз («Мультиповар» бағдарламасында ғана бар). Пісіру уақытына өтіңіз. орнату режимі дисплейдегі сағат индикаторы жыпылықтайды.

8. Қажет болса, кешіктіріп бастау уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» бөлімін қараңыз).

i Пісіру параметрлерін реттеген кезде дисплейде өзгертілген мән жыпылықтайды. 5 секунд ішінде әрекет болмаса, өзгертілген мән автоматты түрде сақталады. Бағдарламаны орнату кезінде 2 минут бойы әрекет болмаса, құрылғы күту режиміне өтеді. Түймені басу  пісіру бағдарламасын орнату кезінде барлық жасалған параметрлерді қалпына келтіреді. Орнатудың кез келген кезеңінде түймені басу  ағымдағы параметрлермен пісіру бағдарламасын бастайды. Өзгертілмеген параметрлер әдепкі болып қалады.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Өсімдік майын көп пайдаланып жоғары температурада пісірсеңіз, құрылғының қақпағын әрқашан ашық қалдырыңыз.

9. Пісіру бағдарламасын бастау үшін түймешігін басыңыз .

10. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде әзірлеу уақытының минут сайын кері санағы көрсетіледі. Автоматты жылыту функциясы белсенді болғанда индикатор жанады  («Дайын ыдыстардың температурасын ұстап тұру функциясы (автоматты қыздыру)» тарауын қараңыз). Таңдалған пісіру бағдарламасына байланысты пісіру уақыты дисплейде дереу немесе тостағандағы қажетті температураға жеткенде кері санай бастайды.

i Кейбір автоматты бағдарламаларда белгіленген пісіру уақытының кері санағы құрылғы көрсетілген жұмыс параметрлеріне жеткеннен кейін ғана басталады.

Мысалы, «Бу» бағдарламасында белгіленген пісіру уақытының кері санағы су қайнағаннан кейін және ыдыста жеткілікті тығыз бу пайда болғаннан кейін ғана басталады. Бағдарлама жұмыс параметрлеріне жеткенде, индикатор  жыпылықтайды. Жұмыс параметрлеріне жеткеннен кейін индикатор  үздіксіз жанып тұрады. «Макарон» бағдарламасында пісіру уақытын кері санау ыдыстағы суды қайнатып, тағамды қосып, түймені қайта басқаннан кейін басталады .

11. Дыбыс сигналы пісіру бағдарламасының аяқталғаны туралы хабарлайды, дисплейде «Аяқтау» жазуы пайда болады және құрылғы күту режиміне өтеді. Автоматты жылыту функциясы қосылса, құрылғы дайын тағамның температурасын сақтау режиміне ауысады (индикатор қосулы .

Кез келген кезеңде пісіру процесін ұзу үшін енгізілген бағдарламаны тоқтатыңыз немесе автоматты жылытуды өшіріңіз, түймені басып тұрыңыз  3 секунд ішінде.

i Жоғары сапалы нәтижелерге қол жеткізу үшін осы үлгі үшін арнайы әзірленген мультипісіргішпен бірге берілген 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	Кешіктірілген бастау	Автоматты жылыту, сағат
Мульти-повар	Температура мен пісіру уақытын орнату мүмкіндігімен әртүрлі тағамдарды дайындау	0:30	1 мин – 12 сағат, қадам 1 мин	-	24 сағат	12 сағ
Экспресс	Күріш пен ұнтақталған ботқаларды суда жылдам пісіріңіз. Бағдарлама су толығымен қайнағаннан кейін автоматты түрде өшіруді қамтамасыз етеді. Бұл бағдарламаны іске қосу үшін құрылғы күту режимінде болғанда түймені басыңыз	-	-	-	-	-
Йогурт	Йогурттың әртүрлі түрлерін дайындау, сондай-ақ ашытқы қамырын өңдеу	8:00	5 мин – 12 сағат, қадам 1 мин	-	24	-
Сорпа	Сорпаларды, таңғыштарды, көкөніс және салқын сорпаларды, аспаздық компоттарды, бұршақ өнімдерін дайындау	1:00	5 мин – 8 сағат, қадам 1 мин	-	24	12
Сөндіру	Етті, құс етін, балықты, көкөністерді, гарнирлерді және көп ингредиенттерді тағамдарды бұқтыру, желеден жасалған етті дайындау	1:00	5 мин – 12 сағат, қадам 1 мин	-	24	12
Жұп үшін	Ет, балық, көкөніс және басқа да өнімдерді, балалар тағамын бұмен пісіру.Бұмен пісіру үшін арнайы ыдысты (жинаққа кіреді) пайдаланыңыз.	0:20	5 мин – 2 сағ, қадам 1 мин	+	24	12

Бағдарлама	Қолдану бойынша ұсыныстар	Әдепкі пісіру уақыты	Пісіру уақыты диапазоны / орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне жетуді күтуде	Кешіктірілген бастау	Автоматты жылыту, сағат
Қуыру	Көкөністерді, ет, балық, құс етін қуыру және әртүрлі тағамдарды қуыру. Қажетті температураға жеткенде құрылғы екі қысқа дыбыстық сигнал береді. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Тағамды ыдысқа дыбыстық сигналдан кейін ғана салыңыз. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде құрылғының қақпағы ашық тұруы керек.	0:18	1 мин – 2 сағ, қадам 1 мин	+	-	12
Наубай-хана	Кекстер, печенье, ашытқы мен қатпарлы пирогтарды пісіру, кәстрөлдерді, үй нандарын дайындау	1:00	5 мин – 6 сағат, қадам 1 мин	-	24	3
Күріш/жарма	Күріш пен ұнтақталған ботқаларды суда пісіру	0:25	5 мин – 4 сағ, қадам 1 м	-	24	12
Палау	Палаудың әртүрлі түрлерін пісіру (ет, балық, құс еті, көкөністермен)	1:00	5 мин – 2 сағ, қадам 1 мин	-	24	12
Сүт ботқасы	Майы аз пастерленген сүтті пайдаланып ботқалар дайындау	0:25	5 мин – 4 сағ, қадам 1 мин	-	24	12

Бағдарлама	Қолдану бойынша ұсыныстар	Әдепкі пісіру уақыты	Пісіру уақыты диапазоны / орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне жетуді күтуде	Кешіктірілген бастау	Автоматты жылыту, сағат
Қою	Бидайдың әртүрлі сорттарынан макарон өнімдерін дайындау; шұжықтарды, тұшпараларды және басқа да жартылай фабрикаттарды пісіру. Су қайнағаннан кейін құрылғы екі дыбыстық сигнал береді: қақпақты ашып, өнімді қайнаған суға салыңыз. Қақпақты жабыңыз және «Бастау» түймесін қайтадан басыңыз. Пісіру уақытын кері санау басталады	0:08	1 мин – 1 сағат, қадам 1 мин	+	-	-
Нан	Қара бидай мен бидай ұнынан нан жасау. Бағдарламаның бірінші сағатында қамыр өңделеді, содан кейін пісірудің өзі орындалады. Әдепкі параметрлері бар бағдарламаны бастаған кезде құрылғы 2 сағат жұмыс істегеннен кейін дыбыстық сигнал береді. Мультипісіргіштің қақпағын ашып, нанды төңкеріңіз. Бағдарлама параметрлеріне өзгертулер енгізілген болса, дыбыс сигналы естілмейді. Пісіру уақытын 1 сағаттан аз етіп орнатсаңыз, «Бастау» түймесін басқаннан кейін пісіру процесі басталады. «Кейінге қалдыруды бастау» функциясын пайдалану ұсынылмайды, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін	3:00	5 мин – 6 сағат, қадам 1 мин	-	24	3

Бағдарлама	Қолдану бойынша ұсыныстар	Әдепкі пісіру уақыты	Пісіру уақыты диапазоны / орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне жетуді күтуде	Кешіктірілген бастау	Автоматты жылыту, сағат
Пісіру	Көкөністер мен бұршақ дақылдарын пісіру	0:40	5 мин – 6 сағат, қадам 1 мин	-	24	12
Вакуум	Sous-vide технологиясы бойынша вакуумды қаптамада өнімдерді дайындау	3:00	5 мин – 12 сағат, қадам 1 мин	-	24	-
Терең қуыру	Әртүрлі тағамдарды қуыру және қуыру. Қажетті температураға жеткенде, құрылғы дыбыстық сигнал береді, тағамды ыдысқа салыңыз. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде қақпақ ашық болуы керек.	0:15	1 мин – 1 сағат, қадам 1 мин	+	-	-

III. ПІСІРУ КЕҢЕСТЕРІ

Пісіруге арналған жалпы ұсыныстар

- Көкөністерді және басқа тағамдарды бұмен пісіру үшін ыдысқа 500–600 мл су құйыңыз. Бу сауытын ыдысқа салыңыз. Ингредиенттерді рецепт бойынша өлшеп, дайындаңыз және оларды бұмен пісіру контейнеріне біркелкі таратыңыз. Рецепттер кітабындағы нұсқауларды орындаңыз.
- Сүтті ботқаларды дайындау үшін майсыз сүтті пайдаланған кезде пастерленген сүтті пайдаланыңыз, оны 1:1 қатынасында ауыз сумен сұйылтыңыз; Пісіру алдында мультиварк ыдысын сары маймен майлаңыз. Қосылған кітаптағы рецепттерде көрсетілген пропорцияларды қатаң сақтаңыз. Ингредиенттер мөлшерін тек пропорционалды түрде азайтыңыз немесе көбейтіңіз.

- Кейбір тағамдарды (мысалы, макарон, тұшпара, т.б.) пісіргенде көбік пайда болады. Оның ыдыстан ағып кетуіне жол бермеу үшін қайнаған суға тағам қосқаннан кейін құрылғының қақпағын бірнеше минут жаппаңыз.
- Нан, кондитерлік өнімдер немесе йогурт дайындаған кезде, ингредиенттер тостаған көлемінің жартысынан астамын алмағанына көз жеткізіңіз.
- Қамыр піскен кезде мультипісіргіштің қақпағын ашпаңыз! Пісірілген өнімнің сапасы осыған байланысты.
- Терең қуырған кезде тағам себетін қыздырылған майға салыңыз. Терең қуыру үшін тек тазартылған өсімдік майын пайдаланыңыз. Қақпағы ашық күйде пісіріңіз. Майдың өте ыстық екенін есте сақтаңыз! Күйіп қалмас үшін пеш қолғаптарын пайдаланыңыз және құрылғының үстіне еңкеймеңіз. Тағамды қайта-қайта қуыру үшін бір майды пайдаланбаңыз.
- «Қуыру» бағдарламасын қайта қолданбас бұрын, құрылғының толық суығанын күтіңіз.

Пісіру қателері және оларды жою жолдары

Төмендегі кестеде мультипісіргіштерде пісіру кезінде жіберілетін әдеттегі қателер бар, мүмкін себептері мен шешімдері талқыланады.

Ықтимал себептер	Шешімдер
ТАҒАМ ТОЛЫҚ ПІСІРМЕГЕН	
Құрылғының қақпағы жабылмаған немесе тығыз жабылмаған, сондықтан пісіру температурасы жеткілікті жоғары емес	Пісіру кезінде қажет болмаса, мультипісіргіштің қақпағын ашпаңыз. Қақпақты сырт еткенше жабыңыз. Құрылғының қақпағының мықтап жабылуына ештеңе кедергі келтірмейтініне және ішкі қақпақтағы резеңке тығыздағыштың деформацияланбағанына көз жеткізіңіз.
Тостаған мен қыздырғыш элемент жақсы байланыста емес, сондықтан пісіру температурасы жеткілікті жоғары емес	Тостағанды құрылғының корпусына біркелкі орнату керек, оның түбі қыздыру дискісіне тығыз іргелес. Мультипісіргіштің жұмыс камерасында бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Жылыту дискінің ластануына жол бермеңіз

Ықтимал себептер	Шешімдер
Тағам ингредиенттерінің нашар таңдауы. Бұл ингредиенттер сіз таңдаған пісіру әдісіне сәйкес келмейді немесе дұрыс емес пісіру бағдарламасы таңдалған. Ингредиенттер тым өрескел кесілген, тағамның жалпы пропорциялары бұзылған. Пісіру уақыты жеткіліксіз болды. Бұмен пісіру кезінде: Бұдың жеткілікті тығыздығын қамтамасыз ету үшін ыдыста тым аз су бар	Дәлелденген (бұл құрылғы үлгісіне бейімделген) рецепттерді қолданған жөн. Ингредиенттерді таңдау, оларды кесу әдісі, бетбелгі пропорциялары, бағдарламаны таңдау және пісіру уақыты таңдалған рецептке сәйкес келуі керек. Рецепт бойынша ұсынылған мөлшерде ыдысқа суды міндетті түрде құйыңыз. Қажет болса, пісіру кезінде су деңгейін тексеріңіз.
Қуырған кезде: Ыдысқа өсімдік майы тым көп. Ыдыстағы артық ылғал	Қалыпты қуыру үшін майдың ыдыстың түбін жұқа қабатпен жабуы жеткілікті. Терең қуырған кезде, рецепт бойынша сәйкес нұсқауларды орындаңыз Рецептте бұлай көрсетілмесе, қуыру кезінде мультипісіргіштің қақпағын жаппаңыз. Жаңа мұздатылған тағамдарды қуыру алдында міндетті түрде жібітіп, ағызу керек.
Пісіру кезінде: қышқылдығы жоғары тағамдарды пісіргенде сорпа қайнап кетеді	Кейбір өнімдер пісірер алдында арнайы өңдеуді қажет етеді: жуу, қуыру және т.б. Таңдалған рецепт бойынша ұсыныстарды орындаңыз.
Тексеру процесінде қамыр ішкі қақпаққа жабысып, бу шығару клапанын бітеп тастады.	Ыдысқа қамырдың аз мөлшерін салыңыз

Ықтимал себептер	Шешімдер
Пісірген кезде (қамыр пісірілмейді): ыдыста тым көп қамыр бар	Тостағаннан пісірілген өнімдерді алып тастаңыз, оларды төңкеріп, қайтадан ыдысқа салыңыз, содан кейін пісіруді жалғастырыңыз. Болашақта пісірген кезде ыдысқа азырақ қамыр салыңыз.
ӨНІМ СОРЫТЫЛДЫ	
Ингредиент өлшемдері тым кішкентай немесе пісіру уақыты тым ұзақ	Дәлелденген (осы құрылғы үлгісіне бейімделген) рецептті қараңыз. Ингредиенттерді таңдау, оларды кесу әдісі, бетбелгі пропорциялары, бағдарламаны таңдау және пісіру уақыты оның ұсыныстарына сәйкес болуы керек.
Пісіргеннен кейін дайын тағам тым ұзақ уақыт бойы автоматты қыздыру режимінде қалдырылды	Автоматты қыздыру функциясын ұзақ уақыт пайдалану қажет емес. Автоматты қыздыруды алдын ала өшіруді пайдаланыңыз
ӨНІМДІ ПІСІРУ КЕЗІНДЕ 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.
Ингредиенттер пісіру алдында өңделмеген немесе дұрыс өңделмеген (нашар жуылған және т.б.). Ингредиенттердің пропорциялары сақталмаған немесе өнім түрі дұрыс таңдалмаған	Дәлелденген (осы құрылғы үлгісіне бейімделген) рецептті қараңыз. Ингредиенттерді таңдау, оларды алдын ала өңдеу әдісі және толтыру пропорциялары оның ұсыныстарына сәйкес болуы керек. Әрқашан дәнді дақылдарды, етті, балықты және теңіз өнімдерін таза болғанша жақсылап шайыңыз.

Ықтимал себептер	Шешімдер
Өнім көбік шығарады	Өнімді мұқият шаю немесе қақпағы ашық күйде пісіру ұсынылады
ЫДЫС КҮЙЕДІ	
Тостаған бұрынғы пісіруден нашар тазаланған. Тостағанның жабыспайтын жабыны зақымдалған	Пісіруді бастамас бұрын, тостаған жақсы жуылғанына және жабыспайтын жабының зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
Өнімнің жалпы көлемі рецептте ұсынылғаннан аз	Дәлелденген (осы құрылғы үлгісіне бейімделген) рецептті қараңыз
Пісіру уақыты тым ұзақ	Пісіру уақытын қысқартыңыз немесе осы құрылғы үлгісіне бейімделген рецепт нұсқауларын орындаңыз
Қуырғанда: ыдыста май жоқ, тағам сирек араластырылады немесе аударылады	Көдімгі қуыру үшін ыдысқа аздап өсімдік майын құйыңыз, ол ыдыстың түбін жұқа қабатпен жабады. Біркелкі қуыруды қамтамасыз ету үшін, ыдыстағы тағамды мезгіл-мезгіл араластырып тұру керек немесе әрбір 5-7 минут сайын айналдыру керек.
Пісірген кезде: ыдыста ылғал жеткіліксіз	Ыдысқа көбірек сұйықтық қосыңыз. Пісіру кезінде қажет болмаса, мультипісіргіштің қақпағын ашпаңыз.
Пісіру кезінде: ыдыста тым аз сұйықтық бар (ингредиенттер пропорциялары сақталмайды)	Сұйық пен қатты ингредиенттердің дұрыс қатынасын сақтаңыз
Пісіру кезінде: пісіру алдында тостағанның ішкі жағы майланбаған	Қамырды қоспас бұрын, ыдыстың түбін және қабырғаларын сары маймен немесе өсімдік майымен майлаңыз. Ыдысқа май құюға болмайды!

і Қызыл мультипісіргіштердің бірқатар үлгілерінде, барлық бағдарламаларда, егер ыдыста сұйықтық жетіспесе, құрылғының қызып кетуінен қорғау жүйесі іске қосылады. Бұл жағдайда пісіру бағдарламасы тоқтап, мультипісіргіш тостағандағы автоматты қыздыру режиміне өтеді.

Ықтимал себептер	Шешімдер
ӨНІМ КЕСІК ПІШІН ЖОГТТЫ	
Өнімдер тым жиі араласады	Қалыпты қуыру кезінде ыдысты әр 5-7 минуттан артық емес араластырыңыз
Пісіру уақыты тым ұзақ	Пісіру уақытын қысқартыңыз, осы құрылғы үлгісіне бейімделген рецептерді пайдаланыңыз
ПІСІРУ ЫЛҒАЛДЫ БОЛЫП ШЫҚТЫ	
Артық ылғалдылықты қамтамасыз ететін 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 пісірілген өнімдер жабық баяу пеште тым ұзақ қалдырылды	Пісірілген өнімдерді пісіргеннен кейін бірден мультипісіргіштен алып тастауға тырысыңыз. Қажет болса, автоматты қыздыру қосылған өнімді мультипісіргіште қысқа уақытқа қалдыруға болады.
ПІШІРІЛГЕН КӨТЕРМЕЙДІ	
Жұмыртқа мен қант ұрылмаған. Қамыр қолсытқышпен ұзақ уақыт тұрды. Ұн електен өтпеді, әлде жетпеді қамыр иленген. Ингредиенттер дұрыс қосылмаған	Дәлелденген (осы құрылғы үлгісіне бейімделген) рецептті қараңыз. Ингредиенттерді таңдау, оларды алдын ала өңдеу әдісі, бетбелгі пропорциялары оның ұсыныстарына сәйкес келуі керек.

Әртүрлі тағамдар үшін ұсынылатын бұмен пісіру уақыттары

Өнім	Салмағы, г Саны, дана.	Су көлемі, мл	Пісіру уақыты
Шошқа еті/сиыр еті (1,5-2 см текшелер)	500	500	20/30

Өнім	Салмағы, г Саны, дана.	Су көлемі, мл	Пісіру уақыты
Қой еті (1,5-2 см текшелер)	500	500	25
Тауық еті (1,5-2 см текшелер)	500	500	15
Тефтели/котлеттер	180 (6 дана) / 450 (3 дана)	500	10/15
Балық (филе)	500	500	10
Теңіз коктейлі (жаңа мұздатылған)	500	500	5
Манты/хинкали	4 дана.	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



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

Мультиповар бағдарламасында температура режимдерін пайдалану бойынша ұсыныстар

Жұмыс температурасы, °C	Қолдану бойынша ұсыныстар (сонымен қатар рецепт кітабын қараңыз)
35	Қамырды өңдеу және сірке суын дайындау үшін ұсынылады
40	Йогурттар 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	Етті вакуумды қаптамада пісіру үшін ұсынылады
70	Соққы жасау үшін ұсынылады
75	Пастерлеу және ақ шайды дайындау үшін ұсынылады
80	Глинтвейн жасау үшін ұсынылады
85	Сүзбе немесе ұзақ пісіру уақытын қажет ететін тағамдарды дайындау үшін ұсынылады
90	Қызыл шай жасау үшін ұсынылады
95	Сүт ботқаларын дайындау үшін ұсынылады
100	Безе немесе джем жасау үшін ұсынылады

Жұмыс температурасы, °C	Қолдану бойынша ұсыныстар (сонымен қатар рецепт кітабын қараңыз)
105	Желдетілген ет жасау үшін ұсынылады
110	Стерилизацияға ұсынылады
115	Қант сиропын дайындау үшін ұсынылады
120	Шұңқырларды дайындау үшін ұсынылады
125	Бұқтырылған тағамдарды пісіру үшін ұсынылады
130	Кәстрөлдерді жасау үшін 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
165	Стейкті грильдеу үшін ұсынылады
170	Тауық кесектерін, фри картоптарын пісіру

Сондай-ақ қосылған рецепттер кітабын қараңыз.

IV. ҚОСЫМША МҮМКІНДІКТЕР

- Ірімшік дайындау
- Сүзбе пісіру
- Фондю дайындау
- Стерилизация
- Сұйық өнімдерді пастерлеу

Толық ақпаратты рецепттер кітабында немесе веб-сайттан табуға болады www.redsolution.company.

V. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

Қосымша керек-жарақтар M4350 мультипісіргіш пакетіне кірмейді. Сіз оларды сатып ала аласыз, сондай-ақ веб-сайттан жаңа Red өнімдері туралы біле аласыз www.redsolution.company немесе ресми дилерлердің дүкендерінде.

VI. ҚҰРЫЛҒЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тазалау алдында құрылғының розеткадан 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 литр су құйып болғаннан кейін «Бу» бағдарламасында 15 минут ішінде бөліктерге кесілген лимонның жартысын құрылғыда өңдеуді ұсынамыз. ыдысқа су.
- Бір тостаған суды немесе пісірілген тағамды жабық құрылғыда 24 сағаттан артық қалдырмаңыз. Дайындалған ыдысты тоңазытқышта сақтауға және қажет болса, тиісті функцияны пайдаланып, тағамды құрылғыда қыздыруға болады.

! ҚҰРЫЛҒЫ корпусын суға батырмаңыз немесе ағын судың астына қоймаңыз!

! ҚҰРЫЛҒЫНЫ тазалау кезінде өрескел шүберектерді, губкаларды немесе абразивті пасталарды ҚОЛДАНБАҢЫЗ. Сондай-ақ, кез келген химиялық агрессивті немесе тағаммен жанасатын заттармен пайдалану ұсынылмайтын басқа заттарды пайдалануға жол берілмейді.

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

Корпусты тазалау

Өнімнің корпусы ластанған сайын жұмсақ, дымқыл ас шүберекпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазартқышты қолдануға болады. Корпустағы ықтимал су ағып кетпес үшін және оның бетін құрғатып сүрту ұсынылады.

Ыдысты тазалау

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

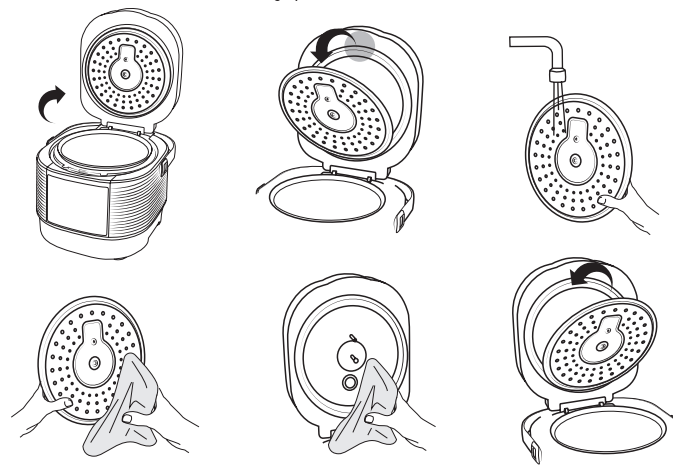
Егер ол өте кір болса, ыдысқа жылы су құйып, оны біраз уақыт сіңдіріңіз, содан кейін оны тазалаңыз.

Тостағанды құрылғы корпусына орнатпас бұрын оның сыртын құрғатып сүртуді ұмытпаңыз.

Тостағанды үнемі пайдаланған кезде оның ішкі жабыспайтын жабынының түсі толығымен немесе ішінара өзгеруі мүмкін. Мұның өзі шыныақ қауының белгісі емес..

Ішкі алынбалы қақпақты және бу клапанын тазалау

Құрылғыны әр қолданғаннан кейін алынбалы ішкі қақпақты және резеңке тығыздағышты тазалау ұсынылады.



1. Қақпақтың шетін шпательмен абайлап тартыңыз және оны алыңыз.

i Қақпақты алу үшін металл немесе басқа өткір заттарды пайдаланбаңыз, әйтпесе құрылғының ішкі беттерін сызып тастауыңыз мүмкін.

2. Ішкі қақпақты ағынды сумен жақсылап шайыңыз;
3. Қақпақты құрғатып сүртіңіз.
4. Бу клапаны мен резеңке тығыздағышты жұмсақ, дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
5. Ішкі қақпақты орнына салыңыз.

! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тығыздау резеңкесін тазалау кезінде абай болыңыз: оның деформациясы құрылғының істен шығуына әкеледі.

i Құралдың алынбалы ішкі қақпағын ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз, өйткені жуғыш заттар бетінің қараюына әкелуі мүмкін.

Пісіру камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтағы нұсқауларды қатаң орындасаңыз, құрылғының пісіру камерасына сұйықтықтың, тағам бөлшектерінің немесе қоқыстардың түсу ықтималдығы аз болады. Егер елеулі ластану орын алса, дұрыс жұмыс істемеу немесе құрылғыны зақымдамау үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

i Мультипісіргіштің пісіру камерасын тазалау алдында оның электр желісінен ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бүйір қабырғаларын, қыздыру дискінің бетін және орталық температура сенсоруының корпусын (жылыту дискінің ортасында орналасқан) ылғалдандырылған (дымқыл емес!) губкамен немесе шүберекпен тазалауға болады. Жуғыш ұнтақты қолдансаңыз, келесі пісіру кезінде жағымсыз иістерді болдырмау үшін қалған жуғыш затты мұқият алып тастау керек.

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

Егер қыздыру дискісінің беті ластанса, ылғалдандырылған орташа қатты губканы немесе синтетикалық щетканы қолдануға рұқсат етіледі.

i Құрылғыны тұрақты пайдалану кезінде уақыт өте келе қыздыру дискісінің түсінің толық немесе ішінара өзгеруі мүмкін. Мұның өзі ақаулықтың белгісі емес.

Сақтау және тасымалдау

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

Тасымалдау және сақтау кезінде құрылғының зақымдалуына және/немесе қаптаманың тұтастығына нұқсан келтіруі мүмкін механикалық кернеуге ұшырауға тыйым салынады.

Құрылғының қаптамасын судан және басқа сұйықтықтардан алыс ұстаңыз.

VII. ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНА ҚОҢЫРАУ АЛДЫНДА

Бұзылыс	Ықтимал себептер	Емдеу
Дисплейде жүйелік қате туралы хабар пайда болады: E1-E4	Жүйе қатесі (электрондық тақта немесе температура сенсорлары істен шығуы мүмкін) немесе қақпақтығыз жабылмаған	Қақпақты мықтап жабыңыз. Мәселе шешілмесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Дисплейде жүйелік қате туралы хабар пайда болады: E5-E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс істен шықты	Құралды бос ыдыспен қоспаңыз! Пісіруді жалғастырмас бұрын құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз, қақпағын ашыңыз және оны 10-15 минут суытыңыз. «Мультиповар» бағдарламалары (температураны 100 °C-тан жоғары орнатқанда) және «ҚУЫРУ» бағдарламалары орындалып тұрғанда, ыдысқа су құймаңыз. Температураны «Қуыру» бағдарламасында 120°C-тан жоғары және «Мультиповар» 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) кіріп кеткен. Құрылғы корпусындағы тостаған бір деңгейде орнатылмаған. Жылыту дискісі өте ластанған	Құрылғыны қуат көзінен ажыратып, суығанша күтіңіз. Бөгде заттарды немесе бөлшектерді алып тастаңыз. Тостағанды бұрмаламай деңгейге қойыңыз. Құрылғыны қуат көзінен ажыратып, суығанша күтіңіз. Қыздыру дискісін тазалаңыз

Пісіру кезінде құрылғының қақпағының астынан бу шығады.	Тостаған мен құрылғының қақпағы арасындағы байланыстың тығыздығы бұзылған. Тостаған құрылғы корпусында біркелкі емес орнатылған. Қақпақ мықтап жабылмаған немесе қақпақтың астына бөгде зат түсіп кеткен. Қақпақтағы резеңке тығыздағыш қатты ластанған, деформацияланған немесе зақымдалған.	Тостағанды бұрмаламай деңгейге қойыңыз. Құрылғының қақпағы мен корпусының арасында бөгде заттардың (қоқыс, дәндер, тағам бөліктері) бар-жоғын тексеріп, оларды алып тастаңыз. Құрылғының қақпағын ол тоқтағанша жабыңыз. Құрылғының ішкі қақпағындағы резеңке тығыздағыштың күйін тексеріңіз. Оны ауыстыру қажет болуы мүмкін
---	---	---



Құралдың алынбалы ішкі қақпағын ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз, өйткені жуғыш заттар бетінің қараюына әкелуі мүмкін.

V. КЕПІЛДІК

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

1 – өндірілген ай (01 – қаңтар, 02 – ақпан... 12 – желтоқсан),

2 - шығарылған жылы (1 - 2021, 2 - 2022... 0 - 2030),

3—үлгінің сериялық нөмірі.

Өндіруші белгілеген құрылғының қызмет ету мерзімі өнім осы нұсқаулыққа, қолданыстағы техникалық стандарттарға сәйкес және кепілдік қызмет көрсету шарттарына сәйкес пайдаланылған жағдайда 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, жиынтықтылығын, 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, мультипісіргіштердің 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.redsolution.companu 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 продаже проследите, чтобы продавец правильно заполнил гарантийный талон, указал серийный номер изделия, дату продажи, 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.redsolution.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»): 108810, г. Москва, вн. тер. г. поселение Марушкинское, п. Совхоза Крёкшино, ул. Озёрная, д. 5, стр. 1, помещ. 22.

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.redsolution.company. Благодаря обратной связи мы исправим возникающие недочеты, 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 жөң, шағымым жоқ, Кепілдік шарттарымен таныстым.

Подпись покупателя /
Сатып алушының қолы

www.redsolution.com

Made in China

M4350-RED-UM-1