

RED

SOLUTION

Мультиварка
COLORSENSE M4100

Руководство по эксплуатации
Гарантийный талон



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

RUS	5
KAZ	19



Изготовитель: СТЕНТ (ГУАНДЖОУ) ИНДАСТРИАЛ КО., ЛТД.
Адрес: Рум 603, билдинг 1, № 728, Шибей Индастриал роуд, Даши стрит, Паню дистрикт, Гуанджоу.

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

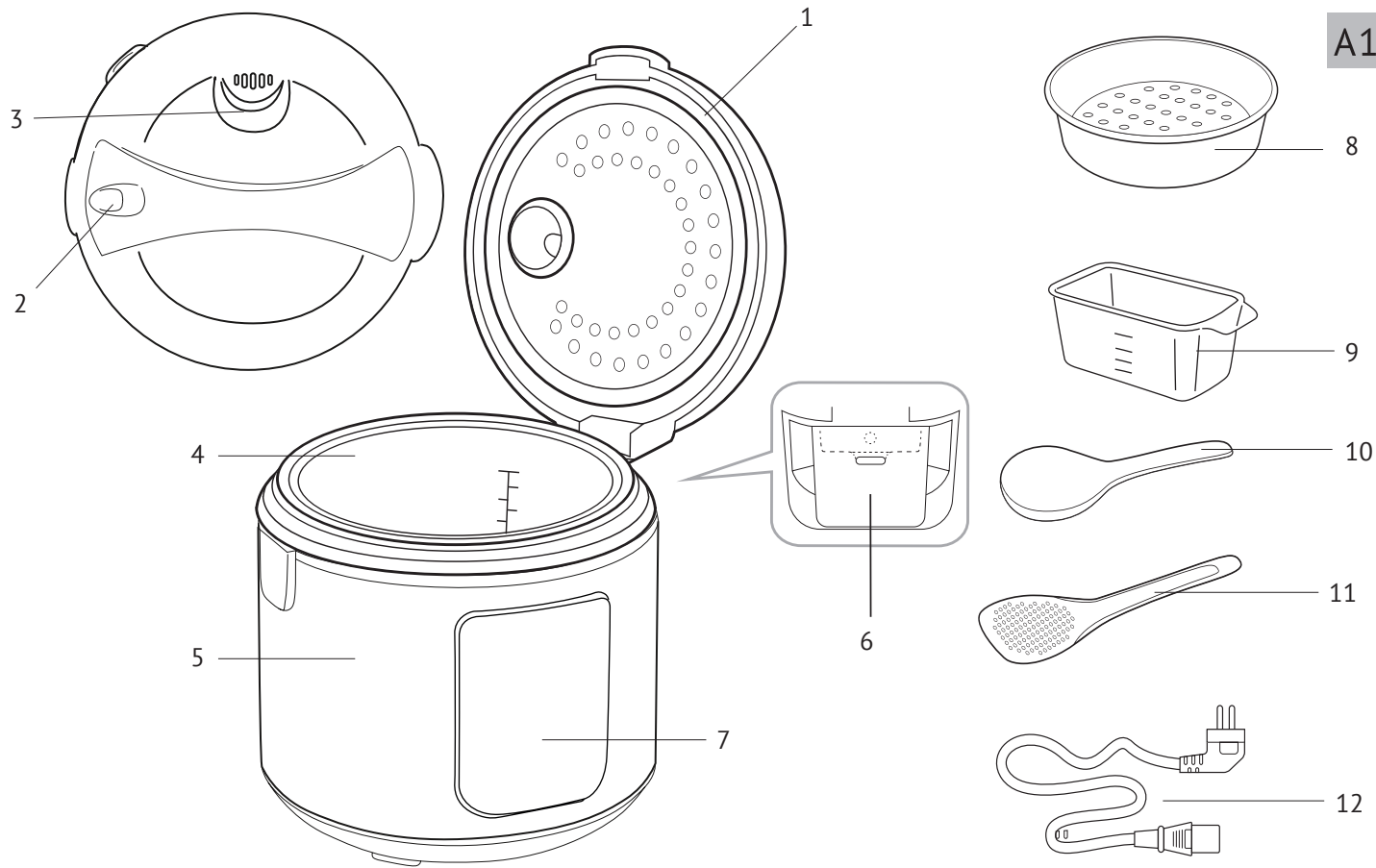
©RED solution. Все права защищены. 2023

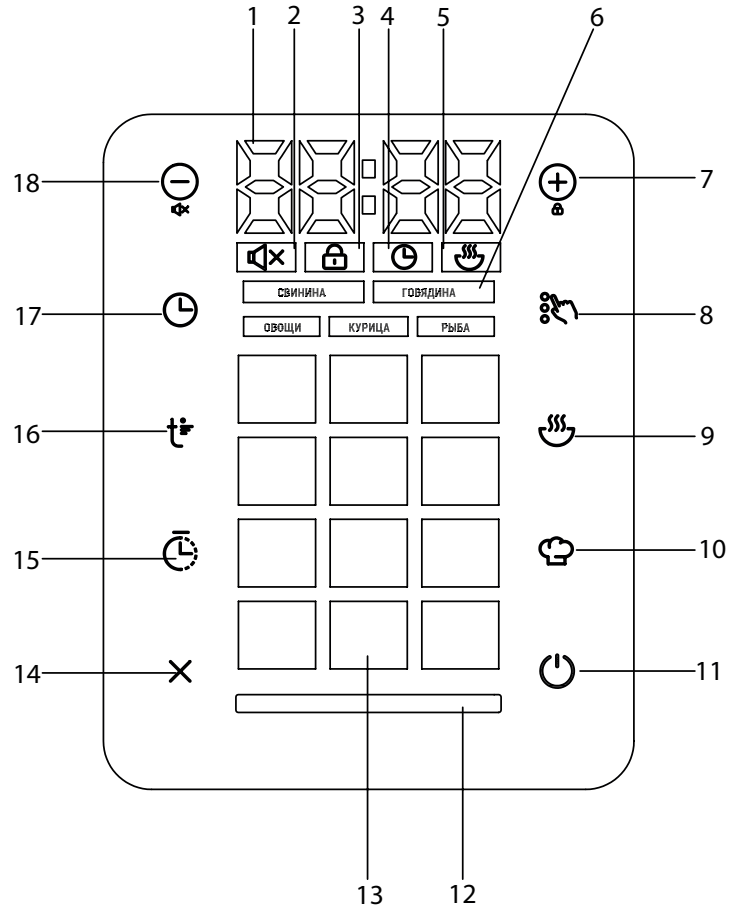
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

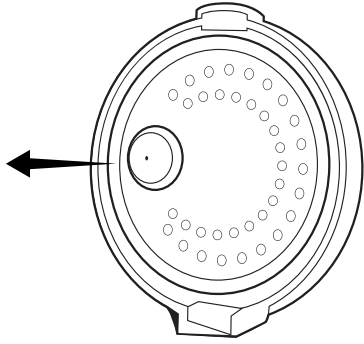
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
Технические характеристики	6
Комплектация	7
Устройство прибора.....	7
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	8
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	13
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	15
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	16
VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	16
Хранение и транспортировка	16
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	17
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17

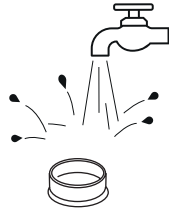
A1



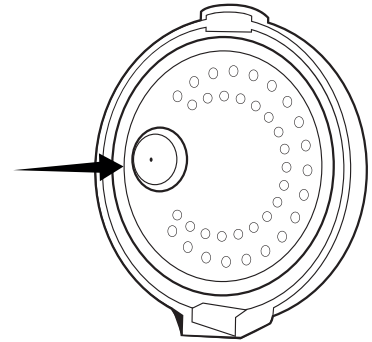




1



2



3

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка COLORSENSE M4100 – современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

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



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный многофункциональный электроприбор предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое не целевое использование прибора нарушает условия надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несёт ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением прибора к электросети проверьте, совпадает ли её напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора. 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 заземлён.

STOP

ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога

горячим паром не наклоняйтесь над прибором, открывая крышку.

- 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 проёмах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и крошками мебели.

STOP

ПОМНИТЕ: Случайно повредив кабель электропитания, можно вызвать неполадки, которые не соответствуют условиям гарантии, а также получить удар электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Запрещено эксплуатировать прибор на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключён от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP

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

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

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использовать прибор при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	COLORSENSE M4100
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220–240 В~, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Тип управления.....	электронный, сенсорный
Материал корпуса.....	пластик, металл
Объём чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное DAIKIN®
34 автоматических программы + 145 программ ручной настройки:	
Отсрочка старта.....	до 24 ч

Разогрев блюд:.....	до 12 ч
Подогрев блюд:.....	до 12 ч
Функция «Мультивар ПРО» (изменение температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «Йогурт»)	
Паровой клапан.....	съёмный
Длина шнура питания.....	1 м
Габаритные размеры (Ш x В x Г).....	285*285*268 мм
Вес нетто.....	3,1 кг

Функции

- Автоподогрев
- Предварительное отключение автоподогрева
- Отсрочка старта
- Разогрев блюд
- МультиварПРО

Автоматические программы приготовления

- | | |
|----------------------|--------------------|
| 1. Варка свинины | 18. Тушение овощей |
| 2. Варка говядины | 19. Тушение курицы |
| 3. Варка овощей | 20. Тушение рыбы |
| 4. Варка курицы | 21. Жарка свинины |
| 5. Варка рыбы | 22. Жарка говядины |
| 6. Суп из свинины | 23. Жарка овощей |
| 7. Суп из говядины | 24. Жарка курицы |
| 8. Овощной суп | 25. Жарка рыбы |
| 9. Куриный суп | 26. Крупы |
| 10. Рыбный суп | 27. Выпечка |
| 11. Свинина на пару | 28. Плов |
| 12. Говядина на пару | 29. Йогурт |
| 13. Овощи на пару | 30. Хлеб |
| 14. Курица на пару | 31. Паста |
| 15. Рыба на пару | 32. Каша |
| 16. Тушение свинины | 33. Экспресс |
| 17. Тушение говядины | 34. Мультивар |

Комплектация






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














Производитель имеет право вносить изменения в дизайн, комплектацию и технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этом. В технических характеристиках допускается погрешность ±10 %.

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

1. Крышка
2. Кнопка открытия крышки
3. Съёмный паровой клапан
4. Чаша с антипригарным покрытием
5. Корпус
6. Контейнер для сбора конденсата
7. Панель управления
8. Контейнер-пароварка
9. Мерная ёмкость
10. Черпак
11. Ложка
12. Шнур электропитания

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1.  - индикатор температуры, времени приготовления и отсрочки старта
2.  - индикатор отключения звука
3.  - индикатор блокировки панели управления
4.  - индикатор таймера
5.  - индикатор подогрева

6.  - индикаторы выбранного продукта
7.  - Кнопка увеличения значения / блокировки панели управления
8.  - кнопка выбора типа продукта
9.  - кнопка включения автоподогрева/разогрева
10.  - кнопка режима «Мультиповар»
11.  - Кнопка включения / запуск программы «Экспресс»
12.  - индикатор состояния мультиварки
13.  - индикаторы автоматических программ
14.  - кнопка отмены
15.  - кнопка отсрочки старта
16.  - кнопка настройки температуры
17.  - кнопка настройки времени выполнения программы
18.  - кнопка уменьшения значения / отключения звука

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!

После транспортировки или хранения при низких температурах выдержите прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу тёплой 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 твёрдую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из-под крышки горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.




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





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


II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Включение прибора

1. Подключите прибор к соответствующей розетке. Раздастся звуковой сигнал, индикация дисплея на некоторое время загорится и погаснет, кроме кнопки .
2. Нажмите кнопку , чтобы включить индикацию панели управления. Если не выполнять никаких действий в течение 1 минуты 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.

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 COLORSense M4100 предусмотрена возможность изменять время приготовления, установленного 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 кнопками  и . 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.
4. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Дисплей вернётся к отображению времени приготовления.

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











При использовании программы «Мультивар» вы можете регулировать температуру приготовления до старта. Значение температуры по умолчанию – 100 °С. Диапазон регулировки температуры от 35 до 180 °С с шагом установки 1 °С.





1. После выбора программы «Мультивар» (кнопка ) нажмите кнопку . На дисплее начнёт 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 вернётся к отображению времени приготовления.


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


Функция «Отсрочка старта»


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

1. Нажмите кнопку . Индикатор часов отсрочки старта на дисплее будет мигать, а индикатор состояния будет мигать фиолетовым.
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  и .
4. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения ещё раз нажмите кнопку . Нажмите кнопку . Начнётся обратный отсчёт времени, оставшегося до запуска программы приготовления.

 Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее идёт обратный отсчёт времени до начала приготовления, горит индикатор кнопки , индикатор состояния горит фиолетовым цветом. 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 потребуется настроить программу приготовления заново.

По окончании работы функции прибор подаст звуковой сигнал, индикатор кнопки  погаснет. Начнётся 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 отсчёт 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 °С в течение 12 часов. На дисплее отображается прямой отсчёт 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 COLORSENSE M4100 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  ещё раз, загорится индикатор .

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

Функция разогрева блюд

Нажмите и удерживайте кнопку . Индикатор состояния мультиварки будет гореть красным, на дисплее будет отображаться индикатор , а на таймере отобразится прямой отсчёт времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75 °С. По достижении 70 °С прозвучит звуковой сигнал, а индикатор состояния сменит цвет на зелёный. 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 два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция «МультиварПРО»

Используя функцию «МультиварПРО», 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 «МультиварПРО» 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 °С с шагом 1 °С.

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

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 зависит от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

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

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

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

STOP При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!
ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может приве-

сти к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.

3. Закройте крышку до щелчка.
 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 разъёму на корпусе. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдёт 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 изменённое значение мигает на дисплее. При бездействии в течение 5 секунд изменённое значение автоматически сохраняется. При бездействии в течение 2 минут во время настройки программы прибор перейдёт в режим ожидания. Нажатие кнопки во время настройки программы приготовления приведёт к сбросу всех сделанных настроек.
На любом этапе настройки нажатие на кнопку приведёт к запуску программы приготовления с текущими настройками. Не изменённые параметры останутся по умолчанию.

9. Для запуска программы приготовления нажмите на кнопку .
10. Во время работы программы на дисплее ведётся обратный поминутный отсчёт времени приготовления. Индикатор состояния будет гореть оранжевым цветом. Если программа требует нагрева до рабочей температуры, индикатор будет сначала гореть красным, и только когда начнётся приготовление – оранжевым. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор (см. раздел «Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)'). В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчёт времени приготовления на дисплее начнётся сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.

i В некоторых автоматических программах отсчёт установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры. Например, в программе «На пару» обратный отсчёт заданного времени приготовления начнётся 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 отсчёт времени приготовления начнётся 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 перейдёт в режим ожидания, индикатор состояния будет гореть зелёным. Если была включена функция автоподогрева, прибор перейдёт 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.





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 установок	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта, час	Автоподогрев, час
		Свинина	Говядина	Овощи	Курица	Рыба				
Варка	Варка мяса, рыбы и овощей	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	00:05-6:00 / 1 мин	-	24 ч	12 ч
Суп	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	00:05-8:00 / 1 мин	-	24 ч	12 ч
На пару	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов, детского питания. Для приготовления на пару используйте специальный контейнер (входит в комплект)	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	00:05-2:00 / 1 мин	+	24 ч	12 ч
Тушение	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	00:05-12:00 / 1 мин	-	24 ч	12 ч

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию					Диапазон времени приготовления / шаг установок	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта, час	Автоподогрев, час
		Свинина	Говядина	Овощи	Курица	Рыба				
Жарка	Жарка овощей, мяса, рыбы, птицы и приготовление различных продуктов во фритюре. По достижении необходимой температуры прибор подаст два коротких звуковых сигнала. ВНИМАНИЕ: Закладывайте продукты в чашу только после звукового сигнала. Во время работы программы крышка прибора должна оставаться открытой	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	00:01-2:00 / 1 мин	+	-	12 ч
Крупы	Приготовление риса и рассыпчатых каш на воде	0:25					00:05-4:00 / 1 мин	-	24 ч	12 ч
Выпечка	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок, домашнего хлеба	1:00					00:05-4:00 / 1 мин	-	24 ч	1 ч
Плов	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1:00					00:05-2:00 / 1 мин	-	24 ч	12 ч
Йогурт	Приготовление различных видов йогурта, а также расстойка дрожжевого теста	8:00					00:05-12:00 / 1 мин	-	24 ч	-

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию					Диапазон времени приготовления / шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта, час	Автоподогрев, час
		Свинина	Говядина	Овощи	Курица	Рыба				
Хлеб	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. В течение первого часа работы программы идёт 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 настройке программы были внесены изменения, звуковой сигнал подаваться не будет. При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнётся процесс выпекания. Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки	3:00					00:05–6:00 / 1 мин	–	24 ч	1 ч
Паста	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы;	0:08				00:05–1:00 / 1 мин	+	–	–	

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию					Диапазон времени приготовления / шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта, час	Автоподогрев, час
		Свинина	Говядина	Овощи	Курица	Рыба				
	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  Начнётся обратный отсчёт времени приготовления									
Молочная каша	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока низкой жирности	0:25				00:05–4:00 / 1 мин	–	24 ч	12 ч	
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.	–				–	–	–	–	

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию					Диапазон времени приготовления / шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта, час	Автоподогрев, час
		Свинина	Говядина	Овощи	Курица	Рыба				
Мультиповар	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:30					00:01 – 12:00 / 1 мин 00:01 – 2:00 (t>150 °C)	–	24 ч	12 ч

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.

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, потому температура приготовления была недостаточно высока.	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотно закрыть крышку прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, потому температура приготовления была недостаточно высока.	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным. При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту. Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления.
При жарке: в чаше слишком много растительного масла. Избыток влаги в чаше.	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта. Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта.
В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
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.

Возможные причины	Способы решения
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 промойвайте до чистой воды.
Продукт образует пену.	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке.
БЛЮДО ПРИГОРАЕТ	
Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объём закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Слишком длительное время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

Возможные причины	Способы решения
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!



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 приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

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

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «Мультиповар»

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (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
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
- Подогрев детского питания




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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки COLORSENSE M4100. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции RED можно на сайте www.redbt.company 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 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «На пару», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытом приборе чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.

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

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

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

Очистка корпуса

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

Очистка 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 её в корпус прибора.

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

Очистка парового клапана (схема А3, стр. 5)


Паровой клапан рекомендуется очищать после каждого использования прибора. Выньте паровой клапан, разберите и промойте водой, затем соберите и установите на место.

Удаление конденсата (схема А3, стр. 5)

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора справа, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Сняв контейнер, вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место. Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

Очистка рабочей камеры


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

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

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

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

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

 **При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком 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 упаковок. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E1 – E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5 – E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте готовить. Не доливайте воду в чашу во время работы программ «Мультиповар» (при установке температуры выше 100 °C) и «ЖАРКА». При установке температуры выше 120°C в программе «Жарка» и выше 130 °C в программе «Мультиповар» готовьте с открытой крышкой. В программе «Жарка» добавляйте ингредиенты в чашу только после достижения прибором рабочих параметров.
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи). Чаша в корпусе прибора установлена неровно. Нагревательный диск сильно загрязнён.	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы. Установите чашу ровно, без перекосов. Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск.
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора. Чаша неровно установлена в корпус прибора. Крышка закрыта неплотно, или под крышку попал посторонний предмет. Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена.	Установите чашу ровно, без перекосов. Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора. Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены.

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев 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 очистки 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, повлекшими 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».

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіріші қауіпсіздік техникасының талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін сақтамаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл көп функциялы электр құрылғысы тұрмыстық тағам дайындауға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда немесе басқа да осыған ұқсас өндірістік емес жағдайларда пайдалануға болады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану өнімнің дұрыс жұмыс істеу шарттарын бұзады. Бұл жағдайда өндіріші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны желіге қоспас бұрын, электр желісінің кернеуі құрылғының номиналды қоректену кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (техникалық деректерді немесе өнімнің тақтайшасын қараңыз).
- Құрылғының қуат тұтынуына есептелген ұзартқыш сымды пайдаланыңыз. Сәйкес келмейтін параметрлер кабельде қысқа тұйықталуға немесе өртке әкелуі мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілетін розеткілерге ғана қосыңыз, – бұл электр қауіпсіздігінің міндетті талабы. Ұзартқыш сымды пайдаланған кезде оның да жерге қосылғанын тексеріңіз.

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

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

STOP **ЕСТЕ БОЛЫҢЫЗ:** Қуат кабелін кездейсоқ зақымдау кепілдікке жатпайтын ақауларды тудыруы және электр тогының соғуына әкелуі мүмкін. Қоректендіру сымы зақымдалған болса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіріші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас білікті мамандар ауыстыруы керек.

- Құрылғыны жұмсақ жерге орнатпаңыз, жұмыс кезінде оны жаппаңыз: бұл құрылғының қызып кетуіне және зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны ашық ауада пайдалануға тыйым салынады: құрылғының корпусына ылғал немесе бөгде заттардың түсуі оған елеулі зақым келтіруі мүмкін.
- Аспапты тазалар алдында оның электр желісінен өшіріліп, толық суғанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқауларды қатаң ұстаныңыз.

STOP Құрылғының корпусын суға батырмаңыз немесе ағын судың астына қоймаңыз!

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

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

Техникалық сипаттама

Үлгі	COLORSENSE M4100
Қуат.....	860 Вт
Кернеу.....	220–240 В-, 50/60 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Басқару түрі.....	электронды, тұрту
Тұрғын үй материалы.....	пластик, металл
Тостаған көлемі	5 л
Табақ жабындысы	күюге қарсы DAIKIN®
34 автоматты бағдарлама + 145 қол бағдарламасы:	
Кешіктіріп бастау.....	24 сағатқа дейін
Тағамды қайта қыздыру:.....	сағат 12-ге дейін
Тағамды қайта қыздыру:.....	сағат 12-ге дейін
«МультитипварПРО» функциясы («Йогурт» бағдарламасынан басқа, автоматты бағдарламаларда пісіру температурасын өзгерту)	
Бу клапаны	алынбалы
Қуат сымының ұзындығы.....	1 м
Өлшемдері	285*285*268 мм
Таза салмағы	3,1 кг

Функциялар

- Автоматты жылыту
- Алдын ала қыздыруды өшіру
- Кешіктіріп бастау
- Ыдыстарды қыздыру
- Мультитипвар ПРО

Автоматты пісіру бағдарламалары

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| 1. Шошқа етін пісіру | 18. Көкөністерді бұқтыру |
| 2. Қайнаған сиыр еті | 19. Бұқтырылған тауық еті |
| 3. Көкөністерді пісіру | 20. Бұқтырылған балық |
| 4. Тауық етін пісіру | 21. Қуырылған шошқа еті |
| 5. Балықты пісіру | 22. Қуырылған сиыр еті |
| 6. Шошқа сорпасы | 23. Қуырылған көкөністер |
| 7. Сиыр етінен жасалған сорпа | 24. Қуырылған тауық еті |
| 8. Көкөніс сорпасы | 25. Балықты қуыру |
| 9. Тауық сорпасы | 26. Дәнді дақылдар |
| 10. Балық сорпасы | 27. Пісіру |
| 11. Буға пісірілген шошқа еті | 28. Палау |
| 12. Буға пісірілген сиыр еті | 29. Йогурт |
| 13. Буға пісірілген көкөністер | 30. Нан |
| 14. Буға пісірілген тауық еті | 31. Макарон өнімдері |
| 15. Буға пісірілген балық | 32. Ботқа |
| 16. Шошқа етін бұқтыру | 33. Экспресс |
| 17. Бұқтырылған сиыр еті | 34. Мультиповар |

Жинақ

Мультипісіргіш.....	1 дана
Жабысқақ емес жабыны бар ыдыс.....	1 дана
Бумен пісіргіш контейнер.....	1 дана
Өлшеу ыдысы.....	1 дана
Қасық.....	1 дана
Кескіш.....	1 дана
Қуат сымы.....	1 дана
Пайдаланушы нұсқаулығы және кепілдік картасы.....	1 дана
Рецепттер кітабы.....	1 дана

Өндіруші өз өнімдерін үздіксіз жетілдіру барысында қосымша ескертусіз өнімнің дизайнына, қаптамасына және техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамалар ±10% қателікке жол береді.

Құрылғы құрылғысы (A1 сурет, 3 бет)

1. Қақпақ

2. Қақпақты ашу түймесі
3. Алынбалы бу клапаны
4. Жабыспайтын тостаған
5. Тұрғын үй
6. Конденсатты жинауға арналған контейнер
7. Басқару тақтасы
8. Бу ыдысы
9. Өлшеу ыдысы
10. Қасық
11. Қасық
12. Қуат сымы

Басқару тақтасы (A2 сурет, 4 бет)

1. - Температура, пісіру уақыты және кешіктіріп бастау индикаторы
2. - Дыбысты өшіру көрсеткіші
3. - Басқару панелінің құлыптау индикаторы
4. - Таймер индикаторы
5. - Қыздыру индикаторы
6. - Таңдалған өнімнің көрсеткіштері
7. - Мәнді арттыру түймесі / басқару тақтасын құлыптау
8. - Өнім түрін таңдау түймесі
9. - Автоматты қыздыруды/жылытуды қосу түймесі
10. - Көп пісіру түймесі
11. - Қуат түймесі / «Экспресс» бағдарламасын іске қосыңыз
12. - Мультипісіргіш күй индикаторы
13. - Бағдарламаның автоматты көрсеткіштері
14. - Болдырмау түймесі
15. - Кідірту түймесі
16. - Температураны орнату түймесі
17. - Бағдарлама уақытын орнату түймесі
18. - Азайту/дыбысты өшіру түймесі

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Өнімді және оның керек-жарақтарын қораптан абайлап алыңыз. Барлық орауыш материалдар


мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

Өнімнің корпусындағы ескерту жапсырмаларын, индикатор жапсырмаларын (бар болса) және сериялық нөмір тақтайшасын орнында ұстаңыз!

Төмен температурада тасымалданудан немесе сақтаудан кейін аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстаңыз..




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

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



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


II. АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

Құрылғыны қосу

1. Құралды сәйкес розеткаға қосыңыз. Дыбыстық сигнал естіледі, дисплей индикаторы жанады және түймені қоспағанда, біраз уақытқа өшеді .
2. Түймешігін басыңыз , басқару тақтасының дисплейін қосу үшін. 1 минут немесе одан да көп ешбір әрекет орындалмаса, дисплей өшеді. Сондай-ақ түймені басу арқылы оны өшіруге болады .





Дыбыстық сигналдарды өшіріңіз

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы, кроме режима Бағдарламаны орнату режимінде 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 дыбыстық сигнал естіледі.









Басқару панелінің құлпы

Қосымша қауіпсіздік үшін құралда түймені кездейсоқ басуға жол бермейтін басқару тақтасын құлыптау мүмкіндігі бар. Бағдарламаны бастамас бұрын орнатуды қоспағанда, басқару тақтасын кез келген режимде құлыптауға/құлпын ашуға болады.

Құлыптау үшін түймені 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, панель құлпы ашылған.




Бағдарлама басталғанға дейін әзірлеу уақытын орнату


COLORSENSE M4100 мультипісіргіші әрбір бағдарлама үшін әдепкі пісіру уақытын өзгерту мүмкіндігін береді. Өзгерту қадамы және белгіленген уақыттың мүмкін ауқымы таңдалған пісіру бағдарламасына байланысты. Пісіру уақытының параметрі:

1. Қажетті автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін түймесін басыңыз , пісіру уақытын орнату режиміне өту үшін. Дисплейдегі сағат индикаторы жыпылықтайды.
2. Түймешігін басыңыз  немесе  сағаттарды өзгерту үшін. Түймені басу арқылы  түймесі басылғанда мән артады  – азайту.
3. Түймені қайтадан басыңыз  түймелері арқылы минуттарды орнатыңыз  және . Сағат пен минуттың өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз болады. Параметрдің максималды/ең төменгі мәніне жеткенде, параметр ауқымының басынан жалғасады. Параметрдің мәнін үздіксіз өзгерту үшін қажетті түймені басып тұрыңыз.
4. Басқару тақтасындағы түймелерді бірнеше секунд баспаңыз: өзгертулер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі мән жыпылықтауын тоқтатады). Дисплей пісіру уақытын көрсетуге оралады.

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




Мультиповар бағдарламасын пайдаланған кезде, пісіру температурасын бастамас бұрын реттеуге болады. Әдепкі температура мәні 100 °C. Температураны реттеу диапазоны 35-тен 180 °C-қа дейін 1 °C қадаммен.

1. «Мультиповар» бағдарламасын таңдағаннан кейін (түйме ) түймесін басыңыз . Дисплейде әдепкі температура жыпылықтайды.
2. Түймелерді басу  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 температурасы 150 °C немесе одан жоғары орнатылғанда, бағдарламаның максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.*

Кешіктіріп бастау функциясы

Бұл функция пісіру бағдарламасы басталатын уақыт аралығын орнатуға мүмкіндік береді. Осылайша, бағдарламаның басталуын 24 сағатқа дейін кейінге қалдыруға болады. Кешіктіріп бастау уақытын орнату қадамы – 1 минут.

1. Түймешігін басыңыз . Дисплейдегі кешіктіріп бастау сағатының индикаторы жыпылықтайды және күй индикаторы күлгін түспен жыпылықтайды.
2. Түймелерді басу  немесе  сағаттарды өзгерту үшін. Түймені басу арқылы  түймешігін

баққан кезде уақыт мәні артады – азайту.

3. ПТүймені қайтадан басыңыз түймелері арқылы минуттарды орнатыңыз және .

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 уақыттың кері санағы.

Кешіктіріп бастау функциясы кезінде дисплей пісіру басталғанға дейінгі уақытты кері санайды, түйме индикаторы жанады ; икүй индикаторы күлгін түспен жанады. Автоматты жылыту функциясы белсенді болса, индикатор шамы жанады («Автоматты қыздыру (дайын тағамның температурасын сақтау)» тарауын қараңыз). түймешігін басыңыз ; Бейнебетте бірнеше секундқа орнатылған пісіру уақыты көрсетіледі.

Жасаған параметрлерден бас тарту үшін түймені басып тұрыңыз содан кейін пісіру бағдарламасын қайта орнату қажет болады.

Функцияның соңында құрылғы дыбыстық сигнал береді, түйме индикаторы шығады. Таңдалған бағдарлама іске қосылады.

МАҢЫЗДЫ! Ыдыстың құрамында тез бұзылатын өнімдер (жұмыртқа, жаңа сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, «Кешіктіріп бастау» функциясын пайдалану ұсынылмайды. «Қуырту» және «Экспресс» бағдарламасында «Кейінге қалдыруды бастау» функциясы жоқ.

«Бастауды кешіктіру» функциясында уақытты орнату кезінде «Бу» бағдарламасындағы кері санақ су қайнағаннан кейін ғана басталатынын ескеру қажет.

Дайын тағамның температурасын сақтау функциясы (автоматты қыздыру)

Ол пісіру бағдарламасының соңында автоматты түрде қосылады және дайын тағамның температурасын 12 сағат бойы 70-75 °C аралығында сақтай алады. Дисплей осы режимде жұмыс уақытының тікелей оқуын көрсетеді. «Бастауды кешіктіру» функциясы немесе бағдарлама жұмысы кезінде (индикатор «Бастауды кешіктіру» функциясы немесе бағдарлама жұмысы кезінде (индикатор шығады).

Алдын ала қыздыруды өшіру

COLORSENSE M4100 мультипісіргіші негізгі пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін немесе «Кейінге қалдыруды бастау» функциясының жұмысы кезінде автоматты қыздыру функциясын ерте өшіру мүмкіндігін қамтамасыз етеді. Ол үшін бағдарламаны іске қосқаннан кейін түймесін басыңыз көрсеткіш шығады. Автоматты қыздыруды қайта қосу үшін түймені басыңыз индикатор қайтадан жанады .

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

Қайта қыздыру функциясы

Түймешігін басыңыз . Мультипісіргіш күй индикаторы қызыл болып жанады, дисплейде индикатор көрсетіледі , және таймер құрылғының осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей кері санағын көрсетеді. Ыдыс 70-75 °C дейін қызады. 70 °C температураға жеткенде дыбыстық сигнал беріледі, және күй индикаторы түсі жасылға өзгереді. Бұл температураны 12 сағат бойы ұстауға болады.

Қажет болса, түймені басып тұру арқылы жылытуды өшіруге болады . Дисплейдегі индикаторлар мен түйме өшеді.

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

Мультиповар ПРО функциясы

«Мультиповар ПРО» функциясын пайдаланып, параметрлерді пісіру барысында тікелей өзгертуге болады. Кез келген бағдарламаның жұмысын сіздің қалауларыңызға сәйкес келетіндей етіп теңшеуге болады. Бұл функция автоматты Express бағдарламасын пайдаланған кезде қол жетімді емес.

Мультиповар ПРО функциясы әртүрлі пісіру бағдарламаларының тіркесімін қажет ететін күрделі рецептерді пісіргенде (мысалы, қырыққабат орамдарын, сиыр етінің строганофтарын, түрлі рецептер бойынша сорпалар мен макарон өнімдерін, кептелістерді және т.б. пісіргенде) әсіресе пайдалы болуы мүмкін.

Пісіру температурасын өзгерту

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

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

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

Пісіру уақытын өзгерту

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

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

Пісіру уақытын 00:00 етіп орнатсаңыз, бағдарлама тоқтайды.

Кешіктіріп бастау функциясы жұмыс істеп тұрғанда, Мультиповар ПРО функциясы қолжетімді емес.

Автоматты пісіру бағдарламаларын пайдаланудың жалпы тәртібі

STOP ВАЖНО! Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продук-
МАҢЫЗДЫ! Құрылғыны суды қайнату үшін пайдалансаңыз (мы салы, тағам пісіргенде),
пісіру температурасын 100°C-тан жоғары ОРНАТУҒА БОЛМАЙДЫ.

Бұл құрылғының қызып кетуіне және зақымдалуына әкелуі мүмкін. Дәл сол себепті суды қайнату үшін «Пісіру», «Қуыру» бағдарламаларын пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Ингредиенттерді рецепт бойынша дайындаңыз, ыдысқа салыңыз. Барлық ингредиенттер (соның ішінде сұйықтық) тостағанның ішкі жағындағы максималды масштаб белгісінен төмен екеніне көз жеткізіңіз.
2. Тостағанды құрылғының корпусына салыңыз, оның қыздыру элементіне мықтап тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.


STOP Кейбір бағдарламалар қақпағы ашық күйде пісіруге мүмкіндік береді. Рецепттер кітабындағы нұсқауларды орындаңыз.

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


3. Қақпақты сырт еткенше жабыңыз.


! Кейбір бағдарламалар қақпағы ашық күйде пісіруге мүмкіндік береді. Рецепттер кітабындағы нұсқауларды орындаңыз.


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




4. Қуат сымын қораптағы розеткаға қосыңыз. Құрылғыны электр желісіне қосыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал береді және күту режиміне өтеді (дисплейде «- - -» көрсетіледі).
5. Түймешігін басу арқылы мультипісіргішті қосыңыз .
6. Пісіру бағдарламасын таңдаңыз.
7. Қажет болса, әдепкі әзірлеу уақытын өзгертіңіз («Бағдарлама басталғанға дейін әзірлеу уақытын орнату» тарауын қараңыз). Мультиповар бағдарламасы сонымен қатар пісіру температурасын басталар алдында реттеу мүмкіндігін береді («Бағдарлама басталғанға дейін пісіру температурасын орнату» тарауын қараңыз (тек «Мультиповар» бағдарламасында бар). Пісіру уақытын орнату режиміне ауысыңыз. Дисплейдегі сағат индикаторы жыпылықтайды.
8. Қажет болса, кешіктіріп бастау уақытын орнатыңыз (қараңыз Бағдарламаны бастау кідірісі).


i Пісіру параметрлерін орнату кезінде дисплейде өзгертілген мән жыпылықтайды. 5 секунд ішінде ешқандай әрекет болмаса, өзгертілген мән автоматты түрде сақталады. Бағдарламаны орнату кезінде 2 минут бойы ешқандай әрекет болмаса, құрылғы күту режиміне өтеді. Түймені басу **X** во время настройки программы приготовления приведёт к сбросу всех сделанных настроек.

На любом этапе настройки нажатие на кнопку  приведёт к запуску программы приготовления с текущими настройками. Не изменён пісіру бағдарламасын орнату кезінде барлық жасалған параметрлерді қалпына келтіреді.

9. Пісіру бағдарламасын бастау үшін түймешігін басыңыз .

10. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде дисплей пісіру уақытын минутпен кері санайды. Күй индикаторы қызғылт сары жанады. Егер бағдарлама жұмыс температурасына дейін қыздыруды қажет етсе, индикатор бастапқыда қызыл түспен жанады, тек пісіру басталғанда – қызғылт сары. Автоматты жылыту функциясы белсенді болса, индикатор шамы жанады  (см. раздел «Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)»). В зависимо («Дайын тағамның температурасын сақтау (автоматты жылыту)» тарауын қараңыз). Таңдалған пісіру бағдарламасына байланысты дисплейдегі пісіру уақытының минут сайын кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температураға жеткенде басталады.

i Кейбір автоматты бағдарламаларда белгіленген пісіру уақытының кері санағы құрылғы орнатылған 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 уақытының кері санағы ыдыста су қайнап, тағам қосылғаннан кейін және түймені қайта басқаннан кейін басталады .

11. Дыбыстық сигнал пісіру бағдарламасының аяқталғаны туралы хабарлайды, дисплейде «End», құрал күту режиміне өтеді, күй индикаторы жасыл болып жанады. Автоматты қыздыру функциясы қосылса, құрылғы дайын тағамның температурасын сақтау режиміне ауысады (индикатор қосұлы) .

Кез келген кезеңде пісіру процесін үзу үшін енгізілген бағдарламадан бас тарту немесе автоматты қыздыруды өшіру үшін түймесін басып тұрыңыз **X** 3 секунд ішінде.


! Жоғары сапалы нәтижеге қол жеткізу үшін біз мультипісіргішке қоса берілген, осы үлгі үшін арнайы әзірленген аспаздық кітапшадағы тағамдарды дайындауға арналған рецептерді пайдалануды ұсынамыз.


Пісіру бағдарламаларының жиынтық кестесі (зауыттық параметрлер)

Бағдарлама	Қолдану бойынша ұсыныстар	Әдепкі пісіру уақыты					Пісіру уақыты диапазоны / орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне жетуді күтуде	Кешігуді бастау, сағат	Автоматты жылыту, сағат
		Шошқа еті	Сыыр еті	Көкөністер	Тауық	Балық				
Пісіру	Ет, балық және көкөністерді пісіру	1:20	1:30	0:40	1:00	0:50	00:05–6:00 / 1 мин	–	24 сағат	12 сағ
Сорпа	Сорпаларды, таңғыштарды, көкөніс және салқын сорпаларды дайындау, компоттарды, бұршақ дақылдарын дайындау	1:00	1:30	0:40	0:50	0:45	00:05–8:00 / 1 мин	–	24 сағат	12 сағ

Бағдарлама	Қолдану бойынша ұсыныстар	Әдепкі пісіру уақыты					Пісіру уақыты диапазоны / орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне жетуді күтуде	Кешігуді бастау, сағат	Автоматты жылыту, сағат
		Шошқа еті	Сыыр еті	Көкөністер	Тауық	Балық				
Жұпқа	Ет, балық, көкөніс және басқа да өнімдерді, балалар тағамын бұмен пісіру. Бұмен пісіру үшін арнайы ыдысты (жинақпен бірге) пайдаланыңыз.	0:30	0:25	0:15	0:17	0:20	00:05-2:00 / 1 мин	+	24 сағат	12 сағ
Сөндіру	Етті, құс етін, балықты, көкөністерді, гарнирлерді және көп компонентті тағамдарды бұқтыру, желе пісіру	1:00	1:10	0:40	1:00	0:50	00:05-12:00 / 1 мин	-	24 сағат	12 сағ
Қуыру	Қуырылған көкөністер, ет, балық, құс еті және қуырылған әртүрлі тағамдар. 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.	0:25	0:18	0:13	0:20	0:15	00:01-2:00 / 1 мин	+	-	12 сағ
Дәнді дақылдар	Суда күріш пен ұнтақ ботқаларды пісіру	0:25					00:05-4:00 / 1 мин	-	24 сағат	12 сағ

Бағдарлама	Қолдану бойынша ұсыныстар	Әдепкі пісіру уақыты					Пісіру уақыты диапазоны / орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне жетуді күтуде	Кешігуді бастау, сағат	Автоматты жылыту, сағат
		Шошқа еті	Сыыр еті	Көкөністер	Тауық	Балық				
Наубайхана	Көкстерді, печенyelerді, ашытқы және қатпарлы пирогтарды, кастрюльдерді, үй нандарын пісіру	1:00					00:05-4:00 / 1 мин	-	24 сағат	1 сағат
Палау	Палаудың әртүрлі түрлерін дайындау (ет, балық, құс еті, көкөністермен)	1:00					00:05-2:00 / 1 мин	-	24 сағат	12 сағ
Йогурт	Йогурттың әртүрлі түрлерін дайындау, сонымен қатар ашытқы қамырын өңдеу	8:00					00:05-12:00 / 1 мин	-	24 сағат	-
Нан	Қара бидай мен бидай ұнынан нан жасау. Бағдарламаның бірінші сағатында қамыр өңделеді, содан кейін тікелей пісіріледі. Бағдарламаны әдепкі параметрлермен бастағанда, 2 сағат жұмыс істегеннен кейін құрылғы дыбыстық сигнал береді. Мультипісіргіштің қақпағын ашып, нанды төңкеріңіз. Бағдарлама параметрлеріне өзгертулер енгізілген болса, дыбыстық сигнал естілмейді.	3:00					00:05-6:00 / 1 мин	-	24 сағат	1 сағат

Бағдарлама	Қолдану бойынша ұсыныстар	Әдепкі пісіру уақыты					Пісіру уақыты диапазоны / орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне жетуді күтуде	Кешігуді бастау, сағат	Автоматты жылыту, сағат
		Шошқа еті	Сырт еті	Көкөністер	Тауық	Балық				
	Пісіру уақытын 1 сағаттан аз етіп орнатсаңыз, «Бастау» түймесін басқаннан кейін пісіру процесі басталады. «Кешіктіріп бастау» функциясын пайдалану ұсынылмайды, себебі бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.									
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 жауып, түймені қайтадан басыңыз  Пісіру уақытының кері санағы басталады.	0:08				00:05-1:00 / 1 мин	+	-	-	
Сүт ботқасы	Майы аз пастерленген сүтпен ботқаларды дайындау	0:25				00:05-4:00 / 1 мин	-	24 сағат	12 сағ	

Бағдарлама	Қолдану бойынша ұсыныстар	Әдепкі пісіру уақыты					Пісіру уақыты диапазоны / орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне жетуді күтуде	Кешігуді бастау, сағат	Автоматты жылыту, сағат	
		Шошқа еті	Сырт еті	Көкөністер	Тауық	Балық					
Экспресс	Күрішті тез пісіру, суда былғары ботқалар. Бағдарлама су толығымен қайнағаннан кейін автоматты түрде өшіруді қамтамасыз етеді. Бұл бағдарламаны бастау үшін түймесін басыңыз  құрал күту режимінде болғанда.	-					-	-	-		
Мультиповар	Температура мен пісіру уақытын орнату мүмкіндігімен әртүрлі тағамдарды дайындау	0:30						00:01-12:00 / 1 мин 00:01-2:00 (t>150 °C)	-	24 сағат	12 сағ

III. ПІСІРУ КЕҢЕСТЕРІ

Ас әзірлеуге арналған жалпы кеңес

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

Пісіру қателері және оларды түзету жолдары

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

Ықтимал себеп	Шешімдер
ТАҒАМ АЯҒЫНА ДЕЙІН ПІСІРМЕЙДІ	
Құрылғының қақпағы жабылмаған немесе тығыз жабылмаған, сондықтан пісіру температурасы жеткілікті жоғары емес.	Пісіру кезінде мультипісіргіштің қақпағын қажетсіз ашпаңыз. Қақпақты сырт еткенше жабыңыз. Құрылғының қақпағының тығыз жабылуына ештеңе кедергі келтірмейтініне және ішкі қақпақтағы тығыздағыш резеңкеңің деформацияланбағанына көз жеткізіңіз.
Тостаған мен қыздыру элементі жақсы байланыста емес, сондықтан пісіру температурасы жеткілікті жоғары емес.	Тостаған құрылғының корпусына біркелкі орнатылып, түбін қыздыру дискісіне мықтап қою керек. Мультипісіргіштің жұмыс камерасында бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Қыздыру дискісін таза ұстаңыз.

Ықтимал себеп	Шешімдер
Ингредиенттерді нашар таңдау. Бұл ингредиенттер сіз таңдаған пісіру әдісіне сәйкес келмейді немесе дұрыс емес пісіру бағдарламасы таңдалған. Ингредиенттер тым үлкен кесілген, өнімнің бөтелгісінің жалпы пропорциялары бұзылған. Пісіру уақыты жеткіліксіз болды. Бұмен пісірген кезде: бұдың жеткілікті тығыздығын қамтамасыз ету үшін ыдыста тым аз су бар.	Дәлелденген (құрылғының осы үлгісіне бейімделген) рецепттерді қолданған жөн. Ингредиенттерді таңдау, оларды кесу әдісі, бөтелгі пропорциялары, бағдарламаны таңдау және пісіру уақыты таңдалған рецептке сәйкес болуы керек. Рецепт бойынша ұсынылған мөлшерде ыдысқа су құйыңыз. Қажет болса, пісіру кезінде су деңгейін тексеріңіз.
Қуырған кезде: Ыдысқа өсімдік майы тым көп. Ыдыста тым көп ылғал	Қалыпты қуыру үшін майдың ыдыстың түбін жұқа қабатпен жабуы жеткілікті. Терең қуыру кезінде сәйкес рецепттегі нұсқауларды орындаңыз. Рецептте жазылмаған болса, қуыру кезінде мультипісіргіштің қақпағын жаппаңыз. Жаңа мұздатылған тағамдарды қуыру алдында міндетті түрде жібітіп, суды ағызыңыз.
Пісіру кезінде: қышқылдығы жоғары өнімдерді пісірген кезде сорпаны қайнату.	Кейбір өнімдер пісірер алдында арнайы өңдеуді қажет етеді: жуу, қуыру және т.б. Таңдалған рецепт бойынша ұсыныстарды орындаңыз.
Тексеру процесінде қамыр ішкі қақпаққа жабысып, бұ шығару клапанын бітеп тастады.	Қамырды кішкене көлемде ыдысқа салыңыз.
Пісіру (қамыр дайын емес): ыдыста тым көп қамыр	Тостағанды ыдыстан шығарып, оны төңкеріп, қайтадан ыдысқа салыңыз, содан кейін пісіруді жалғастырыңыз. Болашақта пісіру кезінде қамырды ыдысқа азырақ көлемде салыңыз.
ӨНІМ СОРТЫЛАДЫ	
Ингредиенттер тым аз немесе пісіру уақыты тым ұзақ.	Дәлелденген (құрылғының осы үлгісіне бейімделген) рецептін қараңыз. Ингредиенттерді таңдау, оларды кесу әдісі, бөтелгі пропорциялары, бағдарламаны таңдау және пісіру уақыты оның ұсыныстарына сәйкес болуы керек.
Пісіргеннен кейін дайын тағам тым ұзақ уақыт бойы автоматты қыздыруда.	Автоматты жылыту функциясын ұзақ уақыт пайдалану қажет емес. Алдын ала қыздыруды өшіріңіз.
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 сұйытуға болады.

Ықтимал себеп	Шешімдер
Пісіру алдында ингредиенттер өңделмеген немесе дұрыс өңделмеген (нашар жуылған және т.б.). Ингредиенттердің пропорциялары сақталмаған немесе өнім түрі дұрыс таңдалмаған.	Дәлелденген (құрылғының осы үлгісіне бейімделген) рецептің қараңыз. Ингредиенттерді таңдау, оларды алдын ала өңдеу әдісі, бетбелгі пропорциялары оның ұсыныстарына сәйкес болуы керек. Тұтас дәнді дақылдар, ет, балық және теңіз өнімдері арқашан таза суға дейін мұқият шайылуы керек.
Өнім көбік түзеді.	Өнімді мұқият шаяу, клапанды алып тастау немесе қақпағы ашық күйде пісіру ұсынылады.
ЫДЫС ЖАНУДА	
Алдыңғы пісіргеннен кейін тостаған жақсы тазаланбаған. Тостағандағы жабыспайтын жабын зақымдалған.	Пісіруді бастамас бұрын, тостаған жақсы тазаланғанына және жабыспайтын жабыныңың зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
Өнімнің бетбелгісінің жалпы көлемі рецептте ұсынылғаннан аз	Дәлелденген (құрылғының осы үлгісіне бейімделген) рецептің қараңыз.
Тым ұзақ пісіру уақыты.	Пісіру уақытын қысқартыңыз немесе осы құрылғы үлгісіне бейімделген рецепт бойынша нұсқауларды орындаңыз.
Қуырған кезде: ыдыста май жоқ, тағам сирек араластырылды немесе аударылды.	Қалыпты қуыру үшін ыдысқа аздап өсімдік майын құйыңыз, ол ыдыстың түбін жұқа қабатпен жабады. Біркелкі қызару үшін ыдыстағы тағамды мезгіл-мезгіл араластырып тұру керек немесе әрбір 5-7 минут сайын төңкеру керек.
Бұқтырған кезде: ыдыста ылғал жеткіліксіз	Ыдысқа көбірек сұйықтық қосыңыз. Пісіру кезінде мультипісіргіштің қақпағын қажетсіз ашаңыз.
Қайнаған кезде: ыдыста тым аз сұйықтық бар (ингредиенттер пропорциялары сақталмайды).	Сұйық пен қатты ингредиенттердің дұрыс қатынасын сақтаңыз.
Пісіру: Пісіру алдында тостағанның ішкі жағы майланбаған.	Қамырды төсер алдында ыдыстың түбін және қабырғаларын сары маймен немесе өсімдік майымен майлаңыз. Ыдысқа май құюға болмайды!



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.

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

Әртүрлі бұға пісірілген тағамдар үшін ұсынылатын пісіру уақыттары


Өнім	Салмағы, г Сань, дана.	Судың көлемі, мл	Пісіру уақыты, мин
Шошқа еті/сиыр еті (1,5-2 см текшелер)	500	500	20/30
Кой еті (1,5-2 см текше)	500	500	25
Тауық еті (текшелер 1,5-2 см)	500	500	15
Тефтели/котлеттер	180 (6 дана) / 450 (3 дана)	500	10/15
Балық (филе)	500	500	10
Теңіз коктейлі (жаңа мұздатылған)	500	500	5
Манты/хинкали	4 дана	500	15
Карпон (4 бөлікке кесілген)	500	500	15

Өнім	Салмағы, г Саны, дана.	Судың көлемі, мл	Пісіру уақыты, мин
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

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

«Мультиповар» бағдарламасында температуралық жағдайларды пайдалану бойынша ұсыныстар

Жұмыс температурасы, °C	Қолдану нұсқаулары (сонымен қатар рецепт кітабын қараңыз)
35	Қамырды өңдеу және сірке суын дайындау үшін ұсынылады
40	Йогурт жасау үшін ұсынылады
45	Қышқылға ұсынылады
50	Ашыту үшін ұсынылады
55	Помада жасау үшін ұсынылады
60	Жасыл шай немесе балалар тағамдар дайындау үшін ұсынылады
65	Вакуумда оралған етті пісіру үшін ұсынылады
70	Соққы жасау үшін ұсынылады
75	Пастерлеу және ақ шайды дайындау үшін ұсынылады
80	Глинтвейн жасау үшін ұсынылады
85	Сүзбе немесе ұзақ пісіру уақытын қажет ететін тағамдарды дайындау үшін ұсынылады
90	Қызыл шай қайнату үшін ұсынылады
95	Сүт ботқаларын дайындау үшін ұсынылады
100	Безе немесе джем жасау үшін ұсынылады
105	Желе жасау үшін ұсынылады
110	зарарсыздандыру үшін ұсынылады
115	Қант сиропын дайындау үшін ұсынылады
120	Шұңқыр жасау үшін ұсынылады
125	Бұқтырылған тағамдарды пісіру үшін ұсынылады
130	Кәстрөлдерге ұсынылады
135	Қытырлақ қыртыс беру үшін даяын 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 қоса берілген рецепттер кітабын қараңыз.

IV. ҚОСЫМША МҮМКІНДІКТЕР


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

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

V. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

Қосымша керек-жарақтар COLORSENSE M4100 мультипісірішіне кірмейді. Сіз оларды сатып ала аласыз, сонымен қатар соңғы RED өнімдері туралы www.redbt.company веб-сайтында немесе ресми дилерлік дүкендерде біле аласыз.

VI. АСПАПТЫ КҮТУ

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

Жалпы ережелер мен ұсыныстар

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

STOP Құрылғының корпусын суға батырмаңыз немесе ағын судың астына қоймаңыз!
Құрылғыны тазалау кезінде дәрекі маталарды немесе губкаларды, абразивті пасталарды ҚОЛДАНБАҢЫЗ. Сондай-ақ кез келген химиялық агрессивті немесе тағаммен жанасатын заттармен пайдалану ұсынылмайтын басқа заттарды қолдануға болмайды.

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

Шассиді тазалау

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

Ыдысты тазалау

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

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

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

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

Бу клапанын тазалау (A3 сурет, 5 бет)


Бу клапанын құрылғыны әр қолданғаннан кейін тазалау ұсынылады. Бу клапанын алыңыз, бөлшектенің және сумен шайыңыз, содан кейін қайта жинап, қайта орнатыңыз.

Конденсатты кетіру (A3 сурет, 5 бет)

Құралдың оң жағында орналасқан конденсат ыдысын мультипісіргішті әр қолданғаннан кейін тазалау керек. Контейнерді алып тастағаннан кейін конденсатты төгіңіз; контейнерді жуып, орнына қойыңыз. Кейде артық конденсат құрылғының корпусындағы тостаған айналасындағы арнайы ойыққа жиналуы мүмкін. Оны алу үшін ас үй қағазын немесе сүлгіні пайдаланыңыз.

Пісіру камерасын тазалау


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

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

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

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

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

 *Құрылғыны үнемі пайдаланған кезде, уақыт өте келе қыздыру дискінің түсін толығымен немесе ішінара өзгертуге болады. Бұл өздігінен ақаулық белгісі емес.*

Сақтау және тасымалдау

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құрылғыны жылытқыштар мен тікелей күн сәулесінен алыс, құрғақ, желдетілетін жерде сақтаңыз.

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

VII. ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ОРТАЛЫҒЫНА ХАБАРЛАС БҰРЫН

Ақау	Ықтимал себептер	Жою тәсілі
Дисплейде жүйелі қате туралы хабар пайда болды: E1-E4	Жүйе қатесі (электрондық тақтаның немесе жылу датчиктерінің ақаулығы мүмкін) немесе қақпақ тығыз жабылмаған	Қақпақты мықтап жабыңыз. Мәселе шешілмесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Дисплейде жүйелі қате туралы хабар пайда болды: E5-E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс істен шықты	Құралды бос ыдыспен қоспаңыз! Құралды электр желісінен ажыратыңыз, қақпақты ашыңыз және оны 10-15 минут суытыңыз, содан кейін пісіруді жалғастырыңыз. Мультиповар (температура 100 °C жоғары болғанда) және қуыру бағдарламалары кезінде 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 ингрredientтерді құрылғы жұмыс параметрлеріне жеткеннен кейін ғана қосыңыз.
Ыдыс тым ұзақ пісіріледі	Тостаған мен қыздыру элементінің арасына бөгде зат немесе бөлшектер (қоқыс, жарма, тағам бөліктері) түсіп кеткен. Құрылғының корпусындағы тостаған біркелкі емес орнатылған. Қыздыру дискісі өте ластанған.	Құралды электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөгде заттарды немесе бөлшектерді алып тастаңыз. Тостағанды біркелкі, бұрмаланбай орнатыңыз. Құралды электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз.

Ақау	Ықтимал себептер	Жою тәсілі
Пісіру кезінде қақпақ астынан бу шығады	Н Тостаған мен құрылғының қақпағының қосылымының тығыздығы бұзылған. Тостаған құрылғының корпусына дұрыс орнатылмаған. Қақпақ мықтап жабылмаған немесе қақпақтың астына бөгде зат түсіп кеткен. Қақпақтағы тығыздағыш резеңке қатты ластанған, деформацияланған немесе зақымдалған.	Тостағанға біркелкі, бұрмаланбай орнатыңыз. Құрылғының қақпағы мен корпусының арасында бөгде заттардың (қоқыс, жарма, тағам бөлшектері) бар-жоғын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Құрылғының қақпағын ол тоқтағанша жабыңыз. Құрылғының ішкі қақпағындағы тығыздағыш сағыздың күйін тексеріңіз. Мүмкін оны ауыстыру керек шығар.

 Мәселе шешілмесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

VIII. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Кепілдік талоны қолдану нұсқаулығының соңында орналасқан!

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

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

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

2 – өндірілген жылы (1 – 2021 ж., 2 – 2022 ж. ... 0 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУДІҢ ШАРТТАРЫ

Осы бағдарлама тауар сатылған күннен 12 ай ішінде кепілдік міндеттемелерді қамтиды немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді. Тек клиент кепілдік қызмет көрсету шарттарын ұстанғанда ғана мерзімдер қолданылады. Осы кепілдік өнеркәсіптік және/немесе коммерциялық мақсатта пайдаланылатын бұйымдарға таралмайды. Сату кезінде сатушы кепілдік талонын дұрыс толтыруын, аппараттың сериялық нөмірін, сату мерзімін көрсетуін, мөр басуын, сонымен қатар қол қоюын қадағалаңыз. Өнімді, 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 бөлшектер 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 біліссіз жөндеуден және басқа араласудан;
- тойтарылмас күш әсерінен (өрт, тасқын, найзағай және басқа);
- бұйымның ыстыққа төзімді емес бөлшектеріне жоғары сыртқы температураның әсерінен;
- сериялық нөмірі өзгертілген, жойылған немесе анық басылмаған.

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

Сіздің аймақта сервистік орталықтардың бары туралы ақпаратты сондай-ақ www.redbt.com.tr 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.redbt.com.ru. Служба поддержки пользователей в России: тел. 8 (800) 511-86-19 (звонок по России бесплатный).

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

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

Заполняется фирмой-продавцом / Сатушы фирма толтырады

Дата продажи / Сатылған күні

Серийный номер / Сериялық нөмір

Фирма продавец / Сатушы фирма

Подпись продавца / Сатушының қолы

Печать фирмы-продавца / Сатушы фирманың мөрі

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

Подпись покупателя / Сатып алушының қолы

www.redbt.com
Made in China
M4100-RED-UM-1