

REDMOND

Мультиварка

RMC-M26

Руководство по эксплуатации



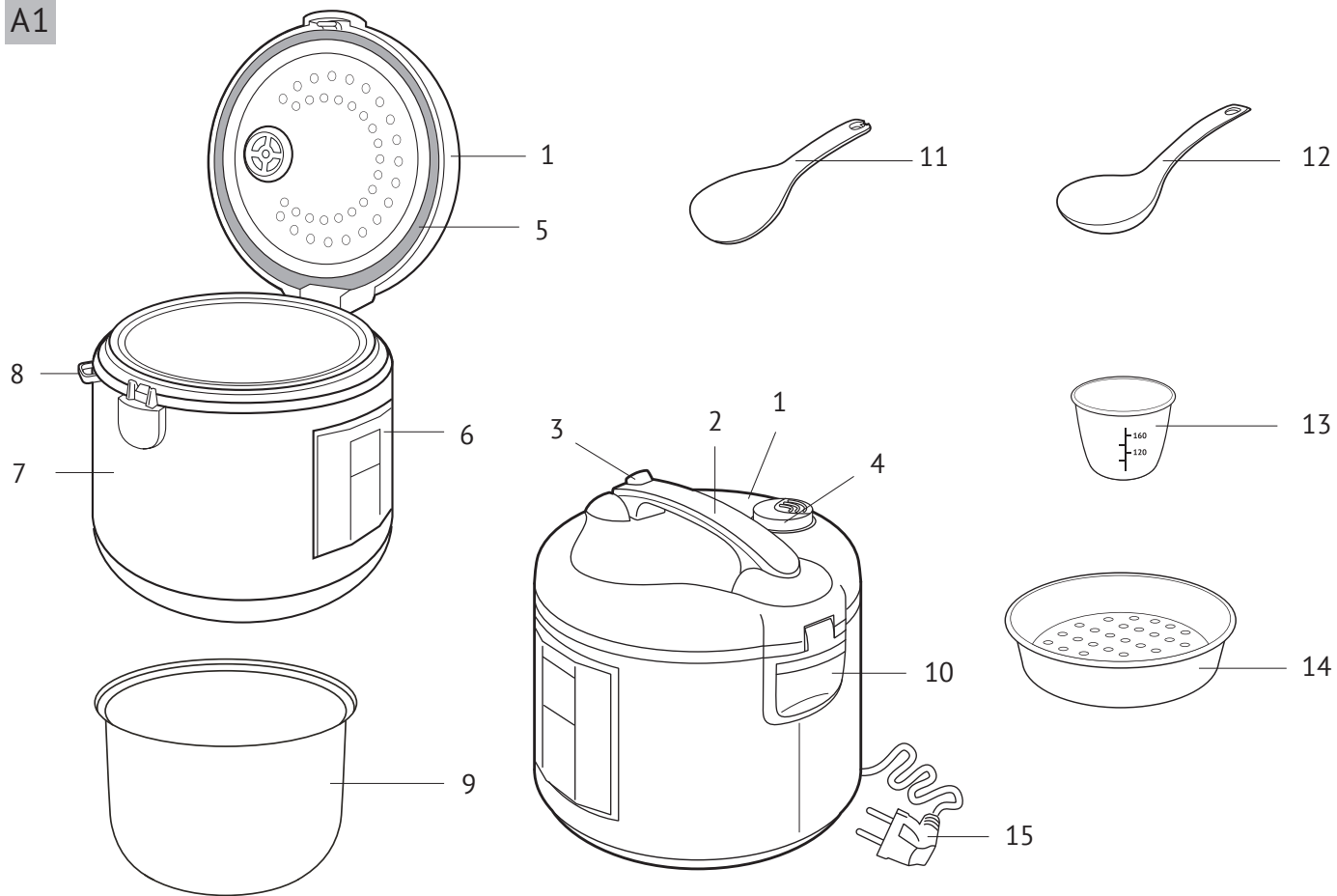
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

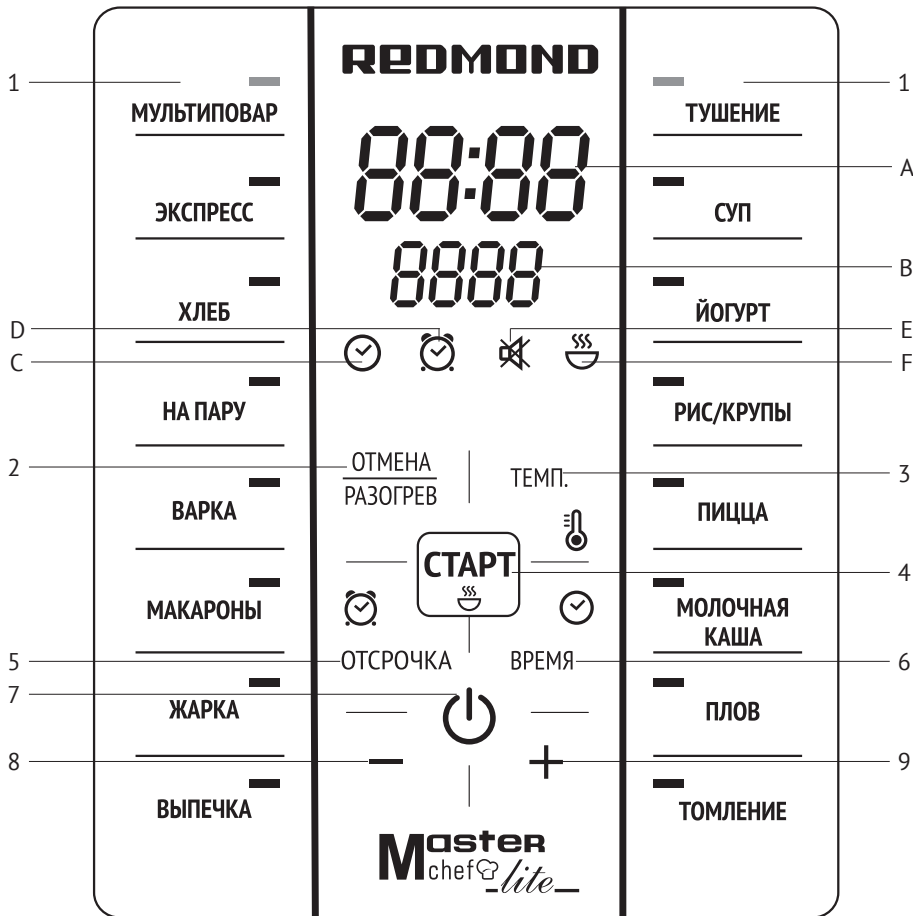
RUS	6
UKR	17
KAZ	26

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	Общие рекомендации по приготовлению.....	12
Технические характеристики.....	7	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	12
Программы.....	7	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	13
Функции.....	7	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	13
Комплектация.....	7	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	14
Устройство прибора.....	8	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	14
Панель управления.....	8	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	14
Устройство дисплея.....	8	Общие правила и рекомендации.....	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8	Очистка корпуса.....	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	8	Очистка чаши.....	15
Отключение звуковых сигналов.....	8	Очистка внутренней крышки.....	15
Установка времени приготовления.....	8	Очистка съемного парового клапана.....	15
Отсрочка старта программы.....	9	Удаление конденсата.....	15
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	9	Очистка рабочей камеры.....	15
Разогрев блюд.....	9	Хранение и транспортировка.....	15
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	9	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	16
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	11		
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	12		

A1





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Мультиварка RMC-M26 — это инновационный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

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

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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением

условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используйте удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

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

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

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Используйте прибор на высоте не более 2000 м.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP

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

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

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях!

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M26
Мощность.....	700–830 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электотоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съёмный
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	284 × 283 × 271 мм
Вес нетто.....	2,7 кг

Программы

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

Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени приготовления во время работы программы).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация


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

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

Устройство прибора (схема А1, стр. 4)

1. Крышка прибора
2. Ручка для открывания крышки
3. Кнопка открытия крышки
4. Съёмный паровой клапан
5. Уплотнительное кольцо
6. Панель управления с дисплеем
7. Корпус
8. Держатель для черпака/ложки
9. Чаша
10. Контейнер для сбора конденсата
11. Плоская ложка
12. Черпак
13. Мерный стакан
14. Контейнер для приготовления на пару
15. Шнур электропитания

Панель управления (схема А2, стр. 5)

1. Кнопки выбора автоматических программ.
2. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек.
3. Кнопка «Темп.» – переход в режим установки температуры приготовления.
4. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления.
5. Кнопка «Отсрочка» – переход в режим установки отсрочки старта.
6. Кнопка «Время» – переход в режим установки времени приготовления, переключение между установкой часов и минут.
7. Кнопка  – включение/выключение прибора.
8. Кнопка «-» – уменьшение значения параметра.
9. Кнопка «+» – увеличение значения параметра.

Устройство дисплея (схема А2, стр. 5)

- A. Индикатор значения времени
- B. Индикатор значения температуры, работы программы «ЭКСПРЕСС».
- C. Индикатор режима приготовления.
- D. Индикатор режима отсрочки старта.
- E. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- F. Индикаторы режима автоподогрева/разогрева.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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




Перед приготовлением 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.

 **ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Отключение звуковых сигналов


1. Подключите прибор к электросети и нажмите кнопку . Нажмите и удерживайте кнопку «Время». Вместо индикатора значения температуры на дисплее загорится надпись «SOп».
2. Для отключения звуковых сигналов нажмите кнопку «+» или «-». На дисплее появится надпись «SOFF» и индикатор . Чтобы включить звуковые сигналы нажмите кнопку «+» или «-» (на дисплее загорится надпись «SOп», индикатор  погаснет).
3. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически.

Установка времени приготовления

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

1. После выбора автоматической программы нажмите кнопку «Время». Начнет мигать значение часов индикатора времени.
2. Для увеличения значения параметра нажимайте кнопку «+», для уменьшения – кнопку «-».
3. Повторно нажмите кнопку «Время» и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-».


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

i В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру (прибор подает два звуковых сигнала, индикатор  будет гореть постоянно). Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

Во время выхода прибора на заданные параметры мигает индикатор .

Отсрочка старта программ


Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по истечении которого начнет работать программа приготовления. Таким образом, вы можете отложить старт программы до 24 часов. Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.

1. Для изменения времени отсрочки старта после выбора автоматической программы нажмите кнопку «Отсрочка». На дисплее появится индикатор , начнет мигать значение часов на индикаторе времени.
2. Чтобы увеличить значение параметра, нажимайте кнопку «+», для уменьшения – кнопку «-».
3. Нажмите кнопку «Время» и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-».

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

i Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС». Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мяса, сыр и т. д.).

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75 °С в течение 12 часов. При действующем автоподогреве на дисплее горит индикатор  и отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев».


Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого в мультиварке предусмотрена возможность заблаговременно отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите кнопку «Старт». Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку «Старт».

i Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» и при установке в программе «МУЛЬТИПОВАР» температуры приготовления ниже 80 °С.

Разогрев блюд

Прибор можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети, нажмите кнопку .
3. Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70–75 °С и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев».

💡 Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на 2–3 часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Если программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать параметры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки прямо в процессе приготовления.

Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

i Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна при использовании автоматических программ «ЭКСПРЕСС» и «ЙОГУРТ».

Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 160 °С с шагом в 1 °С. Минимальное время приготовления – 1 минута, максимальное время приготовления зависит от выбранной программы, шаг установки – 1 минута.

Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время работы функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочий режим во время работы программы функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.



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

Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Темп.». Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку «+», для уменьшения — кнопку «-». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала (конца) диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически. Установленная температура будет отображаться до окончания работы программы или до нового изменения.



Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130 °C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами.

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Время». Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать. Отобразится значение температуры по умолчанию.
2. Установите желаемое время приготовления. Чтобы увеличить значение часов, нажмите кнопку «+», чтобы уменьшить — кнопку «-».
3. Повторно нажмите кнопку «Время» и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
4. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.



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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ



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 «ЖАРКА», «ВЫПЕЧКА», «ПИЦЦА», «ХЛЕБ».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности



чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.

При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте www.redmond.company. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!

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

3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети, нажмите кнопку



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

4. Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели управления. Загорится индикатор рядом с кнопкой, на дисплее появится значение времени приготовления по умолчанию и индикатор . При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» на дисплее также отобразится значение температуры по умолчанию.
5. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. «Установка времени приготовления»).



В программе «МУЛЬТИПОВАР» также можно установить желаемую температуру приготовления блюда. Для изменения температуры нажмите кнопку «Темп.» и установите желаемое значение. Используйте кнопку «+» для увеличения значения, кнопку «-» — для уменьшения.

6. При необходимости установите время отсрочки старта (см. «Отсрочка старта программы»).
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт», загорится индикатор на дисплее (если активна функция автоподогрева). Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки «Старт» или по достижении необходимой температуры в чаше.



При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт», погаснет индикатор режима автоподогрева. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию (см. «Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)»).

8. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись «End», прибор перейдет в режим ожидания. Если была включена функция автоподогрева, прибор перейдет в режим поддержания температуры готового блюда (горит индикатор на дисплее).
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.company.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев, час
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35–160 °С с шагом в 5 °С. По умолчанию температура приготовления – 100 °С. Не рекомендуется использовать функцию автоподогрева, если температура приготовления блюда не превышает 80 °С	0:30	2 мин – 12 ч / 1 мин; Если температура выше 130 °С: 2 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	12
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку «Старт». Также можно выбрать программу «ЭКСПРЕСС», нажав соответствующую кнопку на панели управления и запустить нажатием кнопки «Старт»	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды				
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При запуске программы с настройками по умолчанию по истечении 2 часов работы прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку мультиварки и проверьте хлеб. Если в настройках программы были внесены изменения, звуковой сигнал подаваться не будет. При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания. Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки	3:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	✓		3
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект). Обратный отсчет времени работы программы начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше. Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:35	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	12
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	0:40	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев, час
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор подаст два звуковых сигнала: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления	0:08	2 мин – 1 ч / 1 мин		✓	
ЖАРКА	Жарка мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст два звуковых сигнала, поместите продукты в чашу. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуется следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши	0:18	5 мин – 2 ч / 1 мин		✓	12
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	✓		4
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	0:50	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓	✓	12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:40	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	12
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		
РИС/КРУПЫ*	Приготовление рассыпчатых каш и различных гарниров из круп	0:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓	12
ПИЦЦА	Приготовление пиццы с различными начинками	0:10	10 мин – 1 ч / 5 мин	✓	✓	4
МОЛОЧНАЯ КАША**	Приготовление каши с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓	12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	0:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	10 мин – 12 ч / 10 мин	✓		12

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

**Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95 °С. Количество ингредиентов и время приготовления установите согласно рецепту.

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации по приготовлению

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способ устранения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в прибор ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранной вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту

Возможные причины		Способ устранения
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло 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

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного 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 не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	30/40

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежезамороженный)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежезамороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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
35	Расстойка теста, приготовление укуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пуанша
75	Пастеризация, приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы, мяса, рыбы

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление творога, сыра
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды
- Пастеризация жидких продуктов

 Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.company.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки RMC-M26. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company или в магазинах официальных дилеров.

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

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

RHP-M02 – ветчинница

Устройство для приготовления ветчины, колбас, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Принцип приготовления основан на температурной обработке продуктов при одновременном их сжатии внутри пресс-формы. Ветчинница изготовлена из высококачественной нержавеющей стали и имеет регулируемый рабочий объем (максимальный – 1,4 л).

RAM-ST5 – стальной контейнер для приготовления на пару

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

RAM-CL2 – универсальная съемная ручка

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

RAM-SS3 – набор силиконовых аксессуаров

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

RAM-KS1 – набор силиконовых ложек

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


RB-C505, RB-C508 – чаши с керамическим покрытием

Обладают повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данные чаши специально разработаны для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаш вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

 **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.

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


- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удалите после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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 отмочать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в прибор.

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


Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. Протрите поверхность внутренней крышки влажной кухонной салфеткой или губкой.
3. Вытрите крышку насухо.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен с внешней стороны крышки прибора.

1. Извлеките паровой клапан, аккуратно потянув его вверх. Внутренний кожух клапана поверните против часовой стрелки и снимите его.
2. Промойте клапан под струей чистой воды. При необходимости аккуратно снимите резинку клапана и промойте ее отдельно.
3. Проведите сборку клапана в обратном порядке и плотно установите его в гнездо на крышке прибора.

 **ВНИМАНИЕ!** Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при очистке.

Удаление конденсата


В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный с правой стороны прибора.

1. Откройте крышку, извлеките чашу.
2. При необходимости немного наклоните мультиварку, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
3. Снимите контейнер, слегка потянув его на себя.
4. Вылейте конденсат. Промойте контейнер, следуя вышеупомянутым правилам, и вставьте на место до щелчка.


Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

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

 **Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!**

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи. При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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

Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности 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 об ошибке: E1–E4	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5–E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте приготовление
	Выход на рабочие параметры в программе «ЖАРКА» составил больше положенного времени	Не доливайте воду в чашу во время работы программы «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100 °С) и «ЖАРКА» При установке температуры выше 120 °С в программе «ЖАРКА» и выше 130 °С в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой В программе «ЖАРКА» добавляйте ингредиенты в чашу только после достижения прибором рабочих параметров (см. раздел «Установка времени приготовления»). Отключите прибор от электросети
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
Блюдо готовится слишком долго	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей вас дом организации
	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей вас дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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



Запчасти для послегарантийного ремонта можно найти на сайте <https://redmondsale.com>

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные покрытия, резиновые уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дата 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 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.


Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

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


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


МІРИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

 **ПАМ'ЯТАЙТЕ:** випадкове uszkodження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
 - Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних uszkodжень.
 - Використовуйте прилад на висоті не більше 2000 м.
 - Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.
-  **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно

здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.



УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M26
Потужність.....	700–830 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне DAIKIN®
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	змінний
Габаритні розміри (Ш × В × Г).....	284 × 283 × 271 мм
Вага нетто.....	2,7 кг

Програми

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 9. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) |
| 2. ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕС) | 10. СУП (СУП) |
| 3. ХЛЕБ (ХЛІБ) | 11. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 4. НА ПАРУ (НА ПАРІ) | 12. РИС/КРУПИ (РИС/КРУПИ) |
| 5. ВАРКА (ВАРІННЯ) | 13. ПИЦЦА (ПІЦА) |
| 6. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ) | 14. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) |
| 7. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | 15. ПЛОВ (ПЛОВ) |
| 8. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА) | 16. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) |

Функції

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (змінення температури та часу приготування під час роботи програми).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€

Комплектація


Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка $\pm 10\%$.

Будова мультиварки (схема А1, стор. 4)

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Кришка приладу | 9. Чаша |
| 2. Ручка для відкриття кришки | 10. Контейнер для збирання конденсату |
| 3. Кнопка відкриття кришки | 11. Плоска ложка |
| 4. Знімний паровий клапан | 12. Черпак |
| 5. Ущільнювальне кільце | 13. Мірна склянка |
| 6. Панель управління з дисплеєм | 14. Контейнер для приготування на парі |
| 7. Корпус | 15. Шнур електроживлення |
| 8. Тримач для черпака/ложки | |

Панель управління (схема А2, стор. 5)


- Кнопки вибору автоматичних програм.
- Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрів») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання користувацьких налаштувань.
- Кнопка «Темп.» – перехід у режим встановлення температури приготування.
- Кнопка «Старт» – увімкнення заданого режиму приготування.
- Кнопка «Отсрочка» («Відстрочка») – перехід у режим встановлення відстрочки старту.
- Кнопка «Время» («Час») – перехід у режим встановлення часу приготування, перемикання між налаштуванням годин і хвилин.
- Кнопка  – увімкнення/вимкнення приладу.
- Кнопка «-» – зменшення значення параметра.
- Кнопка «+» – збільшення значення параметра.

Будова дисплея (схема А2, стор. 5)

- Індикатор значення часу.
- Індикатор значення температури, роботи програми «ЭКСПРЕСС».
- Індикатор режиму приготування.
- Індикатор режиму відстрочки старту.
- Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- Індикатори режиму автопідігріву/розігрівання.

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

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




Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й види мі внутрішні частини приладу і чаші не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

 **ВАЖЛИВО! Не піднімайте прилад за ручку на кришці!**

Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням продуктів налийте в чашу трохи рослинної або соняшникової олії.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вимкнення звукових сигналів


- Підключіть прилад до електромережі та натисніть кнопку . Натисніть і утримуйте кнопку «Время». Замість індикатора значення температури на дисплеї спалахне напис «SOп».
- Для вимкнення звукових сигналів натисніть кнопку «+» або «-». На дисплеї з'явиться напис «SOFF» і індикатор . Щоб увімкнути звукові сигнали, натисніть кнопку «+» або «-» (на дисплеї спалахне напис «SOп», індикатор  згасне).
- Не натискайте кнопки на панелі впродовж 5 секунд. Налаштування будуть збережені автоматично.

Встановлення часу приготування

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

- Після вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Время». Почне мерехтіння значення годин індикатора часу.
- Для збільшення значення параметра натисніть кнопку «+», для зменшення – кнопку «-».


3. Натисніть кнопку «Время» і встановіть значення хвилин за допомогою кнопок «+» і «-». Змінення значень годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального/мінімального значення параметра налаштування продовжитесь з початку діапазону. Для швидкої зміни значення параметра натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

i У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру (прилад подасть два звукових сигнали, індикатор  буде горіти постійно). Наприклад, якщо залити холодну воду й встановити в програмі «НА ПАРУ» час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнуться лише після закипання води й утворення досить густої пари в чаші.

Під час виходу приладу на задані параметри мерехтить індикатор .


Відстрочка старту програми

Функція відстрочки старту дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почне працювати програма приготування. Максимальний час відстрочки старту становить 24 години. Крок встановлення часу відстрочки старту – 1 хвилина.

1. Для зміни часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Отсрочка». На дисплеї з'явиться індикатор , почне мерехтіти значення годин на індикаторі часу.
2. Щоб збільшити значення параметра, натисніть кнопку «+», для зменшення – кнопку «-».
3. Натисніть кнопку «Время» й установіть значення хвилин за допомогою кнопок «+» і «-». Змінення значень годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального/мінімального значення параметра налаштування продовжить ся з початку діапазону. Для швидкої зміни значення параметра натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

i Функція відстрочки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» й «ЭКСПРЕСС». Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкокопсуні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Автопідігрів

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування й може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75 °С упродовж 12 годин. Під час автопідігріву на дисплеї горить індикатор  і відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев».


Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. Із врахуванням цього в мультиварці передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи основної програми приготування. Для цього під час старту або роботи програми натисніть кнопку «Старт». Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку «Старт».

i Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» і встановлення в програмі «МУЛЬТИПОВАР» температури приготування нижче ніж 80 °С.

Розігрівання страв

Прилад можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі, натисніть кнопку .
3. Натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Спалахнуть відповідні індикатори на дисплеї. Таймер почне прямий відлік часу розігрівання.

Прилад розігріє страву до 70–75 °С і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев».

💡 Завдяки функціям автопідігріву та розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Використовуючи функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування. Дана функція може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страви за складними рецептами, що потребують поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бефстроганов, супів і пасти за різними рецептами, джему тощо).

i Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна під час використання автоматичних програм «ЭКСПРЕСС» і «ЙОГУРТ».

Зміна температури під час використання функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» можлива в діапазоні від 35 до 160 °С із кроком в 1 °С. Мінімальний час приготування – 1 хвилина, максимальний час приготування залежить від вибраної програми, крок зміни – 1 хвилина.

Ви можете використовувати функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» лише під час приготування. Під час роботи функції «Відстрочка старту» й очікування виходу на робочий режим під час роботи програм функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

💡 Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страви за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування.

Для змінення температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Темп.». Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте кнопку «+», для зменшення – кнопку «-». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжитесь з початку (кінця) діапазону.

- Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично. Встановлена температура відобразиться до закінчення роботи програми або до нового змінення.

i Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 130 °C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.

Для змінення часу приготування:

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Время». Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти. Відобразиться стандартне значення температури.
- Встановіть бажаний час приготування. Щоб збільшити значення годин, натискуйте кнопку «+», щоб зменшити – кнопку «-».
- Повторно натисніть кнопку «Время» та встановіть значення хвилин за допомогою кнопок «+» і «-». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
- Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

i Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.


Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

⚠ ВАЖЛИВО! Якщо ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100 °C. Це може привести до перегріву і поломки приладу. З тієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми «ЖАРКА», «ВЫПЕЧКА», «ПИЦЦА», «ХЛЕБ».


- Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
- Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.

STOP При роботі з мультиваркою використовуйте тільки чашу, що входить в комплект або сумісну з даною моделлю. Сумісні чаші дивіться в розділі «Додаткові аксесуари» та на сайті www.redmond.com.ua. Використання іншого посуду ЗАБОРОНЕНО!


ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ обробляти продукти безпосередньо в чаші! Це може привести до пошкодження антипригарного покриття, деформації чаші і виходу приладу з ладу.


- Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі, натисніть кнопку .


⚠ УВАГА! Якщо ви готуєте на високих температурах з використанням великої кількості рослинного масла, завжди залишайте кришку приладу відкритою.

- Для вибору програми приготування натисніть відповідну кнопку на панелі управління. Спалахне індикатор поряд з кнопкою, на дисплеї з'явиться стандартне значення часу приготування й індикатор . У разі вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» на дисплеї також відобразиться стандартне значення температури.

- За необхідності змініть стандартний час приготування (див. «Встановлення часу приготування»). У програмі «МУЛЬТИПОВАР» також можна встановити бажану температуру приготування страви. Для зміни температури натисніть кнопку «Темп.» і встановіть бажане значення. Використовуйте кнопку «+» для збільшення значення, кнопку «-» – для зменшення.

- За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. «Відстрочка старту програми»).
- Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт», спалахне індикатор  на дисплеї (якщо активна функція автопідігріву). Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми приготування, почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт» або після досягнення необхідної температури в чаші.

i За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натиснувши кнопку «Старт» (індикатор  на дисплеї згасне). Повторне натиснення кнопки «Старт» знову увімкне дану функцію (див. «Автопідігріву»).

- Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис «End», прилад перейде в режим очікування. Якщо була увімкнена функція автопідігріву, прилад перейде в режим підтримання температури готової страви (горить індикатор  на дисплеї).
- Щоб скасувати введену програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

📖 Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua.

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту	Очікування виходу на робочі параметри	Автопідігрів, год
МУЛЬТИПОВАР	Приготування різноманітних страв з можливістю встановлення температури 35–160 °C із кроком у 5 °C. Температура приготування за замовчуванням – 100 °C. Не рекомендовано використовувати функцію автопідігріву, якщо температура приготування не перевищує 80 °C.	0:30	2 хв – 12 год / 1 хв; Якщо температура вище 130 °C: 2 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	12
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку «Старт». Також можна вибрати програму «ЭКСПРЕСС», натиснувши відповідну кнопку на панелі управління, та запустити натисненням кнопки «Старт».	Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного виклапання води				

Програма	Рекомендації щодо використання	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстрока стару	Оцінювання виходу на робочі параметри	Автопідігрів, год
ХЛІБ	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна (включаючи етап вистоювання тіста). Програма передбачає повний цикл приготування – від вистоювання тіста до випікання. Під час запуску програми зі стандартними налаштуваннями після закінчення 2 годин роботи прилад подає звуковий сигнал. Відкрийте кришку мультиварки, дістаньте чашу та переверніть у ній хліб. Якщо до налаштувань програми були внесені зміни, звуковий сигнал не пролунає. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки «Старт» почнеться процес випікання. Не рекомендується використовувати відстроку стару, оскільки це може вплинути на якість випічки.	3:00	10 хв – 4 год / 5 хв	✓		3
НА ПАРУ	Приготування на парі м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту поставки). Зворотний відлік часу роботи програми починається після закипання води і досягнення достатньої щільності пари в чаші	0:35	5 хв – 2 год / 5 хв	✓	✓	12
ВАРКА	Варіння овочів та інших продуктів	0:40	10 хв – 8 год / 5 хв	✓	✓	12
МАКАРОНЫ	Варіння макаронних виробів, сосисок, пельменів. Після закипання води прилад подає звуковий сигнал: відкрийте кришку і помістіть продукт в киплячу воду. Закрийте кришку і повторно натисніть кнопку «Старт». Почнеться зворотний відлік часу роботи програми приготування. Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утвориться піна. Щоб запобігти її можливому витіканню з чаші, відкрийте кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів у киплячу воду	0:08	2 хв – 1 год / 1 хв		✓	
ЖАРКА	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Після досягнення необхідної температури приготування прилад подає два звукових сигнали, помістіть продукти в чашу. Під час роботи даної програми кришка приладу повинна залишатися відкритою. Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватися інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми дайте приладу повністю охолонути.	0:18	5 хв – 2 год / 1 хв	✓		12
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/листового тіста. Під час приготування випічки рекомендується вимикати функцію автопідігріву. Готовий продукт виймайте з мультиварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, допускається залишити продукт у мультиварки на нетривалий час із увімкненим автопідігрівом.	1:00	10 хв – 4 год / 5 хв	✓		4

Програма	Рекомендації щодо використання	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстрока стару	Оцінювання виходу на робочі параметри	Автопідігрів, год
ТУШЕНИЕ	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв	0:50	10 хв – 12 год / 5 хв	✓	✓	12
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	0:40	10 хв – 8 год / 5 хв	✓	✓	12
ЙОГУРТ	Приготування різноманітних видів йогурту. Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші	8:00	10 хв – 12 год / 5 хв	✓		
РИС/КРУПЫ*	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсипчастих каш на воді	0:25	5 хв – 4 год / 1 хв	✓	✓	12
ПИЦЦА	Приготування піци з м'ясом, птицею, сиром і іншими видами начинки	0:10	10 хв – 1 год / 5 хв	✓	✓	4
МОЛОЧНАЯ КАША**	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	0:25	5 хв – 4 год / 1 хв	✓	✓	12
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	0:30	10 хв – 2 год / 5 хв	✓	✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Приготування тушкованого м'яса, рульки	3:00	10 хв – 12 год / 10 хв	✓		12

* Функція автоматичного відключення програми після випікання води для приготування розсипчастих круп реалізована в програмі «ЭКСПРЕСС».

** Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95 °С. Кількість інгредієнтів і час приготування встановіть відповідно до рецепта.

III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварці RMC-M26 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com.ua або в магазинах офіційних дилерів.

RAM-G1 – комплект баночок для йогурту з маркерами на кришках (4 шт.)

Призначений для приготування різних йогуртів. Банки мають маркери дати, що дозволяють контролювати термін придатності. Можливе використання з мультиварками інших брендів.

RHP-M02 – ветчинниця

Призначена для приготування шинки, рулетів та інших делікатесів з м'яса, птиці або риби з додаванням різних спецій і наповнювачів. Ви можете використовувати шинку в мультиварці, в духовій шафі, аерогрилі або просто в каструлі відповідного обсягу на плиті.

RAM-ST5 – сталевий контейнер для приготування на пару

Використовується для приготування різних продуктів на пару. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, не схильний до деформації, не вбирає запахи і не виділяє токсичних речовин при впливі високої температури.

RAM-CL2 – універсальна знімна ручка

Ручка з термостійкого пластику, захищає від опіків. Надійна фіксація ручки на чаші дозволяє виймати і переносити наповнену чашу легко і безпечно.

RAM-SS3 – набір силіконових аксесуарів

В комплект входять плоска ложка, двостороння кришка для чаші і підставка, виготовлені з термостійкого силікону.

RAM-KS1 – набір силіконових ложок

В комплект входять ложка, шумівка і казанок, виготовлені з термостійкого силікону. Набір підходить для посуду з антипригарним покриттям.

RB-C505, RB-C508 – чаші з керамічним покриттям

Володіють підвищеною стійкістю до механічних пошкоджень, чудовими антипригарними і теплопровідними властивостями, завдяки чому їжа не прилипає до поверхні, прожарюється і гаситься рівномірно протягом всього процесу приготування. Дані чаші спеціально розроблені для більш якісного процесу випічки, смаження і варіння молочних каш. Можливе використання чаш поза мультиварки для зберігання продуктів і приготування страв в духовій шафі. Можна мити в посудомийній машині.

IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній протягом 15 хвилин половину порізаного на шматочки лимона в програмі «НА ПАРУ», попередньо налив в чашу 0,5 л води.
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



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



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

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

У разі сильного забруднення налейте в чашу теплою воду та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту.

Очищення внутрішньої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. Протріть поверхні внутрішньої кришки вологою кухонною серветкою або губкою.
3. Витріть кришку досуха.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлено із зовнішнього боку кришки приладу.

1. Вийміть паровий клапан, обережно потягнувши його вгору. Внутрішній кожух клапана поверніть проти годинникової стрілки та зніміть його.
2. Промийте клапан під струменем чистої води. За необхідності обережно зніміть гумку клапана та промийте її окремо.
3. Зберіть клапан у зворотному порядку та щільно встановіть його в гніздо на кришці приладу.



УВАГА! Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте й не витягуєте її під час очищення.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші й стікає в спеціальний контейнер, розташований праворуч приладу.

1. Відкрийте кришку, вийміть чашу.

2. За необхідності трохи нахиліть мультиварку, щоб конденсат повністю стік у контейнер.
3. Зніміть контейнер, злегка потягнувши його на себе.
4. Вилийте конденсат. Промийте контейнер, дотримуючись вищезазначених правил, і вставте на місце до клацання.

Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потраплення рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

STOP *Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолотів!*

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потраплення чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

i *У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.*

Зберігання та транспортування

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

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки. Необхідно берегти упаковку приладу від потраплення води й інших рідин.

V. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолоннути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E5-E7	Спрацював автоматичний захист від перегрівання	Не вклучайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, відкрийте кришку і дайте йому охолоннути протягом 10-15 хвилин, після чого продовжуйте приготування Не доливайте воду в чашу під час роботи програм «МУЛЬТИПОВАР» (при установці температури вище 100 °C) і «ЖАРКА» При установці температури вище 120 °C в програмі «ЖАРКА» і вище 130 °C в програмі «МУЛЬТИПОВАР» готуйте з відкритою кришкою У програмі «ЖАРКА» додавайте інгредієнти в чашу тільки після досягнення приладом робочих параметрів (див. розділ «Встановлення часу приготування»). Відключіть прилад від електромережі.)
	Вихід на робочі параметри в програмі «ЖАРКА» склав більше покладеного часу	
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готується занадто довго	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолоннути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолоннути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена
		Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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



Запчастини для післягарантійного ремонту можна знайти на сайті <https://redmondsale.com>

VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 12 місяців з моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дату купівлі підтверджено печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався та не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу й витратні матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі тощо).

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

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

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


1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)

2 – рік виробництва (1 – 2021 р., 2 – 2022 р. ... 0 – 2030 р.)

3 – серійний номер моделі

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


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

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.

- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

 STOP

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

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Құрылғыңыз тек теңіз деңгейінен 2000 м-ден төмен арналған.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

 STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

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

мыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жаракат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP

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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі.....	RMC-M26
Қуаты.....	700–830 Вт
Кернеуі.....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі.....	5 л
Тостаған жабыны.....	күюге қарсы DAIKIN®
Дисплей.....	жарықтық диодты
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × тереңдігі).....	284 × 283 × 271 мм
Таза салмағы.....	2,7 кг

Бағдарламалар

- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 9. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) |
| 2. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) | 10. СУП (СОРПА) |
| 3. ХЛЕБ (НАН) | 11. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 4. НА ПАРУ (БУДА) | 12. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) |
| 5. ВАРКА (ҚАЙНАТУ) | 13. ПИЦЦА (ПИЦЦА) |
| 6. МАКАРОНЫ (МАКАРОН) | 14. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТТІ БОТҚА) |
| 7. ЖАРКА (ҚУЫРУ) | 15. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) | 16. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) |

Функциялар

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

Жиынтық

Мультипісіргіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Өлшеуіш стақан.....	1 дана
Электрлік қоректену сымы.....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда ±10% қателікке жол беріледі.

Мультипісіргіш құрылымы (А1 сурет, 4 бет)

1. Құрылғының қақпағы
2. Тұтқасы ашу басқышы
3. Қақпақты ашу басқышы
4. Суырылып алынатын буландырғыш қақпақ
5. Тығыздағыш сақина
6. Дисплеймен бірге басқару пернесі
7. Корпус
8. Ожауға арналған ұстағыш
9. Тостаған
10. Конденсатты жинауға арналған контейнер
11. Тегіс қасық
12. Ожау
13. Өлшеуіш стақан
14. Бу үстінде әзірлеуге арналған контейнер
15. Электр қоректендіргіш шнур

Басқару тақтасы (А2 сурет, 5 бет)

1. Автоматты бағдарламаны таңдау батырмасы.
2. «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Жылыту») батырмасы – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру.
3. «Темп.» батырмасы – әзірлеу температурасын орнату режиміне өту.
4. «Старт» батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу.
5. «Отсрочка» («Кейінге қалдыру») батырмасы – кейінге қалдырылған старт уақытын орнату тәртібін қосу.
6. «Время» («Уақыт») батырмасы – әзірлеу уақытын орнату режиміне өту.
7. **U** батырмасы – құрылғыны қосу/сөндіру.
8. «-» батырмасы – параметрдің мәнін азайту.
9. «+» батырмасы – параметрдің мәнін арттыру.

Дисплей құрылымы (А2 сурет, 5 бет)

- A. Уақыт шамасының индикаторы.
- B. Температура шамасының, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының жұмыс индикаторы.
- C. Әзірлеу режимінің индикаторы.
- D. Стартты кейінге қалдыру режимінің индикаторы.
- E. Дыбыстық сигналды сөндіру индикаторы.
- F. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

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

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспап күтімі» қараңыз). Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

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

! **МАҢЫЗДЫ!** Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз!

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

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ**Дыбыс сигналдарын сөндіру**

1. Аспапты электр желісіне қосыңыз және **U** басқышын басыңыз. «Время» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейдегі температура индикаторының орнына «SO» жазбасы жанады.
2. Дыбыс сигналдарын сөндіру үшін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз. Дисплейде «SOFF» жазбасы мен **U** индикаторы пайда болады. Дыбыс сигналдарын қосу үшін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз (дисплейде «SO» жазбасы жанады, **U** индикаторы сөнеді).
3. Тақтада батырмаларды 5 секунд бойы басып тұрмаңыз. Баптаулар автоматты түрде сақталады.

Әзірлеу уақытын орнату

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

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін «Время» батырмасын басыңыз. Дисплейде сағат шамасының индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Параметр шамасын арттыру үшін «+» батырмасын басыңыз, ал кеміту үшін «-» батырмасын басыңыз.
3. «Время» батырмасын басыңыз және минут шамасын «+» және «-» батырмаларының көмегімен орнатыңыз.


Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды (минималды) шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

i Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытын есептеу аспап белгіленген жұмыс температурасына (құрылғы екі дыбыстық сигнал береді, **U** индикаторы әрдайым жанып тұрады) шыққаннан кейін басталады. Мысалы, егер салқын су құйып, «НА ПАРУ» бағдарламасында 5 минут әзірлеу уақытын орнатсақ, онда бағдарламаны іске қосу және белгіленген уақыттың кері санағы тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті тығыз бу түзілгеннен кейін басталады.

Таңдалған параметрлерге аспап шыққан кезде **U** индикаторы жыпылықтайды.

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру


«Отсрочка старта» функциясы әзірлеу бағдарламасы жұмысы бастағанға дейінгі уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Стартты кейінге қалдырудың максималды уақыты 24 сағат. Стартты кейінге қалдыру уақытын орнату қадамы – 1 минут.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін стартты кейінге қалдыру уақытын өзгерту үшін «Отсрочка» батырмасын басыңыз. Дисплейде  индикаторы пайда болады, уақыт индикаторындағы уақыт шамасы жыпылықтауды бастайды.
2. Параметр шамасын көбейту үшін, «+» батырмасын басыңыз, азайту үшін – «-» батырмасын басыңыз.
3. «Время» батырмасын басыңыз және минут шамасын «+» және «-» батырмаларының көмегімен орнатыңыз.

Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

i Стартты кейінге қалдыру функциясы, «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын қоспағанда, барлық автоматты әзірлеу бағдарламалары үшін қол жетімді. Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т. б.) болса, «Отсрочка» функциясын пайдалану ұсынылмайды.

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70–75 °C шектерінде сақтай алады. Автожылыту жұмыс жасаған кезде «Отмена/Разогрев» батырмасының жарықтық  индикаторы жанады. Қажет кезде «Отмена/Разогрев» батырмасын басып, автожылытуды сөндіруге болады.


Автожылытуды алдын ала сөндіру

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталған бойда автожылытуды қоспаған жөн. Осыны ескерумен, мультипісіргіштерінде негізгі әзірлеу бағдарламасын іске қосу немесе жұмыс жасау кезінде осы функцияны алдын ала сөндіру функциясы қарастырылған. Осы мақсатта старт уақыты кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында «Старт» батырмасын басыңыз. Автожылытуды қайта қосу үшін «Старт» батырмасын қайта басыңыз.

i «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану барысында автожылыту қызметі жұмыс жасамайды және «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын орнату барысында әзірлеу температурасы 80 °C-тан төмен.

Тағамдарды жылыту

Мультипісіргішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз,  басқышын басыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз. Дисплейде тиісті индикатор жанады. Таймер жылыту уақытын тікелей санай бастайды.

Аспап тағамды 70–75 °C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Қажет болған жағдайда «Отмена/Разогрев» батырмасын басу арқылы жылытуды тоқтатуға болады.



Автожылыту және жылыту функциялары арқасында мультипісіргіш өнімдерді 12 сағатқа дейін ыстық күйінде сақтай алады, алайда біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

Өзіңіз үшін жаңа «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясымен бірге аспаздық шығармашылық үшін мол мүмкіндіктер ашыңыз! Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы іске қосқанға дейін бағдарлама жұмысының параметрлерін белгілеуге мүмкіндік берсе, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдаланып, сіз баптауларды тікелей әзірлеу барысында өзгерте аласыз.



«ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» автоматты бағдарламаларын пайдалану кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімді емес.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қолдану кезінде температураны өзгерту – 1 °C қадаммен 35–160 °C диапазонында мүмкін. Әзірлеудің минималды уақыты – 1 минут, әзірлеудің максималды уақыты таңдалынған бағдарламаға байланысты, орнату қадамы – 1 минут. Сіз «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметін тек әзірлеу барысында ғана пайдалана аласыз. «Бастауды кейінге қалдыру» қызметінің жұмысы кезінде және жұмыс режиміне шығуды күтуде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметі қол жетімді болмайды.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы сіз әр түрлі әзірлеу бағдарламаларының үйлесімін қажет ететін күрделі рецептілер бойынша тағамды әзірлеген жағдайда айрықша пайдалы болуы мүмкін.

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «Темп.» батырмасын басыңыз. Дисплейде температура шамасының индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қалаулы температураны орнатыңыз. Арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін – «-» батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады.
3. 5 секунд ішінде басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады. Орнатылған температура бағдарлама жұмысы аяқталғанша немесе жаңа өзгертуге дейін көрсетіліп тұрады.



Әзірлеу температурасы 130 °C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «Время» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамасының индикаторы жыпылықтайды.

- Қалаулы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Сағат шамасын арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін «-» батырмасын басыңыз.
- «Время» батырмасын қайта басыңыз және «+» және «-» батырмаларының көмегімен минут шамасын орнатыңыз. Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнатудиапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
- 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде басталады.

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

Автоматты бағдарламаларды қолданған кездегі әрекеттердің жалпы тәртібі

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

- Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
- Ингредиенттерді мультипісіргіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанастыңдығына көз жеткізіңіз.

STOP Мультипісіргішпен жұмыс істегенде тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесетін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.companу сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Өнімдерді тікелей тостағанда өңдеуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бұл кююге қарсы жабынның бүлінуге, тостағанның деформациялануына және аспаптың істен шығуына апаруы мүмкін.
- Мультипісіргіш қақпағын тарсылға дейін жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз, **⏻** басқышын басыңыз.

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

- Әзірлеу бағдарламасын таңдау үшін басқару панелінде сәйкес батырманы басыңыз. Батырма жанындағы индикатор жанады, дисплейде әдепкі әзірлеу уақыты мен **⌚** индикаторы пайда болады. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау кезінде дисплейде температураның әдепкі шамасы шығады.
- Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз («Әзірлеу уақытын орнату»).

i «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында сіз бағдарлама басталғанша сіз қалаулы әзірлеу температурасын орната аласыз. «Темп.» батырмасын баса отырып параметрдің қа-

жетті мәнін орнатыңыз. Мәнді арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін «-» батырмасын пайдаланыңыз.

- Қажет кезде стартты кейінге қалдыру уақытын орната аласыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру»).
- Дайындау бағдарламасын іске қосу үшін, «Старт» батырмасын басыңыз, автожылыту индикаторы жанады **☺** (егер бұл функция қосулы болса). Әзірлеу уақытының кері санағы, таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты, «Старт» батырмасын басқаннан кейін бірден немесе тостағанда қажетті температураға қол жеткізгеннен кейін басталады

i Қажет кезде «Старт» батырмасын баса отырып, автожылыту функциясын алдын ала сөндіруге болады, автожылыту индикаторы сөнеді. «Старт» батырмасын қайталап басу, осы функцияны қайта қосады («Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)»).

- Әзірлеу уақытының аяқталуы туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді, дисплейде «End» жазбасы пайда болады. Әрі қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы баптауларға байланысты, аспап автожылыту режиміне (дисплейде **☺** индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады.
- Енгізілген бағдарламаны өзгерту үшін, әзірлеу бағдарламасын немесе автожылытуды тоқтату үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.

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

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны/ Орнату қадамы	Стартты шешеру	Қайнау сәбінен бастап уақыттың есептеледі	Автожылыту, сәб
МУЛЬТИПОВАР	5°C градусқа қадаммен 35 - 160°C диапазонында температураны орнату мүмкіндігімен түрлі тағамды әзірлеу. Тағайындалу бойынша бағдарламасында әзірлеу температурасы – 100°C. Егер ас дайындау температурасы 80 °C-тан аспайтын болса, автожылыту функциясын пайдалану ұсынылмайды.	0:30	2 мин – 12 сәб / 1 мин; 130 °C астам температура кезінде: 2 мин – 2 сәб / 1 мин	✓	✓	12
ЭКСПРЕСС	Суга күріш, үгілгіш боткаларды жылдам әзірлеу. Күту тәртібінде әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басыңыз. Сондай-ақ басқару тақтасында сәйкес батырманы баса отырып «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын таңдауға және «Старт» батырмасын басумен іске қосуға болады.	Бағдарлама аутолық кәйіп тасыған соң, аспаптың ішінде ешқандай ешуді көрсетпейді				

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны/ Орнату қадамы	Сартты шегеру	Қайнау сгілінен бастап уақыттың есептемесі	Автоқыздыру, сағ
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады (қамырдың толықсытуы қосқанда). Бағдарлама қамырдың ашуынан піскенше әзірленуінің толық циклін қарастырады. Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде «Старт» батырмасын басқаннан кейін пісіру процесі басталады. Бағдарламаны әдепкі баптаумен іске қосқанда 2 сағаттық жұмыс аяқталғаннан кейін құрал дыбыстық сигнал береді. Мультипісіргіш қақпағын ашыңыз және нанды аударыңыз. Егер бағдарлама баптауына өзгертулер енгізілген болса, дыбыстық сигнал берілмейді. Пісірме сапасына әсер ететін болғандықтан, «Отсочка старта» функциясын қолдануға кеңес берілмейді.	3:00	10 мин – 4 сағ / 5 мин	✓		3
НА ПАРУ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді бұға пісіру. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер (жинаққа кіреді) пайдаланылады. Дайындауға берілген уақыттың есебі тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті түрдегі қю бұдын пайда болуынан бастап қана басталады	0:35	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	12
ВАРКА	Бағдарлама көкөністер мен етті, құсты, балықты әзірлеуге арналған	0:40	10 мин – 8 сағ / 5 мин	✓	✓	12
МАКАРОНЫ	Макарон өнімдерін, сосиска, тұлпара пісіру. Суды қайнату уақыты мен өнімдерді салу қажеттігі туралы екі дыбыстық сигнал хабарлайды. Қақпақты жауып, «Старт» батырмасын басыңыз қайтадан. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады. Кейбір өнімдерді (мысалы, макарон, тұлпара және т.б.) әзірлеу кезінде көбік пайда болады. Оның тостағаннан ағын болдырмас үшін, өнімді қайнап тұрған суға салғаннан кейін бірнеше минут қақпақты ашып қояға болады.	0:08	2 мин – 1 сағ / 1 мин		✓	
ЖАРКА	Ет, балық, көкөністер мен құраушысы көп тағамды әзірлеу. Аспап жұмыстық параметрлерге шыққаннан кейін, екі сигнал беріледі, тостағанға өнім салыңыз, әзірлеу уақытының кері санағы басталады. Азық-түлікті қақпақты ашып қуыруға кеңес беріледі. Ингредиенттердің күйіп қалуының алдын алу үшін рецептілер кітабындағы нұсқаулықтарды сақтап, тостаған құрамын мерзімді араластыру қажет. Бағдарламасын қайта пайдалану алдында аспап толық салқындағанша күтіңіз	0:18	5 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	12

KAZ

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны/ Орнату қадамы	Сартты шегеру	Қайнау сгілінен бастап уақыттың есептемесі	Автоқыздыру, сағ
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау. Пісірмені әзірлеген кезде тағамды автоматты жылыту функциясын қосыңыз. Дайын өнімді ылғалды болмас үшін әзірленген бойдан бірден мультипісіргіштен шығарыңыз. Егер бұл мүмкін болмаса, өнімді мультипісіргіште автожылыту қосылу болғанда шағын мерзімге қалдыруға болады.	1:00	10 мин – 4 сағ / 5 мин	✓		4
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және құраушылары көп тағамдарды бұқтырып пісіру	0:50	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓	✓	12
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көкшелерді дайындау	0:40	10 мин – 8 сағ / 5 мин	✓	✓	12
ЙОГУРТ	Йогурттарды дайындау. Ингредиенттерді салу кезінде, олар тостаған көлемінің жартысынан аспауын қадағалаңыз. Йогурттарды әзірлеу үшін сіз йогуртқа арналған арнайы REDMOND RAM-G1 банкілер жынытығын қолдана аласыз (жеке сатып алынады).	8:00	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		
РИС/КРУПЫ*	Түрлі дәндіқылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:25	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓	12
ПИЦЦА	Пицца әзірлеу	0:10	10 мин – 1 сағ / 5 мин	✓	✓	4
МОЛОЧНАЯ КАША**	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:25	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓	12
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу	0:30	10 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама етті жұмсарту, пісірілген сүтті дайындауға арналған	3:00	10 мин – 12 сағ / 10 мин	✓		12

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

** Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қалаулы нәтижеге қол жеткізілмесе, «МУЛЬТИПОВАР» эмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүтті ботқаны әзірлеудің оңтайлы температурасы 95 °C құрайды. Ингредиенттер мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептіге сәйкес орнатыңыз.


III. АСПАП КҮТІМІ


Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісіргіштің ішінде дайындағаннан кейін тамақтың иісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып,

15 минут ішінде кесектеп туралған жарты лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыз.

- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткермикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

 *Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе асқа тиетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.*

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

- Мультипісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемей мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешіlmелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусы тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста аққан су іздері мен айғыздарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

Табаны тазалау

Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндірүші кеңестеріне сәйкес).

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

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


Ішкі қақпақты тазалау

1. Мультипісіргіш қақпағын ашыңыз.
2. Ішкі қақпақ бетін ылғалды ас үй майлығын немесе ысқышпен сүртіңіз.
3. Қақпақты құрғатып сүртіңіз.

Алмалы бу қақпақшасын тазалау

Бу қақпақшасы құралдың ішкі қақпағында орнатылған.

1. Бу қақпағын абайлап өзіңізге қарай тартыңыз.
2. Қақпақшаны таза су ағынында жуыңыз. Қажет болған жағдайда бу шығуға арналған тесікті ас үй майлығымен немесе ысқышпен сүртіңіз.
3. Бу қақпақшасын құрал қақпағындағы ұяшыққа нығыздап орнатыңыз.

 *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Клапан резинасы майысып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бурмаңыз және тартпаңыз.*

Конденсатты жою


Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады және аспаптың артқы бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады.

1. Қақпақты ашып, тостағанды шығарыңыз.
2. Қажет кезде конденсатты толықтай контейнерге ағызу үшін мультипісіргіштің алдыңғы бөлігін аздап еңкейтіңіз.
3. Шықпадан аздап өзіңізге қарай тартып, контейнерді шешіңіз.
4. Конденсатты төгіңіз. Жоғарыда аталған ережелерді сақтап, контейнерді жуыңыз және орнына орнатыңыз.

Тостаған айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй майлығы көмегімен тазартыңыз.


Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсуі мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

 *Мультипісіргіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!*

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

 *Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы қауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.*

Сақтау және тасымалдау

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

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшарытуға тыйым салынады. Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-M26 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.companу сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-G1 – қақпағы бар маркерлі йогуртқа арналған банкарлар жиынтығы (4 дана)

Әртүрлі йогурттарды дайындауға арналған. Банкілердің жарамдылық мерзімін бақылауға мүмкіндік беретін күні маркерлері болады. Басқа брендтердің мультиваркаларымен қолданылуы мүмкін.

RHP-M02 – ветчинница

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

RAM-ST5 – бу дайындау үшін болат контейнер

Буда түрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. Жоғары сапалы тот баспайтын болаттан жасалған, деформацияға ұшырамайды, иістерді сіңірмейді және жоғары температура әсерінен улы заттарды бөлмейді.

RAM-CL2 – әмбебап алмалы-салмалы қалам

Ыстыққа төзімді пластиктен жасалған қалам күйіктен қорғайды. Тұтқаны шыныаяқпен сенімді бекіту оңай және қауіпсіз толтырылған шыныаяқты алуға және тасымалдауға мүмкіндік береді.

RAM-SS3 – силикон аксессуарлар жиынтығы

Жиынтыққа тегіс қасық, екі жақты қақпақ және термотөзімді силиконнан жасалған тұғырық кіреді.

RAM-KS1 – силикон қасық жиынтығы

Жиынтыққа термотөзімді силиконнан жасалған қасық, кәкпір және ожау кіреді. Жиынтық күйуге қарсы жабыны бар ыдыстарға арналған.

RB-C505, RB-C508 – керамикалық жабыны бар тостаған

Механикалық зақымдануларға төзімділігі жоғары, күюге қарсы және жылу өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тамақ бетіне жабыспайды, қайнатылады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндіріледі. Бұл тостаған сүт ботқаларын пісіру, қуыру

және пісіру үшін арнайы жасалған. Тағамдарды сақтау және үрлемелі шкафта тағамдарды дайындау үшін мультиваркадан тыс тостағанды пайдалануға болады. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындайды: E1 – E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындайды: E5 – E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табағы бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратып, қақпақты ашып, 10–15 минут бойы суытып, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз
		«МУЛТИПОВАР» (100 °C жоғары температураны орнату кезінде) және «ЖАРКА» бағдарламалары жұмыс істеген кезде тостағанға суды құймаңыз
	«ЖАРКА» бағдарламасында 120 °C жоғары және 130 °C жоғары температураны орнатқан кезде «МУЛТИПОВАР» бағдарламасында ашық қақпақпен пісіріңіз	
Аспап қосылмайды	«ЖАРКА» бағдарламасында белгіленген жұмыс параметрлерге жету уақыттан көп болды	«ЖАРКА» бағдарламасында ингредиенттерді тостағанға тек қана аспап жұмыс параметрлерге жеткенде қосыңыз («Сзірлеу уақытын орнату» тарауын қараңыз)
	Электр қоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтын тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Таба мультіпісіргіш қорпусына қысық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығарды	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



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

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.

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

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)
 2 – өндірілген жылы (1 – 2021 ж., 2 – 2022 ж. ... 0 – 2030 ж.)
 3 – үлгінің сериялық нөмірі

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жылды құрайды.

Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өндеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.



Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» № 1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Виробник: «Пауер Поїнт Інк. Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

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

Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Jelgava, Meiju cels 43-62, LV-3007.

© REDMOND. Все права защищены. 2021.

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

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-M26-CIS-UM-11