

REDMOND

Мультиварка RMC-M70

Руководство по эксплуатации



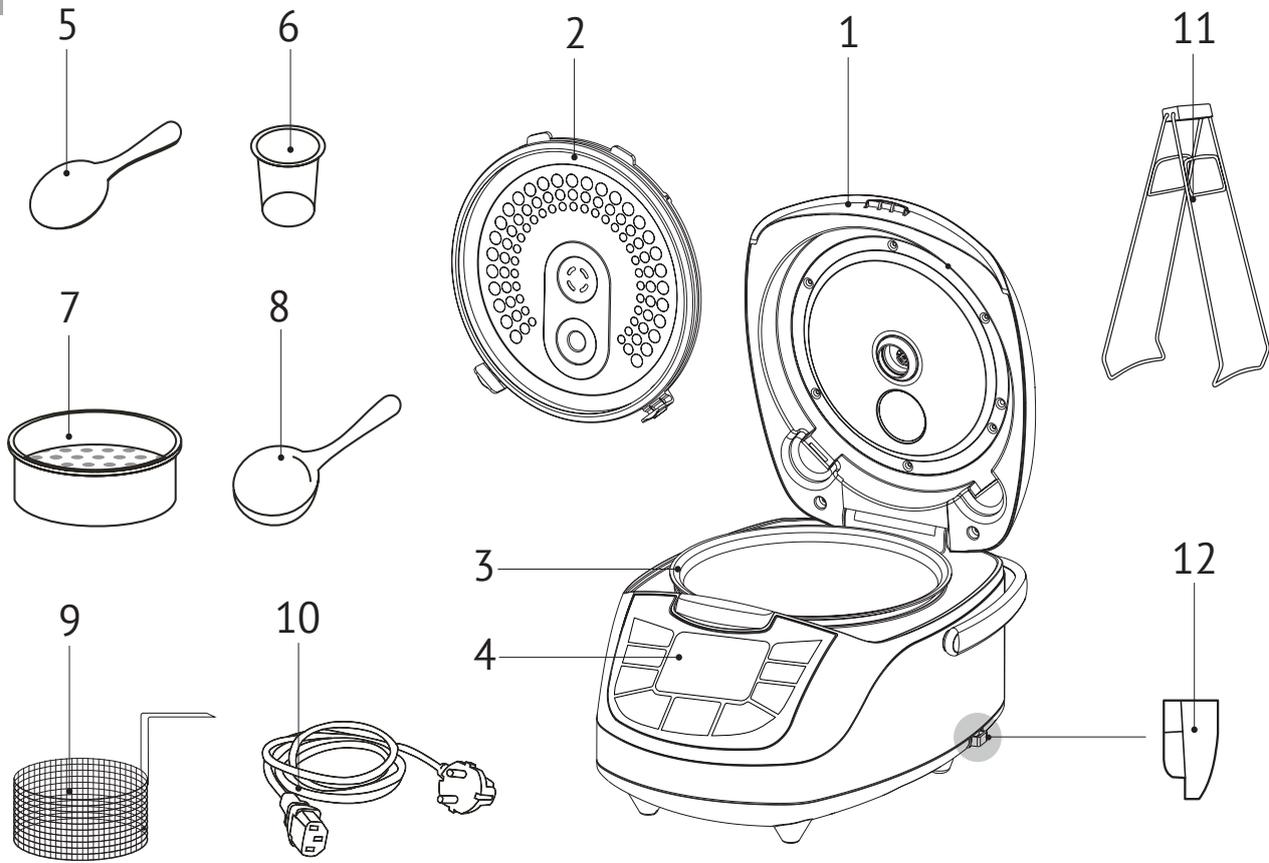
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

RUS	6
UKR	22
KAZ	30

СОДЕРЖАНИЕ

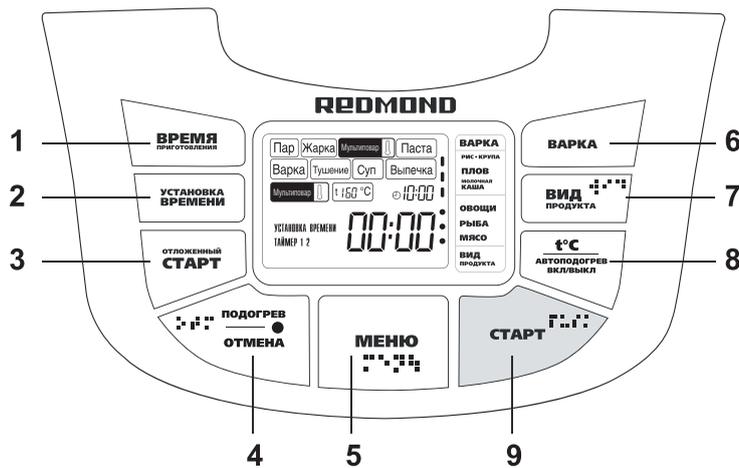
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	Программа «ТУШЕНИЕ – РЫБА»	13
Технические характеристики	7	Программа «ТУШЕНИЕ – МЯСО»	13
Автоматические программы	7	Программа «ВАРКА – РИС/КРУПА»	14
Функции	7	Программа «ВАРКА – ПЛОВ»	14
Комплектация	7	Программа «ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША»	14
Устройство мультиварки.....	8	Программа «ПАСТА»	15
Панель управления	8	Программа «СУП»	15
Устройство дисплея.....	8	Программа «ВЫПЕЧКА»	16
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	8	Программа «МУЛЬТИПОВАР»	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	8	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	16
Настройка часов.....	8	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	17
Установка времени приготовления	9	Очистка внутренней крышки.....	17
Функция отложенного старта	9	Очистка парового клапана	17
Установка таймера	9	Удаление конденсата	17
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	Хранение и транспортировка	17
Функция отключения автоподогрева.....	10	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	17
Функция разогрева блюд	10	Общие рекомендации.....	17
Общие рекомендации по приготовлению.....	10	Ошибки при приготовлении и способы их устранения	18
Программа «ПАР – ОВОЩИ»	10	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	19
Программа «ПАР – РЫБА».....	11	Ручная установка температур в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	19
Программа «ПАР – МЯСО»	11	Сводная таблица режимов приготовления (заводские установки).....	19
Программа «ЖАРКА – ОВОЩИ»	11	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	20
Программа «ЖАРКА – РЫБА»	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	20
Программа «ЖАРКА – МЯСО»	12	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	21
Программа «ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ»	13		

A1



A2

A3



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике от компании REDMOND. REDMOND – это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к покупателям. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мультиварка REDMOND RMC-M70 – это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи.

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

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

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

 *Прежде чем использовать данное 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, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться

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

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

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

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

STOP ***ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении*

шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

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

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

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

STOP ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M70
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое Anato®
Съемный паровой клапан.....	есть
ЖК-дисплей.....	монохромный
3D-нагрев.....	есть
Габаритные размеры.....	250×300×400 мм
Вес нетто.....	5,7 кг ± 3%

Автоматические программы

1. ПАР – ОВОЩИ	9. ТУШЕНИЕ – МЯСО
2. ПАР – РЫБА	10. ВАРКА – РИС/КРУПА
3. ПАР – МЯСО	11. ВАРКА – ПЛОВ
4. ЖАРКА – ОВОЩИ	12. ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША
5. ЖАРКА – РЫБА	13. ПАСТА
6. ЖАРКА – МЯСО	14. СУП
7. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ	15. ВЫПЕЧКА
8. ТУШЕНИЕ – РЫБА	16. МУЛЬТИПОВАР

Функции

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Функция отключения автоподогрева.....	есть
Функция разогрева блюд.....	до 24 часов
Выбор температуры приготовления.....	есть
Функция отложенного старта.....	2 таймера
Запоминание последнего времени приготовления.....	есть

Комплектация

Мультиварка с установленной внутри чашей.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Щипцы для чаши.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

Шнур питания 1 шт.
 Книга рецептов 1 шт.

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

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 4)

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Крышка со съёмным паровым клапаном | 7. Контейнер для приготовления на пару |
| 2. Внутренняя крышка | 8. Черпак |
| 3. Съёмная чаша | 9. Корзина для жарки |
| 4. Панель управления с ЖК-дисплеем | 10. Шнур электропитания |
| 5. Плоская ложка | 11. Щипцы для извлечения чаши |
| 6. Мерный стакан | 12. Держатель черпака/ложки |

Панель управления (схема А2, стр. 5)

- Кнопка «Время приготовления» служит для установки часов и минут:
 - при установке текущего времени;
 - при установке таймеров отложенного старта;
 - при установке времени приготовления в программе.
- Кнопка «Установка времени» служит для выбора значений «часы» и «минуты» в режимах установки текущего времени, времени приготовления и отложенного старта.
- Кнопка «Отложенный старт» служит для входа в режим установки текущего времени, а также для выбора одного из двух таймеров отложенного старта.
- Кнопка «Подогрев/Отмена» служит для отмены всех программ и настроек, кроме настроек текущего времени. Также служит для ручного включения функции разогрева. Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.
- Кнопка «Меню» служит для выбора нужной программы приготовления. Каждое нажатие этой кнопки последовательно выбирает все программы по очереди. Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.
- Кнопка «Варка» служит для выбора подпрограммы по виду продукта в программе «ВАРКА». Каждое нажатие этой кнопки последовательно выбирает одну из подпрограмм по очереди.
- Кнопка «Вид продукта» служит для выбора подпрограммы по виду продукта в программах «ПАР», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ». Каждое нажатие этой кнопки последовательно выбирает одну из подпрограмм по очереди. Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.
- Кнопка «t°C/Автоподогрев Вкл/Выкл» служит для изменения температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» и ручного отключения режима «Автоподогрев».

- Кнопка «Старт» служит для запуска выбранной программы приготовления, а также экспресс-включения режима «ВАРКА – РИС/КРУПА». Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.

Устройство дисплея (схема А3, стр. 5)

- Индикатор выбранной программы приготовления.
- Индикатор текущего времени.
- Индикатор времени приготовления.
- Индикатор таймеров 1 и 2 отложенного старта.
- Индикатор подпрограмм в программах «ПАР», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ».
- Индикатор подпрограмм в программе «ВАРКА».
- Индикатор температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».

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 прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Настройка часов

- Подключите прибор к электрической сети. Нажмите и удерживайте в течение нескольких секунд кнопку «Отложенный старт», на дисплее начнет мигать индикатор минут текущего времени.
- Нажатием кнопки «Время приготовления» пошагово изменяйте значение минут. Шаг установки – 1 минута. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени. По окончании установки минут нажмите кнопку «Установка времени», на дисплее начнет мигать индикатор часов текущего времени.

3. Нажатием кнопки «Время приготовления» пошагово изменяйте значение часов. Шаг установки 1 час. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени.
4. По окончании установки времени нажмите кнопку «Подогрев/Отмена» либо подождите несколько секунд, индикатор времени перестанет мигать, введенные настройки будут сохранены в памяти прибора.
5. При необходимости повторно установить текущее время повторите алгоритм установки, начиная с п. 1.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M70 предусмотрена возможность ручного изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Для этого:

1. Нажатием кнопки «Меню» выберите автоматическую программу приготовления. Нажмите кнопку «Установка времени», начнет мигать индикатор минут. Нажатием кнопки «Время приготовления» пошагово изменяйте значение минут. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени.
 2. Нажмите кнопку «Установка времени», начнет мигать индикатор часов. Нажатием кнопки «Время приготовления» пошагово изменяйте значение часов. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени.
 3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа: в режиме установки часов последовательно нажимайте кнопку «Время приготовления» до исчезновения с дисплея индикатора часов. Нажмите кнопку «Установка времени», индикатор минут начнет мигать. Последовательным нажатием кнопки «Время приготовления» установите нужное значение минут.
 4. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.
 - При изменении автоматической программы вручную прибор сразу выставляет минимальное время приготовления!
 - При ручном программировании времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренные заранее выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.
 - В программах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданный температурный режим программы. Например, если залить холодную воду и установить в программе «ПАР» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в емкости.
 - В программе «ПАСТА» отсчет установленного времени приготовления происходит только после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».
- В остальных программах отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после нажатия кнопки «Старт».

i Мультиварка REDMOND RMC-M70 обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания все заданные настройки, включая функцию отложенного старта, сохраняются.

Функция отложенного старта

Позволяет задать время суток, к которому должна быть выполнена автоматическая программа приготовления. Отложить процесс приготовления можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Прибор оборудован двумя независимыми таймерами, позволяющими запомнить время суток, к которому наиболее часто готовится еда.

Установка таймера

Вы можете установить желаемое время суток, к которому блюдо должно быть приготовлено (формат 24 часа). Для этого:

1. Нажатием кнопки «Меню» выберите автоматическую программу.
2. Кнопками «Установка времени» и «Время приготовления» установите требуемое время работы программы либо оставьте заводские значения времени приготовления.
3. Нажатием кнопки «Отложенный старт» выберите «ТАЙМЕР 1» или «ТАЙМЕР 2».
4. Нажатием кнопки «Установка времени» включите режим установки часов на таймере, индикатор часов начнет мигать.
5. С помощью кнопки «Время приготовления» установите необходимое значение часов. Шаг установки – 1 час.
6. Повторным нажатием кнопки «Установка времени» включите режим установки минут на таймере, индикатор минут начнет мигать.
7. С помощью кнопки «Время приготовления» установите необходимое значение минут. Шаг установки – 10 минут.
8. По окончании установки времени нажмите «Старт». Индикаторы кнопок «Старт», «Подогрев/Отмена» и «Отложенный старт» засветятся. На дисплее будет отображено время готовности блюда.
9. По завершении программы включится режим автоподогрева блюда.

i Функция отложенного старта доступна для всех программ, за исключением программ «ЖАРКА» и «ПАСТА». «ТАЙМЕР 1» может использоваться для установки времени готовности программы на утренние часы, например, для приготовления завтрака; «ТАЙМЕР 2» – на вечерние часы, например, для приготовления ужина.

При установке времени отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в некоторых программах начинается только после выхода прибора в рабочий режим. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически, вместе с началом выбранной программы приготовления и после ее окончания поддерживает температуру готового блюда 70-75°C в течение 24 часов. При включении данного режима индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» начинает светиться, на дисплее отображается отсчет времени поддержания тепла.

Функция отключения автоподогрева

Для приготовления некоторых блюд (например, йогурта или теста) режим автоматического поддержания тепла нежелателен. Вы можете отключить автоматическое поддержание тепла сразу после запуска любой программы. Для этого после выбора программы приготовления (после нажатия кнопки «Старт») нажмите и удерживайте в течение нескольких секунд кнопку «t°C/Автоподогрев Вкл/Выкл».

Индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет, свидетельствуя об отключении функции поддержания тепла. Повторное нажатие и удержание в течение нескольких секунд кнопки «t°C/Автоподогрев Вкл/Выкл» вновь включит автоматический подогрев. Индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загорится. Эта функция также работает при использовании отложенного старта.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M70 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого достаточно переложить продукты в чашу, установить чашу в прибор, закрыть крышку, нажать кнопку «Подогрев/Отмена». Блюдо будет разогрето до 70-75°C и будет находиться в горячем состоянии в течение 24 часов. Повторное нажатие кнопки «Подогрев/Отмена» отключит разогрев.

Общие рекомендации по приготовлению

 **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».

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M70 книги рецептов, разработанной специально для этой модели. Данная книга – результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и опробованы в мультиварке REDMOND RMC-M70 командой наших поваров, а все продукты, использованные при приготовлении, приобретены в магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, последовательность действий по установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались в зависимости от объема, вида продукта, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки.

Также в книге есть несколько советов от наших поваров, которые наверняка окажутся полезными. Если вам не удалось достичь желаемого результата в автоматических програм-

мах, в мультиварке REDMOND RMC-M70 предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для кулинарных экспериментов, где на свои усмотрение и вкус вы сможете устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

В данном руководстве вы найдете полезную информацию по приготовлению пищи в программе «МУЛЬТИПОВАР».

 При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке, следуйте указаниям книги рецептов.

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

Программа «ПАР – ОВОЩИ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, диетических и вегетарианских блюд и детского меню. Возможна установка диапазона времени приготовления от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», установите программу «ПАР».
5. Нажимая кнопку «Вид продукта», выберите «ОВОЩИ».
6. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ПАР – ОВОЩИ» время приготовления составляет 10 минут.
7. Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

 Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева. Для данной программы возможна функция отложенного старта. Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления различных продуктов на пару.

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ПАР – РЫБА»

Рекомендуется для приготовления на пару рыбы, креветок, кальмаров и других морепродуктов. Возможна ручная установка диапазона времени приготовления от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Налейте в чашу 700–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», установите программу «ПАР».
5. Нажимая кнопку «Вид продукта», выберите «РЫБА».
6. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ПАР – РЫБА» время приготовления составляет 15 минут.
7. Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

 Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева. Для данной программы возможна функция отложенного старта. Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления различных продуктов на пару.

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ПАР – МЯСО»

Рекомендуется для приготовления на пару мяса, мантов, диетических блюд. Возможна ручная установка диапазона времени приготовления от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Налейте в чашу 800–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», установите программу «ПАР».
5. Нажимая кнопку «Вид продукта», выберите «МЯСО».
6. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ПАР – МЯСО» время приготовления составляет 40 минут.
7. Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

 Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева. Для данной программы возможна функция отложенного старта.

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

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ЖАРКА – ОВОЩИ»

Рекомендуется для жарки овощей. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их, нарежьте и равномерно разложите их в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Меню», установите программу «ЖАРКА».
4. Нажимая кнопку «Вид продукта», выберите «ОВОЩИ».

5. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ЖАРКА – ОВОЩИ» время приготовления составляет 10 минут.
6. Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопки «Старт» и «Подогрев/Отмена». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода устройства на заданный температурный режим.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

i *Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее.*

Рекомендуем вам во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.

📖 *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации.*

Программа «ЖАРКА – РЫБА»

Рекомендуется для жарки рыбы и морепродуктов. Возможна ручная Установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их, нарежьте и равномерно разложите их в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Меню», установите программу «ЖАРКА».
4. Нажимая кнопку «Вид продукта», выберите «РЫБА».
5. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки, по умолчанию в программе «ЖАРКА – РЫБА» время приготовления составляет 15 минут.
6. Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода устройства на заданный температурный режим.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.

8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

i *Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее.*

Рекомендуем вам во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.

📖 *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации.*

Программа «ЖАРКА – МЯСО»

Рекомендуется для жарки мяса и мясных продуктов. Возможна ручная Установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их, нарежьте и равномерно разложите их в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Меню», установите программу «ЖАРКА».
4. Нажимая кнопку «Вид продукта», выберите «МЯСО».
5. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ЖАРКА – МЯСО» время приготовления составляет 40 минут.
6. Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

i *Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее.*

Рекомендуем вам во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ»

Рекомендуется для тушения овощей. Возможна ручная Установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», установите программу «ТУШЕНИЕ».
5. Нажимая кнопку «Вид продукта», выберите «ОВОЩИ».
6. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ» время приготовления составляет 20 мин.
7. Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

 Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее.

Для данной программы возможна функция отложенного старта. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ТУШЕНИЕ – РЫБА»

Рекомендуется для тушения рыбы и приготовления блюд, требующих длительной термической обработки. Возможна ручная Установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «Меню», выберите программу «ТУШЕНИЕ».
5. Нажимая на кнопку «Вид продукта», выберите «РЫБА».
6. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ – РЫБА» время приготовления составляет 35 мин.
7. Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

 Прибор запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее.

Для данной программы возможна функция отложенного старта. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ТУШЕНИЕ – МЯСО»

Рекомендуется для тушения мяса, приготовления холодцов и блюд, требующих длительной термической обработки. Возможна ручная Установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ТУШЕНИЕ».
5. Нажимая кнопку «Вид продукта», выберите «МЯСО».
6. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ – МЯСО» время приготовления составляет 1 час.

7. Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».



Прибор запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для данной программы возможна функция отложенного старта. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ВАРКА – РИС/КРУПА»

Рекомендуется для приготовления риса, гречки и рассыпчатых каш из круп. Возможна ручная Установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «Меню», выберите программу «ВАРКА».
5. Нажимая на кнопку «ВАРКА», выберите «РИС-КРУПА».
6. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ВАРКА – РИС/КРУПА» время приготовления составляет 25 мин.
7. Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».



Прибор запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для данной программы возможна функция отложенного старта. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ВАРКА – ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления разных видов плова. Возможна ручная Установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «Меню», выберите программу «ВАРКА».
5. Нажимая на кнопку «ВАРКА», выберите «ПЛОВ».
6. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ВАРКА – ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.
7. Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».



Устройство запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для данной программы возможна функция отложенного старта. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Возможна ручная Установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.

3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «Меню», выберите программу «ВАРКА».
5. Нажимая на кнопку «ВАРКА», выберите «МОЛОЧНАЯ КАША».
6. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 10 мин.
7. Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».



Прибор запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для данной программы возможна функция отложенного старта. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.

При приготовлении молочной каши возможно выкипание молока, что связано с его качеством и свойствами, зависящими от производителя. Для предотвращения данного эффекта рекомендуем добавлять в молоко некоторое количество питьевой воды, а также смазать внутреннюю поверхность чаши сливочным маслом.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали и т. д., отваривания яиц и сосисок. Возможна ручная Установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает закипание воды, после чего звуковой сигнал информирует о необходимости загрузки ингредиентов и последующего нажатия кнопки «Старт», после чего начинается обратный отсчет времени приготовления.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Налейте в чашу воды. Следите за тем, чтобы уровень воды в чаше был ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», установите программу «ПАСТА».

5. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские настройки, по умолчанию в программе «ПАСТА» время приготовления составляет 8 мин.
6. Нажмите кнопку «Старт». После закипания воды будет звучать сигнал через каждые 30 секунд, световой индикатор мигает, показывая, что нужно опустить продукты в кипящую воду. Осторожно откройте крышку, положите продукты в чашу с кипящей водой, закройте крышку до щелчка и нажмите на кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее.

При приготовлении некоторых продуктов (макарон, пельменей и пр.) образуется пена, для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно готовить с открытой крышкой. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.

Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных супов и напитков. Возможна ручная Установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «Меню», выберите программу «СУП».
5. Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.
6. Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.

- Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

i *Устройство запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для данной программы возможна функция отложенного старта. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.*

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). Возможна ручная Установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

- Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
- Подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ВЫПЕЧКА».
- Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.
- Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
- По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
- Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

i *Устройство запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для данной программы возможна функция отложенного старта. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.*

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

📖 *Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации.*

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданному пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря функ-

ции «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M70 заменит на вашей кухне целый ряд приборов, таких как духовой шкаф, плита, кашеварка, фритюрница, пароварка, аэрогриль, йогуртница и многие другие.

Диапазон установки температуры: 35-160°C с шагом изменения в 5°C. Диапазон установки времени 5 минут – 12 часов с шагом изменения в интервале:

- 5 минут – 1 час / 1 минута;
 - 1 час – 12 часов / 5 минут.
- Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 - Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
 - Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». Установите нужную температуру, нажимая кнопку «°C/Автоподогрев Вкл/Выкл». Температура режима по умолчанию – 160°C.
 - Нажимая кнопки «Установка времени» и «Время приготовления», установите желаемое время приготовления либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 10 минут.
 - Нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
 - По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «Старт» погаснет.
 - Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

i *Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для данной программы возможна функция отложенного старта. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева.*

📖 *В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо таблицей ручной установки температур в данной программе.*

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление йогурта
- Приготовление фондю
- Жарка во фритюре
- Выпечка хлеба
- Приготовление и подогрев детского питания

- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов

 *Рецепты указанных в разделе блюд вы можете найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.ru.*

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить половину лимона в программе «ПАР – РЫБА».

STOP *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.*

Корпус прибора очищайте по мере необходимости в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора. Очистка чаши рекомендуется после каждого использования в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. Нажмите 2 пластмассовых фиксатора по направлению к центру до их открытия.
3. Не прилагая усилий, потяните внутреннюю крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средство для мытья посуды.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя крышка должна плотно зафиксироваться.

Очистка парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее за выступ с небольшим усилием вверх.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки (в направлении OPEN) до упора, чтобы открыть паровой клапан.
3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку в соответствии с правилами ухода и очистки.

STOP *ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана запрещается скручивать и вытягивать ее.*

4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резинку клапана в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке в направлении CLOSE. Установите крышку парового клапана на крышке устройства, назад выступом для извлечения.

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Скопившийся конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки. Рекомендуется производить очистку внутренней крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. 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 сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из прибора сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве.

- Не открывайте крышку прибора на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над прибором. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

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

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости

При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные для данной модели прибора

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по 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 рекомендация
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

На 500 г продукта при объеме воды 600-1000 мл

Продукт	Время, мин	Продукт	Время, мин
Телятина, филе (охлажденное)	30	Картофель клубнями	30-40
Куриное филе	20	Картофель молодой клубнями	15-20
Суфле мясное	30	Морковь	40
Фрикадельки	20	Свекла	40
Котлеты куриные	25-30	Капуста брокколи замороженная	15-20
Манты	35-40	Творожный пудинг (600 г)	30-40
Рыба филе (охлажденное)	20		

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

Ручная установка температур в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
35°C	Приготовление теста и уксуса	100°C	Приготовление беэе или варенья
40°C	Приготовление йогуртов	105°C	Приготовление холодца
45°C	Закваска	110°C	Стерилизация
50°C	Брожение	115°C	Приготовление сахарного сиропа
55°C	Приготовление помадки	120°C	Приготовление рульки
60°C	Приготовление зеленого чая или детского питания	125°C	Приготовление тушеного мяса
65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке	130°C	Приготовление запеканки
70°C	Приготовление пушша	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
75°C	Приготовление белого чая	140°C	Копчение
80°C	Приготовление глинтвейна	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	150°C	Запекание мяса в фольге
90°C	Приготовление красного чая	155°C	Приготовление картофеля фри
95°C	Пастеризация	160°C	Приготовление куриных нагетсов

i Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

Сводная таблица режимов приготовления (заводские установки)

Программы	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, час	Ожидание выхода на рабочие параметры	Функция автоподогрева
ПАР	Овощи на пару	10 мин	5 мин - 1 ч / 1 мин	24	✓	✓
	Рыба на пару	15 мин				
	Мясо, манты на пару	40 мин				

Программы		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, час	Ожидание выхода на рабочие параметры	Функция автоподогрева
ЖАРКА		Жарка овощей	10 мин				
		Жарка рыбы	15 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин		✓	✓
		Жарка мяса	40 мин				
МУЛЬТИПОВАР		Приготовление любых блюд по заданным пользователем вручную установкам температуры и времени	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин; 1 ч – 12 ч / 5 мин	24	✓	✓
ТУШЕНИЕ		Тушение овощей	20 мин	10 мин – 12 ч / 5 мин	24		✓
		Тушение рыбы	35 мин				
		Тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки	1 ч				
ПАСТА		Приготовление макаронных изделий, пельменей, хинкали и т.д. Отваривание сосисок и яиц	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓
ВАРКА	РИС – КРУПА	Приготовление риса, гречи и рассыпчатых каш из круп	25 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24		✓
ВАРКА	ПЛОВ	Приготовление плова	1 ч	30 мин – 2 ч / 5 мин	24		✓
ВАРКА	МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление молочных каш. Варка овощей	10 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24		✓
СУП		Рекомендуется для приготовления различных супов и напитков	1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	24		✓
ВЫПЕЧКА		Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), различных запеканок и суфле	1 ч	30 мин – 4 ч / 5 мин	24		✓

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M70 и узнать о новинках можно на сайте www.redmond.com.ru или в магазинах официальных дилеров.

RAM-G1 – комплект баночек для йогурта (4 шт.)

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

RB-S500 – стальная чаша

Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, возможно использование в ней дополнительных приспособлений и кухонных приборов при приготовлении пюре, супов и других блюд. Рекомендуется для приготовления джемов и варенья. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость: 5 л.

RHP-M02 – ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Может использоваться в мультиварке, духовом шкафу, аэрогриле или в кастрюле подходящего объема.

RB-C502 – чаша с керамическим покрытием

Сменная чаша для данной модели мультиварки. Емкость 5 литров. Обладает 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. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E1-E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки	
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента 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 руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (керамические, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

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 — 2011 г., 2 — 2012 г. ... 0 — 2020 г.)

3 — серийный номер модели

Установленный производителем срок службы для данного прибора — 5 лет с даты приобретения. Данный срок действителен при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящим руководством и предъявляемыми техническими требованиями.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать 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 цей прилад, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і зберігайте його в якості довідника. 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.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

STOP

УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте ку-

хонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою паром не нахиліться над пристроєм при відкриванні кришки.

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

STOP

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може призвести до перегрівання і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком прохолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

STOP

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 упакованням. Очищення й обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу повинен здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, травм та пошкодження майна.

STOP

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M70
Потужність.....	860-1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження струмом.....	клас I
Максимальний об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне керамічне Anato®
Паровий клапан.....	знімний
Дисплей.....	РК, монохромний
Кількість програм.....	42 (16 автоматичних, 26 ручного настроювання)
3D нагрів.....	Є
Автопідігрівання.....	до 24 годин
Попереднє відключення автопідігрівання.....	Є
Функція розігрівання страв.....	до 24 годин
Вибір температури приготування.....	Є
Функція відкладеного старту.....	2 таймери
Запам'ятовування останнього часу приготування.....	Є
Габаритні розміри.....	250×300×400 мм
Вага нетто.....	5,7 кг ± 3%

Комплектація

Мультиварка з встановленою всередину чашею.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Кошик з ручкою для смаження у фритюрі.....	1 шт.
Щипці для чаші.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Утримувач для черпака/ ложки.....	1 шт.
Посібник з експлуатації.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.

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

Будова моделі (схема А1, стор. 4)

1. Кришка зі знімним паровим клапаном
2. Внутрішня кришка
3. Знімна чаша
4. Панель управління з РК-дисплеєм

5. Плоска ложка
6. Мірна склянка
7. Контейнер для приготування на парі
8. Черпак
9. Кошик для смаження
10. Шнур електроживлення
11. Щипці для витягування чаші
12. Утримувач черпака/ложки

Призначення кнопок (схема А2, стор. 5)

1. «Время приготовления» («Час приготування») – установка годин і хвилин:
 - при установці поточного часу;
 - при установці таймерів відкладеного старту;
 - при установці часу приготування на програмі.
2. «Установка времени» («Установка часу») – вибір значень годин і хвилин при установці поточного часу, часу приготування і відкладеного старту.
3. «Отложенный старт» («Відкладений старт») – вхід до режиму установки поточного часу; вибір одного з двох таймерів відкладеного старту.
4. «Подогрев/Отмена» («Підігрівання/Скасування») – скасування всіх програм і настроювань (крім настроювань поточного часу); ручне включення функції розігрівання.
5. «Меню» («Меню») – вибір програми приготування (вибирається послідовно з кожним натисканням).
6. «ВАРКА» («ВАРІННЯ») («Варіння») – вибір категорії страва в програмі «ВАРКА» («ВАРІННЯ») (вибирається послідовно з кожним натисканням).
7. «Вид продукта» («Вид продукту») – вибір підпрограми по виду продукту в програмах «ПАР» («ПАРА»), «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»), «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ») (вибирається послідовно з кожним натисканням).
8. «°C/Автоподогрев вкл/выкл» («°C/Автопідігрівання вкл/выкл») – зміна температури приготування на програмі «МУЛЬТИПОВАР»; відключення автопідігрівання.
9. «Старт» – запуск обраної програми приготування; експрес-включення програми «ВАРКА – РИС/КРУПА» («ВАРІННЯ – РИС/КРУПА»).

i Кнопки 4, 5, 7 і 9 оснащені тактильними символами для людей з поганим зором.

Будова панелі (схема А3, стор. 5)

1. Індикатор обраної програми приготування.
2. Індикатор поточного часу.
3. Індикатор часу приготування.
4. Індикатор таймерів 1 і 2 відкладені старту.

5. Індикатор підпрограм на програмах «ПАР» («ПАРА»), «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»), «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ»).
6. Індикатор підпрограм на програмі «ВАРКА» («ВАРІННЯ»).
7. Індикатор температури приготування на програмі «МУЛЬТИПОВАР».

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-показчики (за наявності) і таблицю 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 приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть. При першому використанні можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку зробіть очищення приладу.

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

Установіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не попадала на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, що можуть постраждати від підвищеної вологості і температури.

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

Установка годин

1. Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте кнопку «Отложенный старт», на дисплеї почне мигати індикатор хвилин поточного часу.
2. Натисканням кнопки «Время приготовления» покроково змінійте значення хвилин. Якщо затиснути кнопку, почнеться прискорена зміна значення. Після закінчення установки хвилин натисніть кнопку «Установка времени», на дисплеї почне мигати індикатор годин поточного часу.
3. Натисканням кнопки «Время приготовления» покроково змінійте значення годин. Якщо затиснути кнопку, почнеться прискорена зміна значення.

- Після закінчення установки часу натисніть кнопку «Подогрев/Отмена» або почекайте кілька секунд, поки індикатор часу не перестане мигати.

Установка часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-M70 передбачена можливість ручної зміни часу приготування, установленого за замовчуванням для кожної програми. Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежить від обраної програми приготування. Для цього:

- Натисканням кнопки «Меню» виберіть автоматичну програму приготування. Натисніть кнопку «Установка времени», почне мигати індикатор хвилин. Натисканням кнопки «Время приготовления» покроково змінійте значення хвилин. Якщо затискати кнопку, почнеться прискорена зміна значення.
- Натисніть кнопку «Установка времени», почне мигати індикатор годин. Натисканням кнопки «Время приготовления» покроково змінійте значення годин. Якщо затискати кнопку, почнеться прискорена зміна значення.
- При необхідності установити час приготування менше однієї години в режимі установки годин послідовно натискайте кнопку «Время приготовления» до зникнення з дисплея індикатора годин. Натисніть кнопку «Установка времени», індикатор хвилин почне мигати. Послідовним натисканням кнопки «Время приготовления» установіть потрібне значення хвилин.
- Для скасування зроблених установок натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». При необхідності введіть усю програму приготування заново.

- i** При зміні автоматичної програми вручну прилад відразу виставляє мінімальний час приготування.

Мультиварка REDMOND RMC-M70 має енергонезалежну пам'ять. При тимчасовому відключенні електроживлення усі задані налаштування, включаючи налаштування відкладеного старту, зберігаються.

Функція «Отложенный старт»

Дозволяє задати точний час, до якого повинна бути виконана автоматична програма приготування. Відкласти процес приготування можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 10 хвилин. Прилад обладнаний двома незалежними таймерами, що дозволяють запам'ятати час, до якого найбільш часто готується їжа.

Для налаштування таймера:

- Натисканням кнопки «Меню» виберіть автоматичну програму.
- Кнопками «Установка времени» і «Время приготовления» установіть необхідний час роботи програми або залиште заводські значення часу приготування.
- Натисканням кнопки «Отложенный старт» виберіть «ТАЙМЕР 1» або «ТАЙМЕР 2».
- Натисканням кнопки «Установка времени» включіть режим установки годин на таймері, індикатор годин почне мигати.
- За допомогою кнопки «Время приготовления» установіть необхідне значення годин. Крок установки – 1 година.

- Повторним натисканням кнопки «Установка времени» включіть режим установки хвилин на таймері, індикатор хвилин почне мигати.
- За допомогою кнопки «Время приготовления» установіть необхідне значення хвилин. Крок установки – 10 хвилин.
- Після закінчення установки часу натисніть «Старт». Індикатори кнопок «Старт», «Подогрев/Отмена» і «Отложенный старт» засвітяться. На дисплеї буде відображений час готовності страви.
- Після завершення програми почнеться автопідігрівання страви.

- i** Використання функції «Отложенный старт» можливе для всіх програм, за винятком програм «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ») і «ПАСТА».

При установці часу у функції «Отложенный старт» необхідно враховувати, що відлік часу в деяких програмах починається тільки після виходу приладу на задану роботу температуру.

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)

Автопідігрівання включається автоматично разом із запуском обраної програми приготування і після її закінчення може підтримувати температуру готової страви на рівні 70-75°C протягом 24 годин. При включенні автопідігрівання індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» світиться, а після закінчення програми приготування на дисплеї відображається відлік часу роботи в даному режимі.

Попереднє відключення автопідігрівання

При необхідності ви можете відключити функцію автопідігрівання відразу після запуску програми приготування. Для цього після вибору програми і натискання кнопки «Старт» натисніть і утримуйте кнопку «t°C/ Автоподогрев вкл/выкл».

Індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» згасне. Повторне натискання й утримання кнопки «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» знову включити автоматичне підігрівання. Індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загориться.

У такий же спосіб автопідігрівання можна відключити заздалегідь при використанні функції «Отложенный старт».

Функція розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M70 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Перекладіть готову страву в чашу, установіть її в корпус приладу, закрийте кришку і натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». Страва буде розігріта до 70-75°C і може підтримуватися в гарячому стані протягом 24 годин. Повторне натискання кнопки «Подогрев/Отмена» відключить розігрівання.

Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм приготування

- ⚠** **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».

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування і вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче максимальної оцінки на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.



При використанні деяких програм допускається приготування з відкритою кришкою, дотримуйтесь вказівок книги рецептів.



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

4. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї загориться відповідний індикатор програми).
5. Якщо в програмі передбачений вибір виду продукту (типу страви), виберіть відповідну підпрограму натисканням кнопки «Вид продукта» (для програм «ПАР» («ПАРА»), «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»), «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ»)) або «Варка» («Варіння») (для програми «ВАРКА» («ВАРІННЯ»)). Для кожної підпрограми встановлене власне значення часу приготування за замовчуванням, що відображається на дисплеї приладу.
6. Якщо вас не влаштовує час приготування, встановлений за замовчуванням, ви можете змінити дане значення. Прилад запам'ятовує останній змінений вами час приготування в обраній програмі і відображає його на дисплеї.
7. При необхідності встановіть час відкладеного старту. Відкласти старт не можна для програм «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ») і «ПАСТА».
8. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт», поки не загоряться індикатори кнопок «Старт» і «Подогрев/Отмена». Почнеться виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування.



У програмі «ПАР» («ПАРА») зворотний відлік починається після закипання води і досягнення достатньої щільності пари в чаші; у програмі «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ») і «МУЛЬТИПОВАР» – після досягнення заданої температури нагрівання чаші; у програмі «ПАСТА» – після закипання води в чаші, закладки продуктів і повторного натискання кнопки «Старт».

9. При необхідності можна заздалегідь відключити функцію автопідігрівання.
10. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, у залежності від обраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде до режиму автопідігрівання (горить індикатор кнопки «Подогрев/Отмена») або до режиму очікування (мигає індикатор кнопки «Старт»).
11. Щоб скасувати введену програму, перервати процес приготування або автопідігрівання, натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Дана програма призначена для приготування страв по заданим користувачем параметрам температури і часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M70 зможе замінити цілий ряд кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, що зацікавив вас, прочитаному в старій кулінарній книзі або взятому з Інтернету.

За замовчуванням у програмі «МУЛЬТИПОВАР» час приготування складає 10 хвилин, температура приготування за замовчуванням – 160°C.

Діапазон ручного регулювання температури (змінюється натисканням кнопки «t3/ Автоподогрев вкл/выкл»): 35-160°C з кроком зміни в 5°C.

Діапазон ручного регулювання часу: 5 хвилин – 12 годин із кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу від 1 до 12 годин).

Програма «ПАР» («ПАРА») (приготування на парі)

Рекомендується для приготування на парі овочів, м'яса, риби, дієтичних і вегетаріанських страв, мантів, страв дитячого меню. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми («ОВОЩИ» («ОВОЧІ»), «МЯСО» («М'ЯСО»), «РЫБА» («РИБА»)). Можлива установка діапазону часу приготування від 5 хвилин до 1 години з кроком установки в 1 хвилину.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить у комплект):

1. Налийте в чашу 600-1000 мл води. Установіть в чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте і підготуйте продукти відповідно до рецепта, рівномірно розкладіть їх у контейнері і вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Дотримуйтесь вказівок п. 3-11 розділу «Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм приготування».

Програма «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»)

Рекомендується для смаження овочів, м'яса, риби, морепродуктів, напівфабрикатів і т.д. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми («ОВОЩИ» («ОВОЧІ»), «МЯСО» («М'ЯСО»), «РЫБА» («РИБА»)). Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком установки в 1 хвилину.



Радимо смажити продукти з відкритою кришкою приладу.

Програма «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ»)

Рекомендується для тушування овочів, м'яса, риби, морепродуктів, а також для приготування холодців та інших страв, що вимагають тривалої теплової обробки. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми («ОВОЩИ» («ОВОЧІ»), «МЯСО» («М'ЯСО»), «РЫБА» («РИБА»)). Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ВАРКА» («ВАРИННЯ»)

Рекомендується для приготування рису, гречки і розсипчастих каш із круп. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми («РИС/КРУПА», «ПЛОВ», «МОЛОЧНАЯ КАША» («МОЛОЧНА КАША»)). Можлива ручна установка часу приготування.

При варінні молочних каш рекомендується:

- ретельно промивати усі крупи з цільного зерна (рис, гречка, пшоно і т.п.);
- перед приготуванням змазувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- строго дотримуватися пропорцій, зазначених в книзі рецептів, змінювати кількість інгредієнтів пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Програма «ПАСТА»

Рекомендується для приготування макаронних виробів, пельменів, хінкалі і т.п., відварювання яєць і сосисок. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 2 до 20 хвилин із кроком установки в 1 хвилину. Програма передбачає закипання води, після чого звучить сигнал, що інформує про необхідність завантаження інгредієнтів і наступного натискання кнопки «Старт», після чого починається зворотний відлік часу приготування.



При готуванні деяких продуктів (макаронів, пельменів і т.п.) утвориться піна. Для запобігання її можливого витікання за межі чаші можна готувати з відкритою кришкою.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, а також компотів і напоїв. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА» («ВИПЕЧКА»)

Рекомендується для приготування випічки (кексів, бісквітів, пирогів). Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 4 годин із кроком установки в 5 хвилин.



Готовність бісквіта можна перевірити, встромивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо її виийати і на ній не залишиться шматочків налиплого тесту – бісквіт готовий.

III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварці RMC-M70 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com.ua або в магазинах офіційних дилерів.

RAM-G1 – комплект баночок для йогурту (4 шт.)

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

RB-S500 – сталева чаша

Володіє високою стійкістю до механічних пошкоджень. Рекомендується для приготування різних супів, компотів, джемів і варення. Підходить для використання в ній блендера, міксера і інших кухонних приладів при приготуванні овочевих, фруктових пюре і крем-супів. Не рекомендується для смаження. Можна мити в посудомийній машині.

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.

RB-C502 – Чаша з керамічним покриттям

Змінна чаша для даної моделі мультиварки. Ємність 5 літрів. Володіє 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. Дана чаша спеціально розроблена для більш якісного процесу випічки, смаження і варіння молочних каш. Можливе використання чаші поза мультиварки для зберігання продуктів і приготування страв в духовій шафі. Можна мити в посудомийній машині.

IV. ДОГЛЯД ЗА МУЛЬТИВАРКОЮ

Загальні правила і рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній половину лимона в програмі «ПАР-РЫБА».
- Не слід залишати в закритій мультиварці чашу з приготовленою їжею або наповнену водою більше ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику і при 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 і паровий клапан повинні бути чистими і сухими.
- Перш ніж приступати до очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину і делікатні засоби для миття посуду.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання при очищенні приладу грубих серветок або губок (якщо це спеціально не обговорено в даному посібнику), абразивних паст. Також неприпустиме використання будь-яких хімічно агресивних або інших речовин, не рекомендованих для застосування з предметами, що контактують з їжею.



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

- Будьте акуратні при очищенні гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

Корпус виробу можна очищати в міру забруднення. Чашу, внутрішню кришку і знімний паровий клапан необхідно очищати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищайте при необхідності.

Очищення внутрішньої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. Натисніть два пластмасових фіксатори в напрямку до центру до їхнього відкриття.
3. Не докладаючи зусиль, потягніть внутрішню кришку трохи на себе і вниз, щоб вона від'єдналася від основної.
4. Протріть поверхні обох кришок вологою тканиною або серветкою, при необхідності використовуйте засіб для миття посуду.
5. Вставте кришку у верхні пази і сполучіть її з основною кришкою. З невеликим зусиллям натисніть на фіксатори до клацання. Внутрішня кришка повинна щільно зафіксуватися.

Очищення парового клапана

1. Акуратно зніміть паровий клапан (розташований на верхній кришці приладу), потягнувши його за виступ з невеликим зусиллям вгору.
2. Поверніть внутрішній кожух парового клапана проти годинної стрілки до упору та від'єднайте від зовнішньої частини.
3. Акуратно витягніть гумку з фіксатора, промийте її і всі інші деталі клапана відповідно до правил догляду та очищення.

⚠ УВАГА! Щоб уникнути деформації гумки клапана забороняється скручувати і витягати її.

4. Зберіть паровий клапан у зворотному порядку та установіть в гніздо на кришці пристрою (назад виступом для витягування).

Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі і накопичується в спеціальній порожнині на корпусі приладу навколо чаші, легко видалити за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

При строгому дотриманні вказівок даного посібника ймовірність потрапляння рідини, часточок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна.

Якщо істотне забруднення все-таки відбулося, варто очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

⚠ *Перш ніж очистити робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що вона відключена від електромережі і цілком охолола!*

Бічні стінки робочої камери, поверхня нагрівального диска і кожух центрального термодатчика (розташований усередині нагрівального диска) можна очистити зволоженою (не

мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте миючий засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб виключити появу небажаного запаху при наступному приготуванні їжі.

При потрапленні сторонніх тіл у поглиблення навколо центрального термодатчика акуратно видаліть їх пінцетом, не надавляючи на кожух датчика.

При забрудненні поверхні нагрівального диска припустимо використовувати зволожену губку середньої твердості або синтетичну щітку.

i *При регулярній експлуатації приладу згодом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Саме по собі це не є ознакою несправності пристрою і 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 вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

V. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E3	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
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
Справа готується задовго	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Перебої з живленням від електромережі (різень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
	Ущільнювальна гумака на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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

VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На цей виріб надається гарантія строком на 2 роки з моменту його придбання. Впродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти. Гарантія набуває чинності тільки у тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Справжня гарантія признається лише у тому випадку, якщо прилад застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплекtnість виробу. Ця гарантія не поширюється на природний знос виробу і витратні матеріали (керамічні і антипригарні покриття, гумові ущільнювачі і тощо). Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у разі, якщо дату продажу визначити неможливо). Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований 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 – 2011 р., 2 – 2012 р. ... 0 – 2020 р.)

3 – серійний номер моделі

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

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

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

STOP **HAZAP 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 жүргізбеңіз. 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.

- 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 та-

залау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP

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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-M70
Қуаты	860-1000 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Тоқтан күйіп қалудан қорғау	1 дәреже
Табақтың ең үлкен көлемі	5 л
Табақтың жабындысы	күйікке қарсы қыш Anato®
Бу клапаны	шешіlmелі
Дисплей	СК, монохромды
Бағдарламалар саны	42 (16 автоматты, 26 қолмен теңшеу)
3D-қыздыру	бар
Автоқыздыру	24 сағатқа дейін
Автоқыздыруды алдын ала өшіру	бар
Тағамдарды қыздыру функциясы	24 сағатқа дейін
Әзірлеу температурасын таңдау	бар
Шегерілген старт функциясы	2 таймер
Әзірлеудің соңғы уақытын есте сақтау	бар
Габаритті өлшемдері	250 × 300 × 450 мм
Таза салмағы	5,7 кг ± 3%

Жинақталым

Ішінде орнатылған табағы бар мультипісіргіш	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер	1 дана
Фритюрлада қуыруға арналған тұтқалы себет	1 дана
Табақ қысқыштары	1 дана
Өлшем стақаны	1 дана
Ожау	1 дана
Жайпақ табақ	1 дана
Ожау/қасыққа арналған ұстағыш	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 дана
Рецептілер кітабы	1 дана
Сервистік кітапша	1 дана
Электр қоректендіру бауы	1 дана

Өндірушінің осы өзгерістер туралы қосымша мәлімдемесіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайны, жинақталымына, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Үлгінің құрылымы (А1 сурет, 4 бет)

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Шешілетін бу клапаны бар қақпақ | 5. Жайпақ қасық |
| 2. Ішкі қақпақ | 6. Өлшем стақаны |
| 3. Шешілетін табақ | 7. Буда әзірлеуге арналған контейнер |
| 4. СК-дисплейлі басқару панелі | 8. Ожау |

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 9. Қуыруға арналған себет | 11. Табақты шығаратын қысқыштар |
| 10. Электр қоректендіру бауы | 12. Ожау/қасық ұстағыш |

Түймешіктердің тағайындамасы (А2 сурет, 5 бет)

- «Время приготовления» («Әзірлеу уақыты») – сағат пен минут орнату;
 - ағымдағы уақытты орнатуда;
 - шегерілген старт таймерлерін орнатуда;
 - бағдарламада әзірлеу уақытын орнатуда.
- «Установка времени» («Уақытты орнату») – ағымдағы уақытты, әзірлеу уақыты мен шегерілген стартты орнатуда сағат және минут мәндерін таңдау.
- «Отложенный старт» («Шегерілген старт») – ағымдағы уақытты орнату режиміне кіру; шегерілген старттың екі таймерінің бірін таңдау.
- «Подогрев/Отмена» («Ысыту/Болдырмау») – барлық бағдарламалар мен теңшелімдерді болдырмау (ағымдағы уақыт теңшелімдерінен басқа); қыздыру функцияларын қолмен қосу.
- «Меню» («Мәзір») – әзірлеу бағдарламасын таңдау (әр басқан сайын бірізді түрде таңдалады).
- «Варка» («Пісіру») – «ВАРКА» («ПІСІРУ») бағдарламасында тағам санатын таңдау (әр басқан сайын бірізді түрде таңдалады).
- «Вид продукта» («Өнімнің түрі») – «ПАР» («БУ»), «ЖАРКА» («ҚУЫРУ»), «ТУШЕНИЕ» («БҰҚТЫРУ») бағдарламаларында өнім түрі бойынша ішкі бағдарламаны таңдау (әр басқан сайын бірізді түрде таңдалады).
- «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» («t°C/Автоқыздыру қосу/өшіру») – «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасында әзірлеу температурасын өзгерту; автоқыздыруды өшіру.
- «Старт» – әзірлеудің тандалған бағдарламасын іске қосу; («ВАРКА – РИС/КРУПА» («ПІСІРУ – КҮРІШ/ЖАРМА»)) бағдарламасын шұғыл қосу.

i 4, 5, 7 және 9 түймешіктері нашар көретін адамдар үшін қолға сезілетін символдармен жаратқандырылған.

Панельдің құрылымы (А3 сурет, 5 бет)

- Әзірлеудің тандалған бағдарламасының индикаторы.
- Ағымдағы уақыт индикаторы.
- Әзірлеу уақытының индикаторы.
- 1 және 2 шегерілген старт таймерлерінің индикаторы.
- «ПАР» («БУ»), «ЖАРКА» («ҚУЫРУ»), «ТУШЕНИЕ» («БҰҚТЫРУ») бағдарламаларындағы ішкі бағдарламалар индикаторы.
- «ВАРКА» («ПІСІРУ») бағдарламасындағы ішкі бағдарламалар индикаторы.
- «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасында әзірлеу температурасының индикаторы.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАР 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.

Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мүқият кептіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз.

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

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Аспапты бу клапанынан шығатын бу тұсқағаз, декоративтік жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғал мен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттар немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін бөліктерінде зақымдар, жарық және басқа ақаулар болмауына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру камерасының түбі арасында бөтен заттар болмауы керек.

Сағатты орнату

- Аспапты электр желісіне қосыңыз. «Отложенный старт» түймешігін басып ұстап тұрыңыз, дисплейде ағымдағы уақыттың минут индикаторы жыпылықтай бастайды.
- «Время приготовления» түймешігін басқанда минут мәнін қадамдап өзгертіңіз. Егер түймешікті басып тұрса, мәндердің тез өзгеруі басталады. Минут орнату аяқталған соң «Уақытты орнату» түймешігін басып ұстап тұрыңыз, дисплейде ағымдағы уақыттың сағат индикаторы жыпылықтайтын бастайды.
- «Время приготовления» түймешігін басып тұрып, сағат мәнін қадамдап өзгертіңіз. Егер түймешікті басып тұрса, мәндердің тез өзгеруі басталады.
- Уақытты орнату аяқталған соң «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз немесе уақыт индикаторы жыпылықтауын қойғанша бірнеше секунд күте тұрыңыз.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M70 мультипісіргішінде әр бағдарлама үшін әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақытын қолмен өзгерту мүмкіндігі қарастырылған. Еншізілетін уақытты өзгерту

қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Ол үшін:

1. «Меню» түймешігін баса отырып, автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минут индикаторы жыпылықтайтын болады. «Время приготовления» түймешігін басып отырып, минут мәнін қадамдап өзгертіңіз. Егер түймешікті басып тұрса, мәндердің тез өзгеруі басталады.
2. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минут индикаторы жыпылықтайтын болады. «Время приготовления» түймешігін басып отырып, минут мәнін қадамдап өзгертіңіз. Егер түймешікті басып тұрса, мәндердің тез өзгеруі басталады.
3. Қажет болса, сағатты орнату режимінде Әзірлеу уақытын бір сағатан кем орнатып, дисплейден сағат индикаторы жоғалғанша «Время приготовления» түймешігін біртіндеп басыңыз. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минут индикаторы жыпылықтайтын болады. «Время приготовления» түймешігін біртіндеп басып отырып, минут мәнін қадамдап өзгертіңіз.
4. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз. Қажет болса бүкіл әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.

i Автоматты бағдарламаны қолмен өзгерткенде аспап бірден ең аз әзірлеу уақытын шығарады.

REDMOND RMC-M70 мультипісіргіші энергияға тәуелді жадыға ие. Электр қоректендіруді уақытша өшірген кезде барлық енгізілген теңшелімдер, оның ішінде шегерілген старт теңшелімдері сақталады.

«Отложенный старт» функциясы

Әзірлеудің автоматты бағдарламасы орындалуы тиіс нақты уақытты енгізуге мүмкіндік береді. Әзірлеу барысын 10 минуттық орнату қадамымен 10 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда шегеруге болады. Аспап анағұрлым жиі тамақ дайындалатын уақытты есте сақтауға мүмкіндік беретін екі тәуелсіз таймермен жабдықталған.

Таймерді теңшеу үшін:

1. «Меню» мәзірін басып, автоматты бағдарламаны таңдаңыз.
2. «Установка времени» және «Время приготовления» түймешіктерімен бағдарлама жұмысының қажетті уақытын орнатыңыз немесе әзірлеу уақытының зауыттық мәндерін қалдырыңыз.
3. «Отложенный старт» түймешігін басу арқылы «ТАЙМЕР 1» немесе «ТАЙМЕР 2» таңдаңыз.
4. «Установка времени» түймешігін басу арқылы таймердегі сағатты орнату режимін қосыңыз, сағат индикаторы жыпылықтай бастайды.
5. «Время приготовления» түймешігі арқылы сағаттың қажетті мәнін орнатыңыз. Орнату қадамы – 1 сағат.
6. «Установка времени» түймешігін қайта басқанда таймердегі минутты орнату режимін қосыңыз, минут индикаторы жыпылықтай бастайды.
7. «Время приготовления» түймешігі арқылы минуттың қажетті мәнін орнатыңыз. Орнату қадамы – 10 минут.

8. Уақытты орнату аяқталғанда «Старт» басыңыз. «Старт», «Подогрев/Отмена» және «Отложенный старт» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Дисплейде тағамның дайын болған уақыты көрінетін болады.

9. Бағдарлама аяқталғанда тағамның автоысытуы басталады.

i «Отложенный старт» функциясын қолдану «ЖАРКА» («КУПИРУ») және «ПАСТА» бағдарламаларынан басқа, барлық бағдарламалар үшін мүмкін.

«Отложенный старт» функциясында уақытты орнатуда кейбір бағдарламаларда уақыттың есебі тек аспап енгізілген жұмыс температурасына шыққан соң басталатынын ескеру қажет.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоысыту)

Автоысыту әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және ол аяқталған соң дайын ас температурасын 70-75°C шегінде 24 сағат ішінде ұстайды. Автоысыту қосылғанда «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады, ал әзірлеу бағдарламасы аяқталғанда дисплейде осы режимдегі жұмыс уақытының есебі көрінеді.

Автоысытуды алдын ала өшіру

Қажет болса, сіз әзірлеу бағдарламасын іске қосқан соң бірден автоысыту функциясын өшіре аласыз. Ол үшін бағдарлама таңдаған соң және «Старт» түймешігін басқан соң «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» басып ұстап тұрыңыз.

«Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшеді. «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» түймешігін қайта басу және ұстап тұру қайтадан автоматты ысытуды қосады. «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады.

Осылайша автоысытуды «Отложенный старт» функциясын қолданғанда алдын ала өшіруге болады.

Асты ысыту функциясы

REDMOND RMC-M70 мультипісіргішін суық асты ысытуға пайдалануға болады. Дайын тағамды табаққа салып, оны аспап корпусына орнатып, қақпақты жабыңыз да, «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз. Тағам 70-75°C-ге дейін ысып, 24 сағат бойы ыстық күйде тұра алады. «Подогрев/Отмена» түймешігін қатты басу ысытуды өшіреді.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

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

1. Қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Құрамдастарды мультипісіргіштің табағына әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспаптың корпусына салыңыз. Сұйықтықпен бірге, барлық құрамдастар

дың табақтың ішкі бетіндегі ең көп белгісінен төменде орналасқанын қадағалаңыз. Табақтың қисаймай орнатылып, қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Мультипісіргіш қақпағын қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.



Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде ашық қақпақпен дайындау да қарастырылған рецептер кітабының нұсқауын оқыңыз.



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

- «Меню» түймешігін басып отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде бағдарламаның тиісті индикаторы жанады).
- Егер бағдарламада өнім түрін таңдау қарастырылған (тағам типі), «Вид продукта» түймешігін басып арқылы тиісті ішкі бағдарламаны таңдаңыз («ПАР» («БУ»), «ЖАРКА» («ҚУЫРУ»), «ТУШЕНИЕ» («БҰҚТЫРУ») бағдарламаларын) немесе «Варка» («Пісіру») («ВАРКА») («ПІСІРУ») бағдарламасы үшін). Әр ішкі бағдарлама үшін аспап дисплейінде көрінетін әдепкі бойынша әзірлеу уақытының жеке мәні орнатылған.
- Егер сізге әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты ұнамаса, сіз осы мәнді өзгерте аласыз. Аспап таңдалған бағдарламадағы сіз соңғы өзгерткен әзірлеу уақытын есте сақтап, оны дисплейде көрсетеді.
- Қажет болса, шегерілген старт уақытын орнатыңыз. Стартты «ЖАРКА» («ҚУЫРУ») және «ПАСТА» бағдарламалары үшін шегеруге болмайды.
- Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» және «Подогрев/Отмена» түймешіктерінің индикаторлары жанбайынша, «Старт» түймешігін басыңыз. Белгіленген бағдарламаны орындау және әзірлеу уақытының кері есебі басталады.



«ПАР» («БУ») бағдарламасында кері есеп су қайнаған соң және табақтағы будың жеткілікті тығыздыққа жеткен соң басталады; «ЖАРКА» («ҚУЫРУ») және «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасында – табақтың қызуы берілген температураға жеткен соң; «ПАСТА» бағдарламасында – табақтағы су қайнаған, өнімдерді салып, «Старт» түймешігін басқан соң басталады.

- Қажет болса, автоысыту функциясын алдын ала өшіруге болады.
- Әзірлеу уақыты аяқталғанын сізге дыбыстық сигнал естіртеді. Ары қарай, таңдалған бағдарлама немесе ағымдағы теңшелімдерге байланысты, аспап автоысыту режиміне («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады) немесе күту режиміне («Старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайды) өтеді.
- Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін әзірлеу барысы немесе автоысытуды тоқтату үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасы

Бұл бағдарлама пайдаланушы енгізген әзірлеу температурасы мен уақытының паарметрлері бойынша тағам әзірлеуге арналған. «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарлама-

сының арқасында REDMOND RMC-M70 мультипісіргіші бірқатар ас үй аспаптарын ауыстыра алады және ескі ас үй кітабынан оқылған немесе Интернеттен алынған сізге қызықты кеңелген рецепті бойынша тағам әзірлеуге мүмкіндік береді.

«МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасында әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды, әдепкі бойынша әзірлеу температурасы – 160°C.

Температураны қолмен реттеу диапазоны («°C/Автоподогрев вкл/выкл» түймешігін басып арқылы өзгереді): 5°C өзгеру қадамымен 35-160°C.

Уақытты қолмен реттеу диапазоны: өзгеріс қадамы 1 минуттан 5 минут – 12 сағат (5 минуттан 1 сағатқа дейінгі аралықта) немесе 5 минут (1 сағаттан 12 сағатқа дейінгі аралықта)).

«ПАР» («БУ») бағдарламасы (буда әзірлеу)

Буда ет, құс етін, балық, көкөністерді, диеталық және вегетариандық тағамдар, манты, балалар тағамын әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты («ОВОЩИ» («КӨКӨНІСТЕР»), «МЯСО» («ЕТ»), «РЫБА» («БАЛЫК»)). Әзірлеу уақытын орнату қадамы 1 минуттан 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жинаққа кіреді):

- Табаққа 600-1000 мл су құйыңыз. Табаққа буда әзірлеу контейнерін орнатыңыз.
- Азық-түлікті рецептіге сәйкес өлшеп, дайындаңыз, оларды трейістеп буда әзірлеу контейнеріне салып, табақты аспап корпусына салыңыз. Табақтың қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
- «Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі» 3-11 тш. ұстанаңыз.

«ЖАРКА» («ҚУЫРУ») бағдарламасы

Көкөністер, ет, балық, теңіз өнімдерін, жартылай фабрикаттар және т.б. қуыруға кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты ішкі бағдарламаға байланысты («ОВОЩИ» («КӨКӨНІСТЕР»), «МЯСО» («ЕТ»), «РЫБА» («БАЛЫК»)). Әзірлеу уақытын орнату қадамы 1 минуттан 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.



Тамақты аспаптың қақпағын ашып қойып қуыруға кеңес береміз.

«ТУШЕНИЕ» («БҰҚТЫРУ») бағдарламасы

Көкөністер, ет, балық, теңіз өнімдерін бұқтыруға, сонымен қатар іркілдектер мн ұзақ жылумен өңдеуді талап ететін басқа тағамдарды бұқтыруға кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты ішкі бағдарламаға байланысты («ОВОЩИ» («КӨКӨНІСТЕР»), «МЯСО» («ЕТ»), «РЫБА» («БАЛЫК»)). Әзірлеу уақытын орнату қадамы 5 минуттан 10 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ВАРКА» («ПІСІРУ») бағдарламасы

Күріш, қарарқұмық және жармалардан жасалған үгілген ботқалар пісіруге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты ішкі бағдарламаға байланысты («РИС/КРУПА» («КҮРІШ/ЖАРМА»), «ПЛОВ» («ПАЛАУ»), «МОЛОЧНАЯ КАША» («СҮТ БОТҚАСЫ»)).

Сүт ботқаларын пісіргенде:

- барлық дәні тұтас жарманы су таза болғанынша мұқият жууға (күріш, қарақұмық, тары және т.б.);
- мультипісіргіш табасына әзірлеудің алдында сары май жағуға;
- құрамдастарды рецептер кітабының кеңестеріне сәйкес өлшеп, қатынастарды қатаң ұстану;
- майлы сүтті пайдаланғанда оны 1:1 қатынаспен ауыз сумен араластыруға кеңес беріледі.

«ПАСТА» бағдарламасы (макарон әзірлеу)

Макарон өнімдерін және т.б. әзірлеуге, жұмыртқа мен сосиски пісіруге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын орнату қадамы 1 минуттан 2 минуттан 20 минутқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Бағдарлама судың қайнауын қарастырады, содан кейін құрамдастарды жүктеу және кейінгі «Старт» түймешігін басу қажеттігі туралы хабар беретін дыбыстық сигнал шығады, содан соң әзірлеу уақытының кері есебі басталады.



Кейбір тағамдарды әзірлеуде (макарон, тұшпара және т. б.) көбік түзіледі. Оның табақ сыртына ауықтималдылығының алдын алу үшін қақпағын ашып қоюға болады.

«СУП» («КӨЖЕ») бағдарламасы

Түрлі бірінші тағамдар, сондай-ақ компоттар мен сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын орнату қадамы 5 минуттан 10 минуттан 8 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» («ПІСІРМЕ») бағдарламасы

Пісірме әзірлеуге кеңес беріледі (кекс, бисквит, пирог). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 30 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.



Бисквит дайындығын оған ағаш таяқ сұғып тексеруге болады (тіс шұқығыш). Егер оны шығарсаңыз, онда жабысқан қамыр кесектері қалса – бисквит дайын.

III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

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

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

RB-S500 – болат тостаған

Механикалық зақымдануларға жоғары төзімділігі бар. Әртүрлі сорпалар, компоттар, Джем және пісіру үшін ұсынылады. Көкөніс, жеміс пюресі мен крем-Сорпаларды дайындау кезінде блендерді, миксерді және басқа да ас үй құралдарын пайдалану үшін қолайлы. Қуыру үшін ұсынылмайды. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

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 кастрольде пайдалана аласыз.

RB-CS02 – керамикалық жабыны бар тостаған

Мультиварканың осы моделіне арналған ауыспалы тостаған. Сыйымдылығы 5 литр. 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.

IV. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ КҮТУ

Жалпы ережелер мен нұсқаулар

- Аспапты бірінші рет пайдаланудың алдында, сонымен қатар әзірлеген соң мультипісіргіштегі иісті кетіру үшін «ПАР-РЫБА» бағдарламасында жарты лимонды қайнатуға кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіште асы әзір және 24 сағаттан артық уақытқа суға толы табақты қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоңазытқышта сақтауға және қажет болса, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультипісіргіште тамақты қыздыруға болады.
- Бұйымды тазалау үшін оны электр қоректендіру желісінен ажыратып, толық суытыңыз. Жұмыс камерасы, қыздыру дискісімен бірге, табақ, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза әрі құрғақ болуы тиіс.
- Бұйымды тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды қолданыңыз.



Аспапты тазалау барысында қатты сулықтар немесе сіңіргіштер (егер бұл осы нұсқаулықта арнайы айтылмаса), абразивті пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ кез келген химиялық агрессивті немесе асқа жанасатын заттармен бірге қолдануға кеңес берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.



Аспап корпусын суға батыруға немесе оны судың ағынына қоюға тыйым салынады!

- Мультипісіргіштің резина бөлшектерін тазалауда сақ болыңыз: оларды бүлдіру немесе пішінін өзгерту аспаптың қате жұмысына әкеліп соқтыруы мүмкін.

Бұйым корпусын кірлеу шамасына қарай тазартуға болады. Табақ, ішкі қақпақ пен алынбалы бу клапанын аспапты әр қолданған сайын тазарту қажет. Мультипісіргіште ас әзірлеу

барысында түзілетін конденсатты құрылғыны әр қолданған сайын жойыңыз. Жұмыс камерасының ішкі беттерін қажетіне қарай тазартыңыз.

Ішкі қақпақты тазалау

1. Мультитипісіргіштің қақпағын ашыңыз.
2. Екі пластмасса фиксаторды ашылғанша ортасына қарай бағытта басыңыз.
3. Күш салмастан, оның негізіден ажыратылмауы үшін біраз өзіңе және төмен қарай ішкі қақпақты тартыңыз.
4. Екі қақпақтың беттерін сулы мата немесе майлықпен сүртіп, қажет болса, ыдыс жуу құралын қолданыңыз.
5. Қақпақты шығыңқы тұстарын жоғарғы паздарға салып, оны негізгі қақпақпен біріктіріп, сырттыл естілгенше бекітішті ақырын басыңыз.

Бу клапанын тазарту

1. Бу клапанын шығыңқы тұсынан жоғары қарай біраз күш салып, ақырын шешіп алыңыз (аспаптың жоғарғы қақпағында орналасқан).
2. Бу клапанының ішкі қабығын тірелгенше сағат тіліне қарсы бұрап, сыртқы бөлігінен ажыратыңыз.
3. Бекітіштен резинааны ақырын шығарып, оны және клапанның барлық қалған бөлшектерін күту және тазалау ережелеріне сәйкес жуыңыз.



Назар аударыңыз! Клапан резинасы бұзылмау үшін оны бұрап, тартып шығаруға тыйым салынады.

4. Бу клапанын кері тәртіпте жинап, құрылғы қақпағындағы ұяшыққа орнатыңыз (шығару үшін шығыңқы тұсын артқа қаратып).

Ас әзірленген кезде конденсат қалыптасуы мүмкін, ол осы үлгіде аспап корпусында табақ айналасындағы арнайы қуыста жиналады. Конденсатты сүлгінің немесе асханалық майлықтың көмегімен жеңіл кетіріледі.

Жұмыс камерасын тазарту

Осы нұсқаулықты қатаң ұстанғанда жұмыс камерасының ішіне сұйықтық, тамақ қалдықтары немесе қоқыс түсу ықтималдылығы аз.

Егер айтарлықтай ластану орын алса, аспап жұмысының бұзылуы немесе сынуының алдын алу үшін жұмыс камерасының беттерін тазартқан жөн.



Мультитипісіргіштің жұмыс камерасын тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғалары, қыздыру дискісінің бері мен орталық термоқадағаның қабығы (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) дымқыл (сулы емес!) сулық немесе сіңіргішпен сүртіңіз. Жуу құралдарын қолданған жағдайда келесі ас әзірлеген кезде жаман иістің шығуын болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият алын тастаған жөн.

Орталық термоқадағаның айналасындағы шұңғырға бөгде заттар түскенде оларды қадаға қабығын баспай, ақырын пинцетпен алып тастаңыз.

Қыздыру дискісінің беті ластанған жағдайда орташа қаттылықтағы дымқыл сіңіргіш немесе синтетикалық қылшақты қолдануға болады.



Аспапты тұрақты түрде қолданғанда қыздыру дискісінің түсі толық немесе ішінара өзгеруі мүмкін. Өздігінен бұл құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның жұмысының дұрыстығына 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 ұшыратуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1-E5	Жүйелік қате басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін.	Аспапты электр желісінен ажыратып, сумтыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену 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
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, сумтыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультитипісіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, сумтыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою	
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бұшығады	Таба мен мультипісiргiштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісiргiш қақпағын ылғи сыртты естілгенше жабыңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

Бұйымның қызмет мерзімі мен 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 – 2011 ж., 2 – 2012 ж. ... 0 – 2020 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 жыл құрайды.

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



EAC

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2018

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-M70-CIS-UM-4