

REDMOND

Мультиварка
RMC-M96

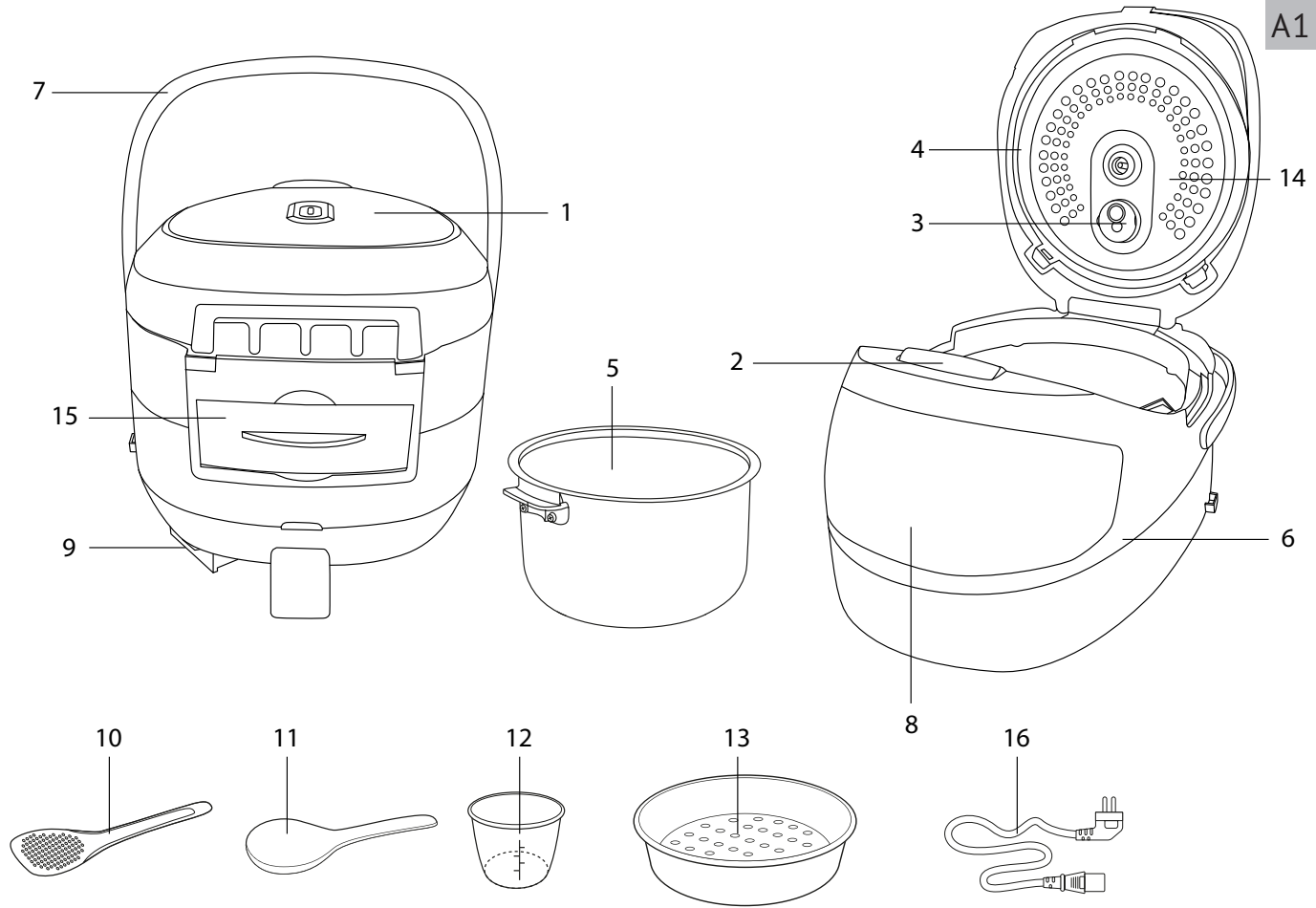
Руководство по эксплуатации



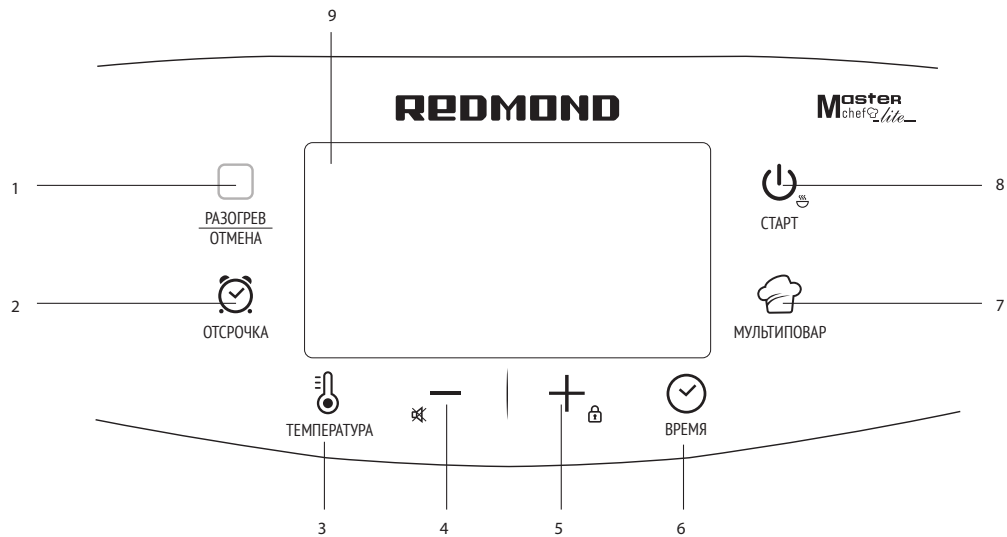
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

RUS	8
UKR	20
KAZ	29

A1

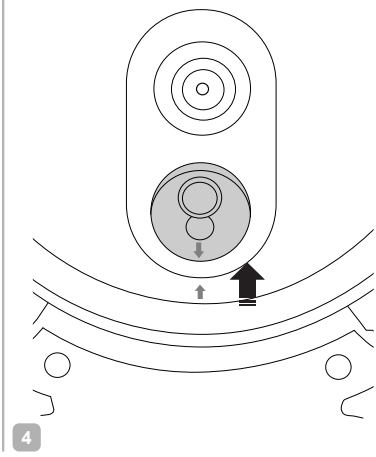
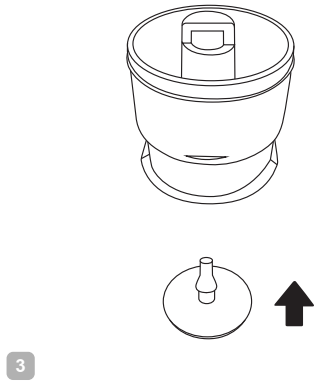
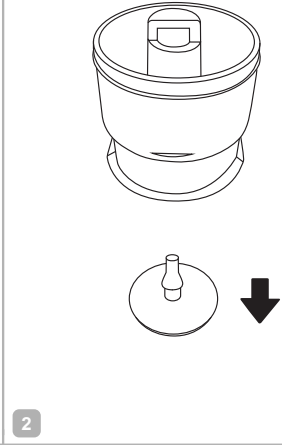
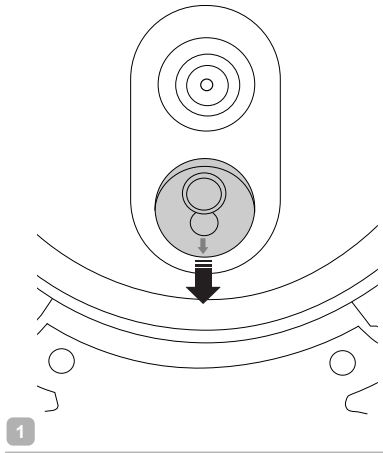


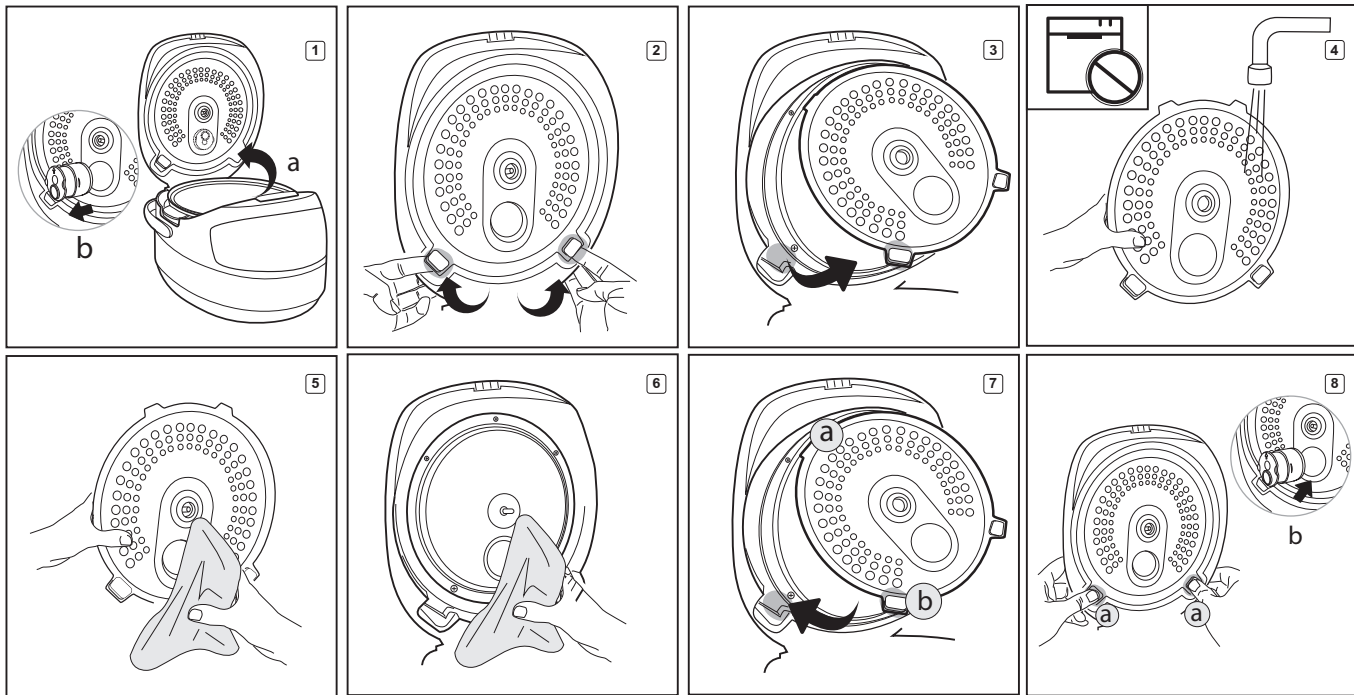
A2



A3







СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	8	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	14
Технические характеристики.....	9	Общие рекомендации.....	14
Автоматические программы приготовления.....	9	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	15
Функции.....	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	16
Комплектация.....	9	Рекомендации по использованию температурных режимов.....	16
Устройство прибора.....	10	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	17
Панель управления.....	10	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	17
Дисплей.....	10	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	17
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10	Общие правила и рекомендации.....	17
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	11	Очистка корпуса.....	17
Отключение звуковых сигналов.....	11	Очистка съемного парового клапана.....	18
Блокировка панели управления.....	11	Очистка чаши.....	18
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления.....	11	Очистка внутренней крышки.....	18
Установка времени приготовления.....	12	Удаление конденсата.....	18
Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта.....	12	Очистка рабочей камеры.....	18
Отсрочка старта программы.....	12	Хранение и транспортировка.....	18
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	18
Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд).....	13	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	19
Разогрев блюд.....	13		
Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки).....	13		

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Мультиварка RMC-M96 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

Здесь вы найдете актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND 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 многофункциональный прибор для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование прибора будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед подключением прибора к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, — 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 перчатки. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором при открывании крышки.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- **STOP** **ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP

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

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

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M96
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электотоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный
Тип управления	сенсорный
Паровой клапан	съёмный
Шнур питания	съёмный
Длина шнура питания.....	1 м
Габаритные размеры.....	250 × 380 × 290 мм
Вес нетто.....	3,9 кг

Автоматические программы приготовления

1. ЭКСПРЕСС	11. ПЛОВ
2. РИС/КРУПЫ	12. ЙОГУРТ
3. СУП	13. ХЛЕБ
4. ПАР	14. ПАСТА
5. ВАРКА	15. МОЛОЧНАЯ КАША
6. ТУШЕНИЕ	16. ВАКУУМ
7. ТОМЛЕНИЕ	17. ФРИТЮР
8. ЖАРКА	18. ЧИЗКЕЙК
9. ВЫПЕЧКА	19. МУЛЬТИПОВАР
10. ПИЦЦА	

Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени в процессе приготовления).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть
Блокировка панели управления.....	есть

Комплектация

Мультиварка	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.

Мерный стакан	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Шнур питания	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.

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

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

1. Крышка прибора
2. Кнопка открытия крышки
3. Съёмный паровой клапан
4. Уплотнительное кольцо
5. Чаша
6. Корпус прибора
7. Ручка для переноски
8. Панель управления с дисплеем
9. Разъем для подключения сетевого шнура
10. Плоская ложка
11. Черпак
12. Мерный стакан
13. Контейнер для приготовления на пару
14. Съёмная внутренняя крышка
15. Контейнер для сбора конденсата
16. Сетевой шнур

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. «Разогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
2. «Отсрочка» – включение режима установки времени отложенного старта
3. «Температура» – установка температуры приготовления
4. — – уменьшение значения параметра, переключение между параметрами, отключение звуковых сигналов
5. + – увеличение значения параметра, переключение между параметрами, блокировка панели управления


6. «Время» – установка времени приготовления
7. «Мультиповар» – быстрый запуск программы «Мультиповар»
8. «Старт» – включение/отключение автоподогрева; запуск программы приготовления
9. Дисплей

Дисплей (схема А3, стр. 4)

1. Индикатор времени приготовления
2. Индикатор отсрочки старта
3. Индикатор автоподогрева/разогрева
4. Индикатор отключения звуковых сигналов
5. Индикатор блокировки панели управления
6. Цифровой индикатор
7. Индикаторы автоматических программ приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

Корпус прибора протрите влажной тканью, съёмные детали промойте в теплой воде. Тщательно просушите прибор перед подключением к электросети.

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

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Подключите шнур питания к разъему на корпусе, убедитесь в прочности соединения.

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

 **Поднимать прибор за ручки чаши ЗАПРЕЩЕНО!**

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

Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме настройки программы до старта.


Для этого в любом режиме, кроме режима настройки программ, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку —. На дисплее загорится индикатор 🔊. Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку —. Прозвучит звуковой сигнал, индикатор 🔊 погаснет.

Блокировка панели управления


Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок.

Заблокировать/разблокировать панель управления можно в любом режиме, кроме настройки программы до старта. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку +. Если панель управления заблокирована, на дисплее горит 🔒.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

 **ВАЖНО!** Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать для кипячения воды программы «ЖАРКА», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ПИЦЦА», «ФРИТЮР», «ЧИЗКЕЙК».


1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку прибора.

 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.

4. Подключите сетевой шнур к разъему на корпусе.
5. Подключите прибор к электросети. Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ---).
6. Нажимая кнопки — и +, выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы и индикатор ☺ будут гореть.

7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). В программе «МУЛЬТИПОВАР» также предусмотрена возможность регулировки температуры приготовления до старта (см. раздел «Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта»).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).


 При настройке параметров приготовления измененное значение мигает на дисплее. При бездействии в течение 5 секунд измененное значение автоматически сохраняется.

При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания.

Нажатие кнопки «Разогрев/Отмена» во время настройки программы приготовления переведет прибор в режим выбора автоматических программ. Повторное нажатие кнопки «Разогрев/Отмена» переведет прибор в режим ожидания.


На любом этапе настройки нажатие и удержание кнопки «Старт» приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизменные параметры останутся по умолчанию.

9. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Старт». Во время работы программы на дисплее ведется обратный поминутный отсчет времени приготовления. Горит индикатор выбранной программы, индикатор ☺, индикатор кнопки «Старт» горит постоянно. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор ☺ (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»). В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.

 В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры. Например, в программе «ПАР» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. Во время выхода на рабочие параметры на дисплее мигает индикатор ☺.

10. О завершении программы приготовления вас оповестят звуковые сигналы. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End», затем прибор перейдет в режим ожидания.

 Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Разогрев/Отмена».

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

Установка времени приготовления


Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

1. Нажмите кнопку «Время», на дисплее начнет мигать значение часов.
2. Нажимая кнопки — и +, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Время».
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Время».

Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта

При использовании программы «МУЛЬТИПОВАР» вы можете регулировать не только время, но и температуру приготовления до старта. Диапазон возможных значений – от 35 до 180°C с шагом в 5°C.



1. Нажмите кнопку «Температура», значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки — и +, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления).

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

Если вы используете программу «МУЛЬТИПОВАР» для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C.



Отсрочка старта программы


Функция «Отсрочка старта» позволяет установить время, по истечении которого начнется выполнение программы приготовления.

1. Нажмите кнопку «Отсрочка». Загорится индикатор , значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки — и +, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Отсрочка».
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (погаснет индикатор , дисплей


вернется к отображению времени приготовления). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Отсрочка».

 Данная функция доступна не на всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее ведется обратный поминутный отсчет до начала работы программы, горят индикатор программы и индикатор , индикаторы кнопок «Разогрев/Отмена» и «Старт». Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»).

 Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее идет обратный отсчет времени, оставшегося до начала приготовления. Нажмите кнопку «Отсрочка»: на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления.

По окончании работы функции прибор подаст звуковой сигнал, индикаторы  и  на дисплее погаснут. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.


 Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки программ прямо в процессе приготовления.

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» позволяет изменять время и температуру приготовления во время выполнения любой автоматической программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС».

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

Изменение температуры в процессе приготовления

Диапазон изменения температуры приготовления – от 35 до 180°C с шагом изменения в 1°C. Регулировка температуры в процессе приготовления аналогична настройке температуры до старта в программе «МУЛЬТИПОВАР».

1. В процессе приготовления нажмите кнопку «Температура», значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки — и +, установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу.

3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления).

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

Изменение времени в процессе приготовления

Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Регулировка времени в процессе приготовления аналогична установке времени до старта программы.


1. В процессе приготовления дважды нажмите кнопку «Время», цифровой индикатор на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки — и + , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Время».
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Время».

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

При изменении температуры или времени приготовления во время выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками) процесс предварительного нагрева будет прерван, начнется обратный отсчет времени работы программы.

Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)


Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C до 12 часов. При действующем автоподогреве горят индикатор  и индикатор кнопки «Разогрев/Отмена», на дисплее ведется прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Разогрев/Отмена». Прибор перейдет в режим ожидания.

i Данная функция доступна не на всех программах (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления).

Предварительное отключение автоподогрева


Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно, с учетом этого в приборе предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции. Для этого во время работы программы приготовления или


функции отсрочки старта нажмите кнопку «Старт»: индикатор  погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз.

i Для вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80°C автоподогрев будет автоматически отключен. Если в процессе работы программы будет установлена температура выше 80°C, автоподогрев автоматически включится.

Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Разогрев/Отмена». Загорятся индикатор кнопки «Разогрев/Отмена» и индикатор , таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его горячим в течение 12 часов.
4. Для отключения разогрева повторно нажмите «Разогрев/Отмена». Прибор перейдет в режим ожидания.

 Благодаря функции автоподогрева и разогрева прибора может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюда в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:30	2 мин – 12 ч / 1 мин		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Во время работы программы на дисплее отображается 	автоматическое отключение после полного выкипания воды				
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров	0:25	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓
СУП	Приготовление холодца и заливного, приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	5 мин – 8 ч / 1 мин		✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:35	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	0:40	5 мин – 8 ч / 1 мин		✓	✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного, приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	5 мин – 12 ч / 1 мин		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	3:00	5 мин – 12 ч / 5 мин		✓	✓
ЖАРКА	Жарка овощей, мяса, рыбы и птицы. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст два коротких звуковых сигнала	0:18	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок. Время автоподогрева ограничено 4 часами	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓
ПИЦЦА	Приготовление пиццы с различными начинками. Время автоподогрева ограничено 4 часами	0:20	1 мин – 1 ч / 1 мин		✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	1:00	5 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин		✓	
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после запуска программы начнется процесс выпекания. Время автоподогрева ограничено 5 часами	3:00	5 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ПАСТА	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы	0:08	1 мин – 1 ч / 1 мин	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:30	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	10 мин – 12 ч / 5 мин		✓	
ФРИТЮР	Приготовление различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст два коротких звуковых сигнала, поместите продукты в масло	0:16	1 мин – 40 мин / 1 мин			
ЧИЗКЕЙК	Приготовление сырных пирогов и творожных запеканок	1:00	1 мин – 12 ч / 5 мин			

III. 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 фритюры 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 проблемы	Способы решения	
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована	
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высокая	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. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. 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. Если вы сомневаетесь, проверьте 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 вами рецепта	

Возможные причины проблемы		Способы решения
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто приросло к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан	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 прибора 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 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 паровой 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 прибора 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 закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из прибора сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежемороженые)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

Рекомендации по использованию температурных режимов


Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пушша
75	Пастеризация или приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Колчение
145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
150	Запекание мяса (в фольге)
155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление в кларе
175	Приготовление куриных наггетсов
180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке RMC-M96 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru либо в магазинах официальных дилеров.

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

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


RHP-M02 – ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Вы можете использовать ветчинницу в мультиварке, в духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

RB-CS15 – чаша с керамическим покрытием

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.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем обработать в приборе в течение 15 минут половину лимона в программе «ПАР».
- Не следует оставлять в закрытом приборе чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, съемная внутренняя крышка, уплотнительное кольцо, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан должны быть чистыми и сухими.


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

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

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

Очистка корпуса

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

 **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при очистке уплотнительной резинки: ее деформация приведет к выходу прибора из строя.

Очистка съемного парового клапана

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.

1. Паровой клапан потяните на себя и аккуратно снимите.
2. Разберите паровой клапан, как показано на рисунке **A4** (стр. 5).
3. Промойте под струей воды все части парового клапана. Тщательно просушите перед сборкой.
4. Установите паровой клапан в прибор, как показано на рисунке **A4** (стр. 5).

Очистка чаши

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

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

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

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

Очистка внутренней крышки

Порядок извлечения и установки внутренней крышки см. на схеме **A5** (стр. 6).

Для очистки основной и съемной внутренней крышек используйте влажную кухонную салфетку или губку. Перед установкой внутренней крышки вытрите поверхности обеих крышек насухо.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора. Для очистки контейнера промойте его под струей воды, следуя вышеупомянутым правилам. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхность рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

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

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

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

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


Хранение и транспортировка

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

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

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*, прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электросетке
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	
Блюдо готовится слишком долго	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 прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	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. Закрывайте крышку прибора до упора
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

 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 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 (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 прибора.

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 прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.


Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

 *Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно подовжить 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 ушкодження, спричинені недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад є багатофункціональним пристроєм для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою вважатиметься порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед увімкненням 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, – невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або спалахування 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.

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

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.
- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався й не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами та краями меблів.

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Чітко дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (зокрема дітьми), 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 при-

ладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування та ремонту мають здійснюватися авторизованим сервіс-центром. Некваліфіковано виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і ушкодження майна.



УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M96
Потужність.....	860 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне Daikin®
Дисплей.....	світлодіодний
Тип управління.....	сенсорний
Паровий клапан.....	змінний
Електрошнур.....	змінний
Довжина електрошнура.....	1 м
Габаритні розміри.....	250 × 380 × 290 мм
Вага нетто.....	3,9 кг

Автоматичні програми приготування

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1. ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕС) | 11. ПЛОВ (ПЛОВ) |
| 2. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ) | 12. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 3. СУП (СУП) | 13. ХЛЕБ (ХЛІБ) |
| 4. ПАР (ПАР) | 14. ПАСТА (ПАСТА) |
| 5. ВАРКА (ВАРІННЯ) | 15. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША) |
| 6. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) | 16. ВАКУУМ (ВАКУУМ) |
| 7. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) | 17. ФРИТЮР (ФРИТЮР) |
| 8. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | 18. ЧИЗКЕЙК (ЧИЗКЕЙК) |
| 9. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ) | 19. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР) |
| 10. ПИЦЦА (ПІЦЦА) | |

Функції

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

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.

Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Електрошнур	1 шт.
Книга рецептів	1 шт.
Інструкція з експлуатації	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.

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

Будова приладу (схема А1, стор. 3)

1. Кришка приладу
2. Кнопка відкриття кришки
3. Знімний паровий клапан
4. Ущільнювальне кільце
5. Чаша
6. Корпус приладу
7. Ручка для перенесення
8. Панель управління з дисплеєм
9. Рознім для підключення електрошнура
10. Плоска ложка
11. Черпак
12. Мірна склянка
13. Контейнер для приготування на парі
14. Знімна внутрішня кришка
15. Контейнер для збирання конденсату
16. Електрошнур

Панель управління (схема А2, стор. 4)

1. «Разогрев/Отмена» («Розігрів/Скасування») – включення/відключення функції підігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
2. «Отсрочка» («Відстрочка») – включення режиму установки часу відкладеного старту
3. «Температура» – налаштування температури приготування
4. — — зменшення значення параметра, перемикання між параметрами, вимкнення звукових сигналів
5. + — збільшення значення параметра, перемикання між параметрами, блокування панелі управління
6. «Время» («Час») – налаштування часу приготування


7. «Мультиповар» – швидкий запуск програми «Мультиповар»
8. «Старт» – включення/відключення автопідігріву; запуск програми приготування
9. Дисплей

Дисплей (схема А3, стор. 4)

1. Індикатор часу приготування
2. Індикатор відстрочки старту
3. Індикатор автопідігріву/розігрівання
4. Індикатор вимкнення звукових сигналів
5. Індикатор блокування панелі управління
6. Цифровий індикатор
7. Індикатори автоматичних програм приготування

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-показки (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі!**


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

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

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

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Підключіть шнур живлення до роз'єму на корпусі, переконайтеся в міцності з'єднання.

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

 **Піднімати прилад за ручки чаші ЗАБОРОНЕНО!**

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вмикати/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи приладу, крім налаштування програми до старту.

Для цього в будь-якому режимі, крім режиму налаштування програм, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку . Для ввімкнення звукових сигналів натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку . Пролунає звуковий сигнал, індикатор згасне.

Блокування панелі управління

Для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію блокування панелі управління. Вона запобігає випадковому натисненню кнопок.

Заблокувати/розблокувати панель управління можна в будь-якому режимі, окрім налаштування програми до старту: для цього натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку . Якщо панель управління заблоковано, на дисплеї горить індикатор .

Загальний порядок дій під час використання 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», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ПИЦЦА», «ФРИТЮР», «ЧИЗКЕЙК».

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Покладіть інгредієнти в чашу, дотримуючись вказівок книги рецептів або Зведеної таблиці програм приготування (якщо ви готуєте за своїм рецептом). Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, зокрема рідина, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку приладу.

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

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

4. Підключіть кабель живлення до роз'єму на корпусі.
5. Підключіть прилад до електромережі. Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається ----).
6. За допомогою кнопок і , виберіть необхідну програму приготування. Перемикання програм здійснюється по колу, індикатор вибраної програми і індикатор будуть горіти.

7. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення (див. розділ «Встановлення часу приготування»). У програмі «МУЛЬТИПОВАР» також можливо змінити температуру приготування (див. «Програма «МУЛЬТИПОВАР»: встановлення температури приготування»).
8. За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. розділ «Відстрочка старту програми»).

При налаштуванні параметрів приготування змінене значення блимає на дисплеї. При бездіяльності протягом 5 секунд змінене значення автоматично зберігається.

При бездіяльності протягом однієї хвилини під час налаштування програми прилад перейде в режим очікування.

Натиснення кнопки «Разогрев/Отмена» під час налаштування програми приготування переведе прилад у режим вибору автоматичних програм. Повторне натиснення кнопки «Разогрев/Отмена» переведе прилад у режим очікування.

На будь-якому етапі налаштування натиснення кнопки «Старт» призведе до запуску програми приготування з поточним налаштуванням. Незмінні параметри залишаться за замовчуванням.

9. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт».

Під час роботи програми на дисплеї ведеться зворотний сохвилинний відлік часу приготування. Горить індикатор обраної програми, індикатор , індикатор кнопки «Старт» горить постійно. Якщо активна функція автопідігрівання, горить індикатор (див. розділ «Автопідігрів (підтримання температури готових страв»)). Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури в чаші.

У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочі параметри. Наприклад, в програмі «ПАР» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться тільки після закипання води і утворення досить щільної пари в чаші. Під час виходу на робочі параметри індикатор блимає.

10. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. По закінченню роботи програми/автопідігрівання на дисплеї на декілька секунд з'явиться напис «End», потім прилад перейде в режим очікування.

Для скасування введеної програми, переривання процесу приготування або автопідігрівання, натисніть і утримуйте кнопку «Разогрев/Отмена».

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

Встановлення часу приготування

У мультиварці можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЕКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведена таблиця програм приготування).

1. Натисніть кнопку «Время», на дисплеї почне блимати значення годин.
2. Натискаючи кнопки + і —, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу. Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «Время».
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «Время».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»: встановлення температури приготування до старту

При використанні програми «МУЛЬТИПОВАР» ви можете регулювати не тільки час, але і температуру приготування до старту. Діапазон можливих значень – від 35 до 180°C з кроком в 5°C.



1. Натисніть кнопку «Температура», значення температури за замовчуванням на дисплеї почне блимати.
2. Натискаючи кнопки — і +, встановіть бажане значення температури. Перемикання здійснюється по колу. Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Не натискайте кнопки на панелі декілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (дисплей повернеться до відображення часу приготування).

i Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.

Якщо ви використовуєте програму «МУЛЬТИПОВАР» для кип'ятіння води (наприклад, приварінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C.



Відстрочка старту програми

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування.



1. Натисніть кнопку «Отсрочка». Загориться індикатор , значення годин на дисплеї почне блимати.
2. Натискаючи кнопки + і —, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу. Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «Отсрочка».
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (згасне індикатор , дисплей повернеться до

відображення часу приготування). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «Отсрочка».

i Ця функція доступна не на всіх програмах (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).

Під час роботи функції «Відстрочка старту» на дисплеї ведеться зворотний шохвилинний відлік до початку роботи програми, горять індикатор обраної програми і індикатор , індикатори кнопок «Разогрев/Отмена» та «Старт». Якщо активна функція автопідігрівання, горить індикатор  (див. розділ «Автопідігрівання (підтримання температури готових страв)»).

i Під час роботи функції «Відстрочка старту» на дисплеї йде зворотний відлік часу, що залишився до початку приготування. Натисніть кнопку «Отсрочка»: на дисплеї на декілька секунд відобразиться встановлений час приготування.

Після закінчення роботи функції пролунає звуковий сигнал, індикатори  і  на дисплеї згаснуть. Розпочнеться виконання обраної програми приготування.

i Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Функція дозволяє змінювати температуру і час приготування безпосередньо в процесі виконання будь-якої програми (крім програми «ЕКСПРЕСС»).

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

Для змінення температури приготування

Діапазон зміни температури – від 35 до 180°C із кроком зміни в 1°C. Регулювання температури в процесі приготування аналогічне налаштуванню температури до старту в програмі «МУЛЬТИПОВАР».

1. Під час роботи програми натисніть кнопку «Температура», значення температури за замовчуванням на дисплеї почне блимати.
2. Натискаючи кнопки — і +, встановіть бажане значення температури. Перемикання здійснюється по колу.
3. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд. Зміни будуть збережені автоматично (дисплей повернеться до відображення часу приготування).

i Для захисту от перегрева при установке температуры приготовления 150°C и выше максимальное время приготовления будет ограничено двумя часами.


Для змінення часу приготування

Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведена таблиця програм приготування). Регулювання часу в процесі приготування аналогічне налаштуванню часу до старту програми.

1. Під час роботи програми приготування двічі натисніть кнопку «Время», цифровий індикатор на дисплеї почне блимати.
2. Натискаючи кнопки — і +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «Время».
4. Аналогічно встановіть значення хвилини. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «Время».

i Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено. Під час роботи функції «Відстрочка старту» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна. При змінненні температури або часу приготування під час виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями) процес попереднього нагрівання буде перерваний, почнеться зворотний відлік часу роботи програми.


Автопідігрів (підтримання температури готових страв)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C до 12 годин. При включеному автопідігріванні горять індикатор  та індикатор кнопки «Разогрев/Отмена», на дисплеї відображається прямиий щохвилинний відлік часу роботи в цьому режимі.

Щоб вимкнути автопідігрівання, натисніть і утримуйте кнопку «Разогрев/Отмена». Прилад перейде в режим очікування.

i Ця функція доступна не на всіх програмах (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).

Попереднє вимкнення автопідігріву


Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час роботи програми приготування або функції відстрочення часу натисніть кнопку «Старт»: індикатор  згасне. Щоб знову включити автопідігрівання, натисніть удруге кнопку «Старт».

i Для вашої зручності у разі встановлення температури приготування нижче за 80°C автопідігрів буде автоматично вимкнено. Якщо в процесі роботи програми буде встановлено температуру вище за 80°C, автопідігрів автоматично увімкнеться.

Розігрівання страв

Ви можете використовувати прилад для розігрівання страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.

3. Натисніть кнопку «Разогрев/Отмена». Загоряться індикатор кнопки «Разогрев/Отмена» та індикатор , таймер почне прямиий щохвилинний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин.
4. Для відключення розігрівання повторно натисніть кнопку «Разогрев/Отмена». Прилад перейде в режим очікування.



Завдяки функціям автопідігрівання і розігрівання прилад може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву в гарячому стані більш ніж на дві-три години, оскільки іноді це може привести до зміни її смакових якостей.

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Очікування виконання роботи параметри	Відстрочка старту	Автопідігрів
МУЛЬТИПОВАР	Приготування різноманітних страв з можливістю встановлення температури і часу приготування	0:30	2 хв - 12 год / 1 хв		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. Під час роботи програми на дисплеї відображується 	автоматичне вимкнення після повного википання води				
РИС/КРУПЫ	Приготування різноманітних круп і гарнірів	0:25	1 хв - 4 год / 1 хв		✓	✓
СУП	Приготування холодної та заливного, бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	1:00	5 хв - 8 год / 1 хв		✓	✓
ПАР	Призначена для приготування на парі м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту).	0:35	5 хв - 2 год / 1 хв	✓	✓	✓
ВАРКА	Варіння м'яса, риби, овочів та інших продуктів	0:40	5 хв - 8 год / 1 хв		✓	✓
ТУШЕНИЕ	Тушкування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв	1:00	5 хв - 12 год / 1 хв		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготування тушкованого м'яса, рульки	3:00	5 хв - 12 год / 5 хв		✓	✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Очікувана вихідна робочі параметри	Відстрока старту	Автопідігрів
ЖАРКА	Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокomпонентних страв. Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигналу	0:18	1 хв – 2 год / 1 хв	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Приготування кексів, бісквітів, запіканок і пирогів з дріжджового та листкового тіста. Максимальний час роботи функції автопідігріву у даній програмі обмежений 4 годинами	1:00	1 хв – 4 год / 1 хв		✓	✓
ПИЦЦА	Приготування піци. Максимальний час роботи функції автопідігріву у даній програмі обмежений 4 годинами	0:20	1 хв – 1 год / 1 хв		✓	✓
ПЛОВ	Приготування різних видів плову	1:00	5 хв – 2 год / 1 хв		✓	✓
ЙОГУРТ	Приготування різних видів йогуртів	8:00	10 хв – 12 год / 5 хв		✓	
ХЛЕБ*	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна. Варто врахувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки почнеться процес випікання. Час автопідігріву обмежено 3 годинами	3:00	5 хв – 4 год / 1 хв		✓	✓
ПАСТА	Приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці	0:08	1 хв – 1 год / 1 хв	✓		
МОЛОЧНА КАША	Приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності	0:30	1 хв – 4 год / 1 хв		✓	✓
ВАКУУМ	Приготування продуктів у вакуумній упаковці	2:30	10 хв – 12 год / 5 хв		✓	
ФРИТЮР	Програма призначена для приготування різних продуктів у фритюрі. Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигналу, помістіть продукти в масло	0:16	1 хв – 40 хв / 1 хв			
ЧИЗКЕЙК	Приготування сирних пирогів і сирних запіканок	1:00	1 хв – 12 год / 5 хв			

III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварці RMC-M96 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com.ua або в магазинах офіційних дилерів.

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

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


RHP-M02 – ветчинниця

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

RB-C515 – чаша з керамічним покриттям

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. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

 **УВАГА!** Перш ніж розпочати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов!

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половиною лимона в програмі «ПАР».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.


STOP

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!
ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

Очищення корпусу

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

 **УВАГА!** Будьте обережні при очищенні ущільнювальної резинки: її деформація призведе до виходу приладу з ладу.

Очищення знімного парового клапану

Знімний паровий клапан очищайте після кожного використання.

1. Вийміть паровий клапан, обережно потягнувши його на себе.
2. Розберіть паровий клапан, як показано на схемі **A4** (стор. 5).
3. Промийте клапан під струменем чистої води. Ретельно просушіть перед складанням.
4. Встановіть паровий клапан в прилад, як показано на схемі **A4** (стор. 5).

Очищення чаші

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

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

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

Очищення внутрішньої кришки

Порядок виймання та встановлення внутрішньої кришки див. на схемі **A5** (стор. 6).

Для очищення основної та знімної внутрішньої кришок використовуйте вологу кухонну серветку або губку. Перед встановленням внутрішньої кришки витріть поверхні обох кришок досуха.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований в задній частині приладу. Для очищення контейнера промийте його під струменем води, дотримуючись загальних правил. Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери


У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, час тинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруд-

нення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

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

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

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

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

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистіть 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: E*, прилад подає 6 коротких звукових сигналів	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готується занадто довго	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі) Чаша в корпусі приладу встановлена нерівно Нагрівальний диск дуже забруднений	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки Встановіть чашу рівно, без перекосів 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, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора
	Ущільнювальна гумака на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 2 роки із моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі тощо).

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

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

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


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

2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р. ... 0 – 2020 р.)

3 – серійний номер моделі

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

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. 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

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

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.

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- 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.
- 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 ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-M96
Қуаты	860 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	класс I
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	күнге қарсы Daikin®
Дисплей	жарықтық диодты
Басқару типі	сенсорлы
Қақпағы	алмалы
Электрқоректену бауы	алмалы
Электр сымның ұзындығы	1 м
Габаритті өлшемдері	250 × 380 × 290 мм
Таза салмағы	3,9 кг

Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) | 11. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 2. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) | 12. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 3. СУП (СОРПА) | 13. ХЛЕБ (НАН) |
| 4. ПАР (БУ) | 14. ПАСТА (ПАСТА) |
| 5. ВАРКА (ҚАЙНАТУ) | 15. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) |
| 6. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) | 16. ВАКУУМ (ВАКУУМ) |
| 7. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) | 17. ФРИТЮР (ФРИТЮР) |
| 8. ЖАРКА (ҚУЫРУ) | 18. ЧИЗКЕЙК (ЧИЗКЕЙК) |
| 9. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) | 19. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ) |
| 10. ПИЦЦА (ПИЦЦА) | |

Функциялар

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

Жинақталу

Мультипісіргіш	1 дана
Тостағаны	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер	1 дана

Өлшеуіш стақан.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Электрқоректену бауы.....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

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

Құрылғысы (A1) сурет, 3 бет)

1. Ыдыстың қақпағы
2. Қақпақты ашу басқышы
3. Алынбалы бу құлақшасы
4. Тығыздайтын сақина
5. Тостаған
6. Құралдың корпусы
7. Ауыстыруға арналған тұтқа
8. Дисплеймен басқарылатын панель
9. Желі бауын қосуға арналған жалғағыш
10. Жалпақ қасық
11. Шөміш
12. Өлшегіш стақан
13. Буда дайындауға арналған контейнер
14. Шешілмелі ішкі қақпақ
15. Конденсатты жинауға арналған контейнер
16. Электрқуатының шнұры

Басқару тақтасы (A2) сурет, 4 бет)

1. «Разогрев/Отмена» («Болдырмау/Қыздыру») – ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған теңшелімдерді алып тастау
2. «Отсрочка» («Шегеру») – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу
3. «Температура» – температура мәнін орнату
4. — — параметрдің мәнін азайту; параметрлердің арасында ауысып қосылу, дыбыстық сигналдарды сөндіру
5. + — параметрдің мәнін арттыру; параметрлердің арасында ауысып қосылу, басқару панелін құрсаулау

6. «Время» («Уақыт») – әзірлеу уақытын орнату
7. «Мультиповар» – «Мультиповар» бағдарламасын жылдам іске қосу
8. «Старт» – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру
9. Дисплей

Дисплей (A3) сурет, 4 бет)

1. Дайындау уақытының индикаторы
2. Стартты шегеру индикаторы
3. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы
4. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
5. Басқару панелін бұғаттау индикаторы
6. Сандық индикаторы
7. Бағдарламаны орындау индикаторлары

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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



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

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

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді» қараңыз).

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрдың аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек. Қуа көзін корпусыңа жалғағышқа қосыңыз, қосылудың беріктігіне көз жеткізіңіз.



МАҢЫЗДЫ! Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз!





Аспапты кесе қаламынан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

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


II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа.

Мұны орындау үшін, бағдарламаны орнату режимінен басқа кез-келген режимде — түймесін бірнеше секунд басып тұрыңыз.  индикатор жанады. Дыбыстық сигналдарды сөндіру батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Аспаптан дыбыстық сигнал естіледі де,  индикаторы сөнеді.

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Басқару панелін, бағдарламаны бастаған сәтке дейін баптаудан басқа, кез келген режимде бұғаттау/бұғаттан шығару және + түймешігін бірнеше секундта ұстап тұру. Егер де басқару панелі бұғатталған болса, дисплейде  индикатор жанады.

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», «ХЛЕБ», «ВЫПЕЧКА», «ПИЦЦА», «ФРИТЮР», «ЧИЗКЕЙК» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Қоспаларды тостағанға рецепттер кітабының немесе тамақ дайындаудың Жиынтық кестесі бағдарламаларының нұсқауларына (егер сіз өз рецептіңіз бойынша даярласаңыз) жүгіне отырып салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның істік бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Құралдың қақпағын жабыңыз.



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

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

4. Қуа көзін корпустасы жалғағышқа қосыңыз.
5. Құралды электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді және күту режиміне түседі (дисплейде - - - - көрінеді).
6. — және +, батырмалары арқылы дайындаудың керекті бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаны ауыстырып қосу айналдыра орындалады, таңдалған бағдарламаның индикаторы және  индикаторы жанады.

7. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз. («Әзірлеу уақытын орнату» қараңыз). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауы расталған соң қажетті әзірлеу температурасын орната аласыз («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы: әзірлеу температурасын орнату» қараңыз).
8. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).





Дайындау өлшемдерін қалыпқа келтіру кезінде дисплейдегі өзгеріс мәні жанып-сөніп тұратын болады. Қосылмаған кезде 5 секунд бойы өзгеріс мәні автоматты түрде сақталады.


Орнату кезінде бір минуттың ішінде ешқандай да әрекет жасалмаса құрал күту режиміне ауысады.

«Разогрев/Отмена» батырмасын әзірлеу бағдарламасын баптау кезінде аспапты автоматтық бағдарламаларды таңдау режиміне ауыстырады. «Разогрев/Отмена» батырмасын қайталап басу аспапты күту режиміне ауыстырады.

Орнатудың кез келген кезеңінде «Старт» батырмасын басу ағымдағы күйге келтірудің бағдарламасына әкеп соғады. Өзгертілмеген параметрлер әдепкі қалпы бойынша қалады.

9. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басыңыз. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде әзірлеу уақытының минуттық кері санағы жүреді, таңдалған бағдарламаның индикаторы,  индикаторы, «Старт» батырмасының индикаторы әрдайым жанып тұрады. Егер автоысыту функциясы болса  индикаторы жанады («Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қараңыз). Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағанға қажетті температура жеткеннен кейін басталады.



Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы «ПАР» бағдарламасында дайындауға берілген уақыттың есебі тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті түрдегі қюудың пайда болуынан бастап қана басталады. Жұмыс сипаттамаларына шығу кезінде дисплейдегі  индикаторы өшіп-жанатын болады.

10. Бағдарламаның аяқталуы туралы дабыл дыбысы хабарлайды. Автоысыту бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін дисплейде бірнеше секундқа «End» жазбасы пайда болады содан кейін құрал күту режиміне ауысады.



Енгізілген бағдарламаны , дайындау немесе автоысытқыш процесін тоқтату үшін, «Разогрев/Отмена» батырмасын басыңыз және бірнеше секунд ұстап тұрыңыз.



Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісіргіштеріне қоса тіркелетін аспалдық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сайкес рецептілерді сіз www.redmond.com/ru сайтында таба аласыз.

Әзірлеу уақытын орнату

Құрылғы пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) бөлімін қараңыз).

1. «Время» батырмасын басыңыз, дисплейде сағат белгісі жыпылықтайды.
2. **+** және **—** батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «Время».
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Время».

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы: әзірлеу температурасын орнату

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын пайдаланған кезде Сіз стартқа дейін әзірлеу уақытын ғана емес, сонымен қатар әзірлеу температурасын да реттей аласыз. Болжалды мәндер диапазоны — 35°C-ден 180°C-ге дейін, 5°C қадамымен.

1. «Температура» батырмасын басыңыз, дисплейде үнсіздік бойынша температура мәні жыпылықтай бастайды.
2. **+** және **—** батырмаларын баса отырып қажетті температураны орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі пернелерді бірнеше секундқа баспай тұрыңыз, өзгертулер автоматты түрде сақталады (дисплей әзірлеу уақытын көрсетуге қайта оралады).

i Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

Егер сіз суды қайнатуға арналған «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қолдансаңыз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Стартты кейінге қалдыру

«Стартты кейінге қалдыру» функциясы қызметі аяқталғаннан кейін әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталатын уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді.

1. «Отсрочка» батырмасын басыңыз. индикаторы жанады, дисплейдегі сағаттың мәні жыпылықтай бастайды.
2. **+** және **—** батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «Отсрочка».
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикаторы сөнеді, дисплей ас

әзірлеудің уақыт көрсетіліміне оралады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін «Отсрочка» батырмасын басыңыз.

i Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Дайындаудың автоматты бағдарламаларының жиынтық кестесін қараңыз).

«Стартты кейінге қалдыру» функциясы жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде бағдарлама жұмысының басталуына дейінгі минуттық кері санағы жүреді, дисплейде таңдалған бағдарламаның индикаторы және индикаторы, «Разогрев/Отмена» және «Старт» батырмасын индикаторы жанады. Егер автожылыту функциясы белсенді болса, индикаторы жанады («Автожылыту (дайын тағамның температурасын қолдап отыру)» бөлімін қараңыз).

i «Стартты кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде, дисплейде дайындауға дейінгі қалған уақыттың кері санағы жүреді. «Отсрочка» батырмасын басыңыз: дисплейде бірнеше секундқа дайындаудың орнатылған уақыты шығады.

Функция аяқталғанда, құрылғы сигнал береді, дисплейде және көрсеткіштері өшеді. Таңдалған дайындау бағдарламасының орындауы басталады.

💡 Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, стартты кейінге қалдыру функциясын пайдалану ұсынылмайды.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

Функция тура бағдарламаны орындау барысында температура мен әзірлеу уақытын өзгертуге мүмкіндік береді («ЭКСПРЕСС» бағдарламасы басқа).

💡 «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы әртүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецептер бойынша тағамды әзірлесеңіз, әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорпа мен езбені әртүрлі рецепт бойынша, джемді және т. б. әзірлегенде).

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін

Температураны өзгерту диапазоны — 35-ден 180°C-ге дейін 1°C-ге өзгерту қадамымен. Әзірлеу барысында температураны реттеу — «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасындағы стартқа дейінгі температура баптамасына ұқсас.

1. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде «Температура» пернесін басыңыз. Дисплейде әдепкі қалпы бойынша температураның көрсеткіші жыпылықтай бастайды.
2. **+** және **—** батырмаларын баса отырып қажетті температураны орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплей әзірлеу уақытын көрсетуге қайта оралады).

i Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін


Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте қараңыз). Әзірлеу барысындағы уақытты реттеу – бағдарламаның басталуына дейінгі уақыт орнатуға ұқсас.

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында екі рет «Время» батырмасын басыңыз, дисплейдегі сандық индикатор жыпылықтай бастайды.
2. **+** және **—** батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «Время».
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін «Время» батырмасын басыңыз.

i Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады. «Стартты шегеру» функциясының жұмысы кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы өз жұмысын атқармайды.

Жұмыс параметрлеріне шығу кезінде тағам дайындау температурасын не уақытын өзгертер болса (егер бұл зауыттық баптаулармен қарастырылса) алдын ала қыздыру процесі тоқтайды, бағдарлама жұмысы уақытының кері санағы басталады.


Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде сақтай алады. Автоқыздыруы жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде  «Разогрев/Отмена» батырмасын индикаторлары жанып тұрады, дисплейде сондай-ақ осы режимдегі уақыттың тікелей минуттық санағы көрінеді.

Автосытқын функциясын қосу үшін «Разогрев/Отмена» батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады.

i Осы функция барлық бағдарламаларда қарастырылмаған (Дайындаудың автоматты бағдарламаларының жиынтық кестесін қараңыз).


Автожылытуды алдын ала сөндіру

Егер автоқыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Ол үшін дайындау бағдарламасының жұмысы немесе старттың шегерілуі функциясы кезінде «Старт» батырмасын басыңыз: дисплейде  индикаторы сөнеді. Қайтадан автоысытқышты қосу үшін «Старт» батырмасын тағы бір рет басыңыз.

i Сізге ыңғайлы болу үшін 80°C-тен төмен тамақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылыту автоматты түрде сөндіріледі. Егер бағдарламаның жұмысы кезінде 80°C-тен жоғары температура орнатылса, автожылыту автоматты түрде қосылады.

Тағамдарды жылыту

Сіз құралды тамақтарды ысыту үшін пайдалана аласыз. Ол үшін:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш қорлусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Разогрев/Отмена» батырмасын басыңыз. «Разогрев/Отмена»,  индикаторы жанады, таймер жылыту уақытының тіке минуттық санағын бастайды. Аспап тағамды 70-75°C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды.
4. Жылытуды өшіру үшін «Разогрев/Отмена» түймесін қайтадан басыңыз. Құрал күту режиміне ауысады.



Автожылыту және жылыту функцияларының арқасында, құрылғы азық-түлікті 12 сағатқа дейін ыстық күйінде сақтай алады, алайда тамақты екі-үш сағаттан астам уақытқа дейін оны ыстық күйінде қалдырмауға кеңес береміз, өйткені ол тамақтар бүлініп кетуі мүмкін.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күрші бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне шығарылу	Стартты шегеру	Автоқыздыру
МУЛЬТИПОВАР	Температура мен пісіру уақытын орнату мүмкіндігімен әртүрлі тағамдарды дайындау	0:30	2 мин – 12 сағ / 1 мин		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу. Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшуді қарастырады. [- - -] дисплейде пайда болады	Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшуді қарастырады				
РИС/КРУПЫ	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:25	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	1:00	5 мин – 8 сағ / 1 мин		✓	✓
ПАР	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді бұға пісіру. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді)	0:35	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓
ВАРКА	Бағдарлама көкөністер мен етті, құсты, балықты әзірлеуге арналған	0:40	5 мин – 8 сағ / 1 мин		✓	✓
ТУШЕНИЕ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дірілдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі	1:00	5 мин – 12 сағ / 1 мин		✓	✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне шығарды күту	Стартты шегеру	Автоқыздыру
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама етті жұмсарту, пісірілген сүтті дайындауға арналған	3:00	5 мин – 12 сағ / 5 мин		✓	✓
ЖАРКА	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда. НАЗАР АУДА-РЫҢЫЗ! Дыбыстық белгіден кейін ғана өнімдерді тостағанға салыңыз	0:18	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау. Осы бағдарламада «Автоқыздыру» функциясының максималды жұмыс уақыты 4 сағатпен шектелген	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓
ПИЦЦА	Пицца әзірлеу. Осы бағдарламада «Автоқыздыру» функциясының максималды жұмыс уақыты 4 сағатпен шектелген	0:20	1 мин – 1 сағ / 1 мин		✓	✓
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың әртүрлі әзірлеуге арналған	1:00	5 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓
ЙОГУРТ	Үй йогурттары ашуын әзірлеуге арналған	8:00	10 мин – 12 сағ / 5 мин		✓	
ХЛЕБ*	Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде Бағдарламаны баптаумен кейін пісіру іске қосқанда процесі басталады. Осы бағдарламада «Автоподогрев» функциясының максималды жұмыс уақыты 3 сағатпен шектелген	3:00	5 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓
ПАСТА	Бидайдың әртүрлі сурпылтарынан макарон бұйымдарын әзірлеу	0:08	1 мин – 1 сағ / 1 мин	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:30	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓
ВАКУУМ	Өнімді вакуум қаптамада дайындау	2:30	10 мин – 12 сағ / 5 мин		✓	
ФРИТЮР	Фритюрде әртүрлі өнімдер әзірлеуге арналған. Азықты қуырған кезде аспаптың қақпағы ашық болуы керек. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда, май жылы өнімді қойғыңыз	0:16	1 мин – 40 мин / 1 мин			
ЧИЗКЕЙК	Сүзбе және ірімшік бөліштерін жасау	1:00	1 мин – 12 сағ / 5 мин			

III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-M96 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.com.ru сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

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.

RHP-M02 – ветчинница

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

RB-CS15 – чаша с керамическим покрытием

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 мультипісіргіштеріне пісіргіштеріне тыс тостағанды пайдалануға болады. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

IV. АСПАП КҮТІМІ



Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірлеген соң ас ісісін кетіру үшін ішінде «ПАР» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткермикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.




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

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

- Мультипирігшіткі резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.

Корпусы тазалау

Құрал корпусын ылғалды ас үй сулығымен немесе ысқышпен тазалаңыз. Жұмсақ тазартқыш құралдарды пайдалануға болады. Су ағып кетуін немесе ажырауды болдырмау үшін корпусың бетін құрғатып сұрту ұсынылады.

 **HAZAR AУДАРЫҢЫЗ!** Тығыздаушы резіңкені тазарту кезінде абай болыңыз: оның деформациясы құралдың істен шығуына әкеліп соғады.

Алмалы-салмалы бу қақпағын тазарту

Алмалы-салмалы бу қақпағын әр қолданған сайын тазартыңдар.

1. Бу қақпақшасын қарай ұқыпты тартыңыз және оны шешіңіз.
2. Бу клапанын **A4** (5 бет) сызбасында көрсетілгендей бөлшектеңіз.
3. Су ағының астында жуыңыз және құралға орнатар алдында кептіріңіз.
4. Бу клапанын **A4** (5 бет) сызбасында көрсетілгендей құралға орнатыңыз.

Табаны тазалау

Құрал ыдысын әр пайдаланғаннан кейін тазалау керек. Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз.

Табаны мультипирігшіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

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

Ішкі қақпақты тазалау

Ішкі қақпағын орнату және алып шығу тәртібі **A5** сызбанұсқасында (6 бет).

Негізгі және алмалы-салмалы ішкі қақпақтарын тазарту үшін ылғалды шүберек немесе губканы қолданыңыз. Ішкі қақпағын орнатар алдында екі қақпақтың беттерін құрғатып сүртіңіз.

Конденсатты жою

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

Контейнердтазарту үшін жалпы ережелерді сақтай отырып ағып тұрған судың астында жуыңыз. Ыдыстың айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй сүлгісінің көмегімен сүртіңіз.


Жұмыс камерасын тазалау

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

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

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз.

Қыздыру дискісінің беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

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

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E, аспап 6 қысқа дыбыстық сигнал береді	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз

Ақау	Ықтимал себептері		Жою әдісі
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)		Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қысқ орнатылған		Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген		Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультипісіргіштің 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
		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 жүгінізіз.

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

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

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

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

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

2 – өндірілген жылы (1 – 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 жылды 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-M96-CIS-UM-1