

REDMOND

Мультиварка
RMC-M291

Руководство по эксплуатации



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

RUS 6
KAZ 16



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

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

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

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Riga, Latvia, LV1055.

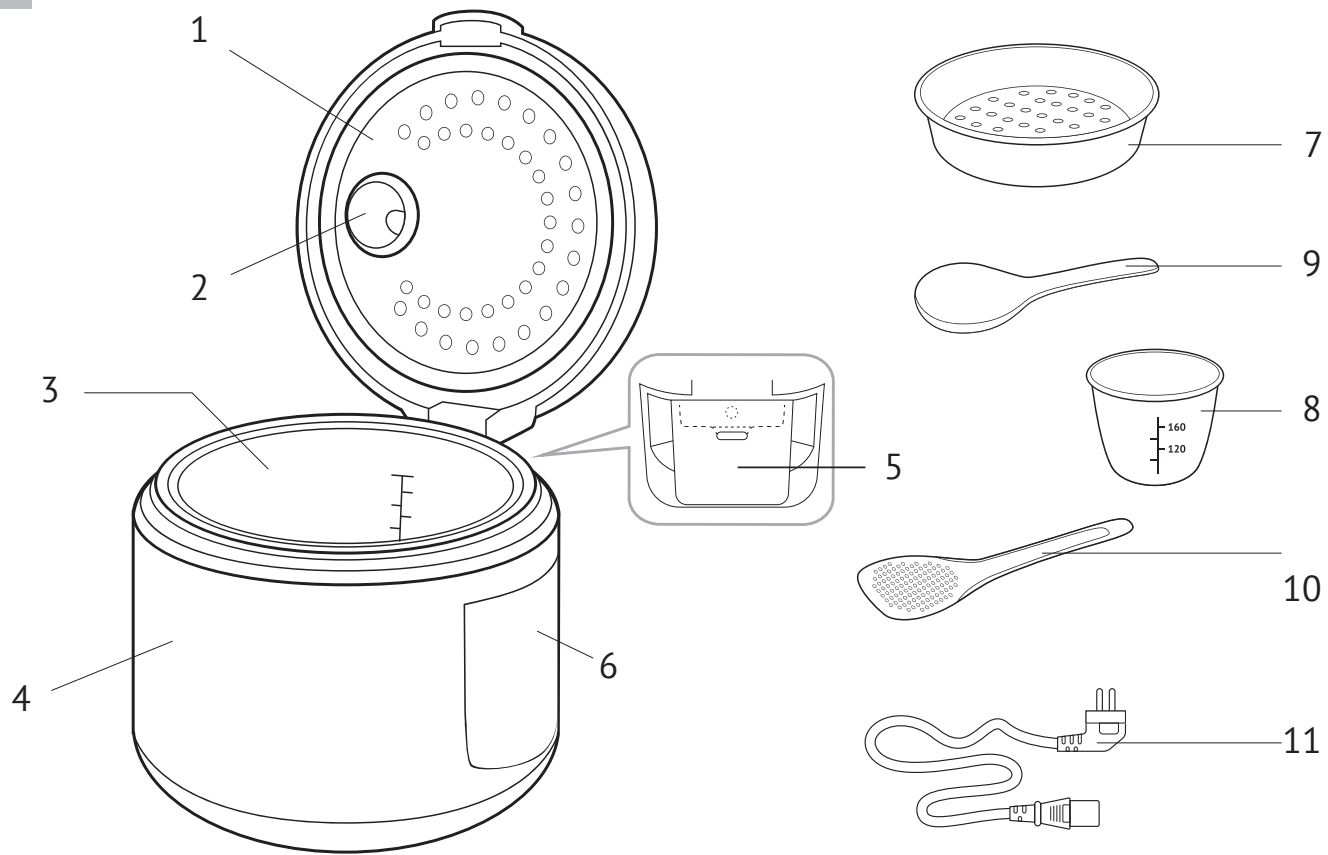
© REDMOND. Все права защищены. 2023

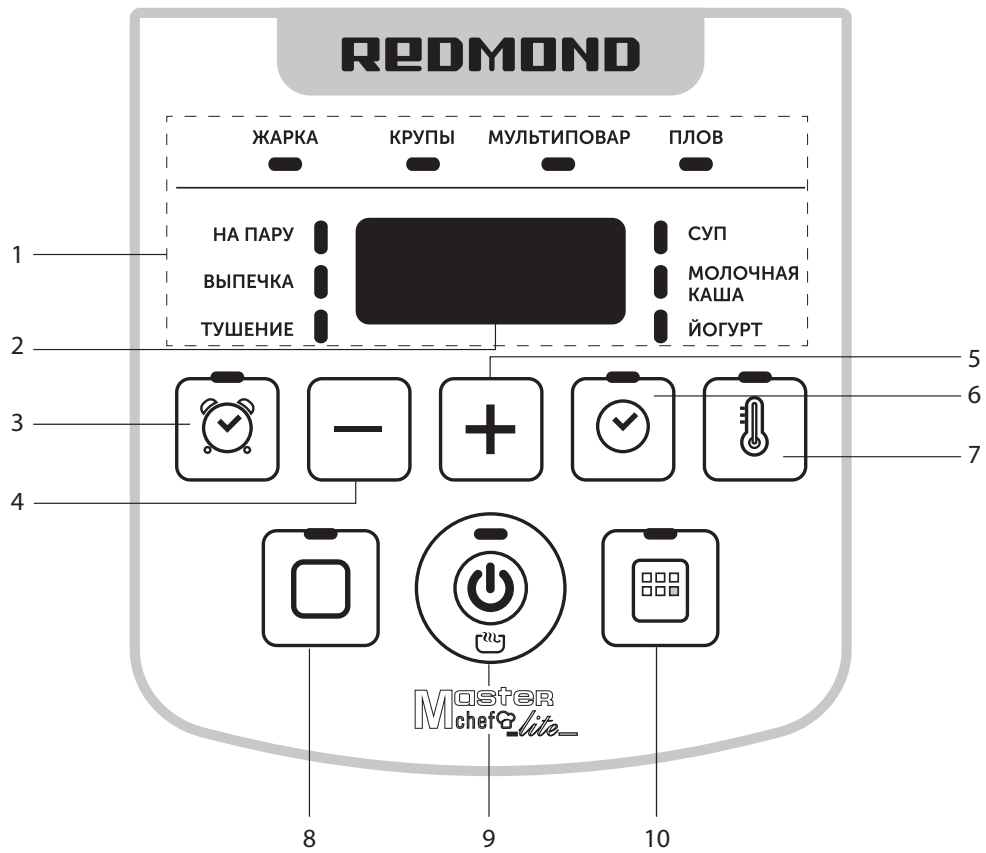
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

СОДЕРЖАНИЕ

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

A1





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Мультиварка REDMOND RMC-M291 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).

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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

STOP

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

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

STOP

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.
- 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-M291
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	керамическое
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Паровой клапан.....	съёмный
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	260 × 290 × 280 мм
Вес нетто.....	2,4 кг

Функции

Автоподогрев.....	до 12 ч
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Отложенный старт.....	до 24 ч
Разогрев блюд.....	до 12 ч
«МАСТЕРШЕФ ФЛАЙТ» (изменение температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ»).....	есть

Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	6. ВЫПЕЧКА
2. ЖАРКА	7. ТУШЕНИЕ
3. КРУПЫ	8. СУП
4. ПЛОВ	9. МОЛОЧНАЯ КАША
5. НА ПАРУ	10. ЙОГУРТ

Комплектация

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









Устройство прибора (схема А1, стр. 4)

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Крышка с ручкой для открывания | 4. Корпус прибора |
| 2. Съёмный паровой клапан | 5. Контейнер для сбора конденсата |
| 3. Чаша | 6. Панель управления с дисплеем |

- | | |
|--|-------------------------|
| 7. Контейнер для приготовления на пару | 10. Плоская ложка |
| 8. Мерный стакан | 11. Шнур электропитания |
| 9. Черпак | |


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

Панель управления (схема А2, стр. 5)

- Индикаторы выполнения автоматических программ
- Дисплей
- Кнопка  – включение режима установки времени отложенного старта
- Кнопка  – уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
- Кнопка  – увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
- Кнопка  – включение режима установки времени приготовления
- Кнопка  – включение функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (установка температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ»)
- Кнопка  – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
- Кнопка  – включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «МУЛЬТИПОВАР» в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления)
- Кнопка  – выбор автоматической программы 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.

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

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры. Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.




 **ВАЖНО!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей 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








Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры приготовления)


Данная функция позволяет изменять температуру приготовления в процессе работы автоматических программ (за исключением программы «ЙОГУРТ»), а также до запуска программы «МУЛЬТИПОВАР». Диапазон установки температуры составляет 35–170 °С с шагом изменения в 5 °С. Для изменения температуры приготовления:

- После выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» или во время работы автоматических программ нажмите кнопку .
- Нажатием кнопки  уменьшайте значение температуры, нажатием кнопки  увеличивайте. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Установленное значение сохранится автоматически (после установки температуры в процессе работы программы несколько секунд не нажимайте никаких кнопок).

Функция «Отложенный старт»

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

- Нажатием кнопки  выберите нужную программу приготовления.
- Нажмите кнопку . Индикатор кнопки и индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будут мигать.
- Нажимайте кнопку  или  для изменения значения времени. При нажатии на кнопку  значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку  – уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
- Нажмите кнопку . Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.

5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку , после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.


 Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

В программе «ЖАРКА» функция «Отложенный старт» недоступна.

При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды.





Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)




Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75 °С в течение 12 часов.

На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку  (индикатор кнопки погаснет). Данная функция недоступна в программе «ЙОГУРТ».

Предварительное отключение автоподогрева



В мультиварке REDMOND RMC-M291 предусмотрена возможность заблаговременно отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления.


Для этого после старта программы нажмите кнопку , пока индикатор кнопки  не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку  еще раз, загорится индикатор кнопки .

 Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре до 70 °С включительно, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки  после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки .


Функция разогрева блюд

Для разогрева холодных блюд:


1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку . Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75 °С. Данная температура может поддерживаться в течение 12 часов.
4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку . Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

 Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 12 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.





Общий порядок действий при использовании автоматических программ


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




1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.

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

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

2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Выберите программу приготовления, нажимая кнопку  несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор выбранной программы.
4. Нажав кнопку , перейдите в режим установки времени приготовления. Индикатор кнопки и индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать. Учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный для выбранной программы приготовления. При нажатии на кнопку  значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку  — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

 Обратный отсчет заданного времени приготовления в программе «НА ПАРУ» начнется только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше. **ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.

5. Нажмите кнопку . Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки , на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку .

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

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхлода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35–170 °С с шагом в 5 °С. Для быстрого запуска программы «МУЛЬТИПОВАР» с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления нажмите кнопку (⊕) в режиме ожидания (не выбирая программу нажмем кнопки (⏏)).	30 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	✓		✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. Допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора.	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин			✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов	30 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓		✓
ЙОГУРТ	Приготовление классического йогурта, расстойка теста	8 ч	5 мин – 12 ч / 5 мин	✓		
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 ч	15 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Тушение птицы, мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
КРУПЫ	Варка каш на воде, крупяных гарниров	25 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
СУП	Приготовление бульонов, маринадов, заправочных, овощных и холодных супов, варка компотов, Бобовых культур	1 ч	5 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания. Отсчет времени приготовления начинается после закипания воды и образования достаточного количества пара	25 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации по приготовлению

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

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способ устранения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточной 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

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

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке

Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Щельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
--	--

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины / говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5
Манты / хинкали	4 шт.	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	70
Овощи (свежемороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	5 шт.	500	10

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»


Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста, приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация, приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление картофеля фри, куриных наггетсов

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Расстойка теста
- Выпечка хлеба
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов
- Приготовление и разогрев детского питания

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки RMC-M291. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.au или в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с мультиварками других брендов.

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

Используется для приготовления домашних рулетов, колбас, буженины и других мясных деликатесов в мультиварке.

RAM-CL2 – универсальная съемная ручка

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

RAM-SS3 – набор силиконовых аксессуаров

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

RAM-KS1 – набор силиконовых ложек

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

RB-A501, RB-A503 – чаши с антипригарным покрытием

Сменные чаши для данных моделей мультиварок.


RB-C502, RB-C505, RB-C508 – чаши с керамическим покрытием

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

RB-S500, RB-S500H – стальные чаши

Обладают высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуются для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходят для использования в них блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных, фруктовых пюре и крем-супов. Не рекомендуются для жарки. 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 в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.

- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

СТОП

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок (если это специально не оговорено в данном руководстве), 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 мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши

Очищать чашу можно как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30–40 минут. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.



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

Очистка парового клапана

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.

1. Паровой клапан поверните против часовой стрелки и аккуратно снимите.
2. Внутренний кожух поверните против часовой стрелки до упора и снимите его.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинку клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинку на место, совместите пазы основной части клапана с соответствующими выступами на внутреннем кожухе и поверните по часовой стрелке. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место.

Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

Очистка рабочей камеры

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

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

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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

Хранение и транспортировка

Если прибор не используется длительное время, обязательно отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

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: E1–E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков) либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5–E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте приготовление Не доливайте воду в чашу во время работы программ «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100 °С) и «ЖАРКА» При установке температуры выше 120 °С в программе «ЖАРКА» и выше 130 °С в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
	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

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



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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если 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. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й – год выпуска устройства.

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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)


2 – год производства (21 – 2021 г., 22 – 2022 г. ... 30 – 2030 г.)

3 – серийный номер модели

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




Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

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

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


ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

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

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

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

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

 **Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен,

оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық 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-M291
Қуаты.....	860 Вт
Кернеуі.....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	керамикалық
Дисплей.....	жарықтық диодты, цифрлық
Бу клапаны	алмалы
Габариттік өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	260 × 290 × 280 мм
Таза салмағы	2,4 кг

Функциялар

Автосыту.....	12 с дейін
Автосытуды алдын ала өшіру.....	бар
Шегерілген старт.....	24 с дейін
Тағамдарды қыздыру	12 с дейін
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа, автоматты бағдарламаларда әзірлеу температурасын әзірлеу).....	бар

Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ)	6. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
2. ПЛОВ (ПАЛАУ)	7. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
3. ЖАРКА (ҚУЫРУ)	8. КРУПЫ (ЖАРМАЛАР)
4. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ)	9. СУП (КӨЖЕ)
5. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)	10. НА ПАРУ (БУДА)

Жинақталу









Ішіне табағы орнатылған мультипісіргіш.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Ожау.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	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 ±10% қателікке жол беріледі.

Құрылғысы (A1 сурет, 4 бет)


1. Қақпақ
2. Шешілмелі бу клапаны
3. Табақ
4. Аспап корпусы
5. Конденсатты жинауға арналған контейнер
6. Дисплейі бар басқару панелі
7. Бұда әзірлеуге арналған контейнер
8. Өлшеу стақыны
9. Ожау
10. Жалпақ қасық
11. Электр қоректену бауы

Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)

1. Автоматты бағдарламаны орындау индикаторлары
2. Дисплей
3.  түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу
4.  түймешігі – әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат және минут мәндерін азайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа)
5.  түймешігі әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат және минут мәндерін ұлғайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа)
6.  түймешігі – әзірлеу уақытын орнату режимі
7.  түймешігі – «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қосу (автоматты бағдарламаларда температураны орнату, «ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа)
8.  түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған теңшелімдерді алып тастау
9.  түймешігі – енгізілген әзірлеу бағдарламасын қосу, автоысыту функциясын алдын ала өшіру, күту режимінде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын қосу (әдепкі бойынша орнатылған уақыт және әзірлеу температурасының параметрлері бар)
10.  түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

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

Аспап корпусын ылғал матамен сүртiңiз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептiрiңiз. Бiрiншi рет пайдаланылғанда бөтен иiс пайда болуы мүмкiн, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз.

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративтi жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуi мүмкiн басқа заттарға немесе материалдарға тимейтiндей қатты тегiс көлденең бетке орнатыңыз. Әзiрлеудiң алдында тостаған және мультипiсiргiштiң сыртқы және көзге көрiнетiн iшкi бөлiктерiнде зақым, жарық және басқа ақаулықтарына көз жеткiзiңiз. Табақ пен қыздыру камерасының түбi арасында бөтен заттар болмауы керек.




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

Аспапты iшiне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыны қызуына немесе антикүйгiш жабындының зақымдануына әкелiп соқтырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа көкөнiс немесе құнбағыс майын құйыңыз.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ**«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы (әзірлеу температурасын өзгерту)**


Аталған функция автоматты бағдарламалар процесінде, сонымен бірге «Мультиповар» бағдарламасын іске қосқанға дейін дайындау температурасын өзгертуге мүмкіндік береді («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа) әзірлеу температурасын өзгертуге мүмкіндік береді. Температураны орнату диапазоны өзгерту қадамы 5 °C болатын 35 – 170 °C құрайды.

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдағаннан кейін немесе автоматты бағдарламалар жұмысы кезінде  түймешігін басыңыз.
2.  түймешігін басу арқылы температура мәнін азайтыңыз,  түймешігін басу арқылы ұлғайтыңыз. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз. Белгіленген мән автоматты түрде сақталады (бағдарлама жұмысы барысында температураны орнатқан соң бірнеше секунд ешқандай түймешікті баспаңыз).

«Отложенный старт» («Шегерілген старт») функциясы

Бұл функция орнату қадамы 5 минуттық 10 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда, таңдалған әзірлеу бағдарламасы жұмысын бастайтын уақытты енгізуге мүмкіндік береді.

1.  түймешігін басу арқылы әзірлеудің қажетті бағдарламасын таңдаңыз.
2. «ОТСРОЧКА» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы мен шегерілген старт уақытының индикаторы (дисплейде) жыпылықтайтын болады.

3. Уақыт мәнін өзгерту үшін **+** немесе **—** түймешігін басыңыз. **+** түймешігін басқанда уақыт мәні ұлғаяды, **—** түймешігін басқанда — азаяды. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз. Ең жоғарғы мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жалғасады.
4. **⊙** түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін іске қосуға дейін қалған уақыттың кері есебі басталады.
5. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін **□** түймешігін басыңыз, содан кейін әзірлеудің бүкіл бағдарламасын қайта енгізу қажет болады.



МАҢЫЗДЫ! Егер тағам ішінде тез бұзылатын азық-түлік болса (жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, ет, ірімшік және т. б.), шегерілген старт функциясын қолданбаған жөн.

«ЖАРКА» бағдарламасында «Отложенный старт» функциясы қол жетімсіз. «Отложенный старт» функциясында уақытты орнатқанда «НА ПАРУ» бағдарламасында уақыттың кері есебі тек су қайнаған соң ғана басталады.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоқыздыру)

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70–75 °C шегінде 12 сағаттың ішінде ұстай алады. Дисплейде осы режимде жұмыс уақытының тікелей есебі көрінеді. Қажет болғанда **□** түймешігін басып, автоқыздыруды өшіруге болады (түймешік индикаторы өшеді). Бұл функция «ЙОГУРТ» бағдарламасында қол жетімсіз.

Автоқыздыруды алдын ала өшіру

REDMOND RMC-M291 мультипісіргіштерінде негізгі әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң автоқыздыру функциясын алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарлама басталған соң **□** индикаторы өшкенше **⊙** түймешігін басыңыз. Автоқыздыруды қайта қосу үшін, **⊙** түймешігін тағы бір басыңыз **□** индикаторы жанады.



Ыңғайлылық үшін, тағам 70 °C төмен температурасында әзірленген жағдайда автоқыздыру функциясы әдепкейі өшеді. Қажет болғанда оны әзірлеу бағдарламасы қосылған соң **⊙ түймешігін басып, қолмен қосуға болады **□** индикаторы жанады.**

Тағамды қыздыру функциясы

Суық тағамды қыздыру үшін:

1. Азықты табаққа салып, оны аспаптың корпусына орнатыңыз. Оның қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз, мультипісіргішті электр тоғына қосыңыз.
3. **□** түймешігін басыңыз. Дисплейде тиісті индикатор жанады және қыздыру қосылады. Таймерде аспаптың осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есебі көрінеді. Тағам 70–75 °C дейін қыздырылады. Осы температура 12 сағаттың ішінде ұсталуы мүмкін.
4. Қажет болғанда **□** түймешігін басып, қыздыруды өшіруге болады. Дисплей мен түймешіктегі индикаторлар өшеді.



МАҢЫЗДЫ! Мультипісіргіш азықты қызу күйінде 12 сағатқа дейін сақтай алатынына қарамастан, тағамды қызған күйде екі-үш сағаттан артық қалдыруға кеңес берілмейді, өйткені бұл жағдай кей кезде оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



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



1. Ингредиенттерді рецептке сәйкес дайындаңыз, табаққа салыңыз. Барлық ингредиенттер (сұйықтықты қоса) табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз.

Мультипісіргішпен жұмыс істегенде тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлестіп тұстағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тұстағандары «Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.com.ru сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Өнімдерді тікелей тұстағанда өңдеуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бұл қююға қарсы жабынның бүлінуіне, тұстағанның деформациялануына және аспаптың істен шығуына апаруы мүмкін.

2. Табақты аспаптың корпусына қойып, біраз бұрыңыз және ол қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. Дисплейде таңдалған бағдарлама индикаторы пайда болғанша, **⊙** түймешігін басып отырып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз.
4. **⊙** түймешігін басып, әзірлеу уақытын орнату режиміне өтіңіз. Түймешік индикаторы мен әзірлеу уақытының индикаторы (дисплейде) жыпылықтайтын болады. Әзірлеудің таңдалған бағдарламасы үшін қарастырылған уақыттың ықтимал диапазоны мен орнату қадамын ескеріңіз. Уақыт мәнін өзгерту үшін **+** немесе **—** түймешігін басыңыз. **+** түймешігін басқанда уақыт мәні ұлғаяды, **—** түймешігін басқанда — азаяды. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз. Ең жоғарғы мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жалғасады.
5. **⊙** түймешігін басыңыз. Әзірлеу уақыты және әзірлеу жұмысының уақытының кері есебі басталады.
6. Әзірлеу бағдарламасы аяқталғанда сигнал естіліп, оның индикаторы сөнеді. Аспап теңшелімдеріне байланысты аспап автоқыздыру режиміне (**□** түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде автоқыздыру жұмысының уақытының кері есебі көрінетін болады) немесе күту режиміне өтеді.



«НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеудің енгізілген уақытын кері есептеу су қайнаған және табақта будың жеткілікті мөлшері түзілген соң басталады.

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

7. Әзірлеу барысын кез келген сатыда тоқтату, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе түймешігін басыңыз).



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

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Время приготовления по умолчанию	Әзірлеу уақыты ұйғарым бойынша	Сартты шегеру,	Қайнау сәтінен бастап уақыттың есептемесі	Автоқыздыру
МУЛЬТИПОВАР	5 °C градусқа қадаммен 35-170 °C диапазонында температураны орнату мүмкіндігімен түрлі тағамды әзірлеу. Уақыт және әзірлеу температура-сының адепкі бойынша белгіленген параметрлермен «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын тез іске қосу күту режимінде ☺ түймешігін басыңыз <input type="checkbox"/> түймешігін басу арқылы бағдарламаны таңдамастан)	30 мин	2 мин – 1 сағ / 1 мин 1 сағ – 12 сағ / 5 мин	✓		✓
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу	1 сағ	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓		✓
ЖАРКА	Ет, балық, көкөністер мен құраушысы көп тағамды әзірлеу. Азық-түлікті қақпақты ашып қуыруға кеңес беріледі	15 мин	5 мин – 1 сағ / 30 мин / 1 мин			✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Сүт ботқасы, тосап, джемдер, жеміс желесі мен артурлі десерттерді әзірлеуге кеңес беріледі.	30 мин	5 мин – 1 сағ / 30 мин / 1 мин	✓		✓
ЙОГУРТ	Йогурттарды дайындау, ашытқы қамырын толықсыту	8 сағ	5 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	1 сағ	15 мин – 4 сағ / 5 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дiрiлдек пен қүйма әзірлеуге кеңес беріледі	1 сағ	20 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		✓
КРУПЫ	Жарналар мен ботқаларды суда пісіруге арналған	25 мин	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓		✓
СУП	Әртүрлі сұйық тағамды, компоттар мен маринадтарды әзірлеуге, сонымен қатар бұрақ тұқымдастарды пісіруге кеңес беріледі	1 сағ	5 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Время приготовления по умолчанию	Әзірлеу уақыты ұйғарым бойынша	Сартты шегеру,	Қайнау сәтінен бастап уақыттың есептемесі	Автоқыздыру
НА ПАРУ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді бұға пісіру. «НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеу уақытының керісінше есебі су қайнап, табақта жеткілікті бу мөлшері қалыптасқан соң басталады	25 мин	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	✓

III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-M291 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.companу сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

Мультиваркадан тостағанды ыңғайлы алу үшін арналған. Басқа брендтердің мультиваркаларымен қолданылуы мүмкін.

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 ветчинна, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған. Сіз желшініші мультиваркада, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлы көлемде кастрюльде пайдалана аласыз.

RAM-CL2 – әмбебап алмалы-салмалы қалам

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

RAM-SS3 – силикон аксессуарлар жиынтығы

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

RAM-KS1 – силикон қасық жиынтығы

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

RB-A501, RB-A503 – күйге қарсы жабыны бар тостаған

Мультиварканың осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.


RB-C502, RB-C505, RB-C508 – керамикалық жабыны бар тостаған

Механикалық зақымдануларға төзімділігі жоғары, күйге 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 шафта тағамдарды дайындау үшін мультиваркадан тыс тостағанды пайдалануға болады. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

RB-S500, RB-S500H – болат тостаған

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

IV. АСПАП КҮТІМІ

 Бұйымды тазалауға кірсудің 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 иісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» 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.

STOP

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.

- Мультипісіргіштің 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 сүрту ұсынылады.

Табаны тазалау

Құрылғының ыдысын әр қолданған сайын тазарту қажет. 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 мультипісіргіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

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

Алынбалы бу клапанын тазарту

Алмалы-салмалы бу қақпағын әр қолданған сайын тазартыңдар.

1. Бу клапанын сағат тіліне қарсы бұрап, мұқият алып тастаңыз.
2. Ішкі қаптаманы сағат тіліне қарсы тірелгенше бұрап, оны шешіңіз.
3. Қажет кезде абайлап клапан резеңкесін алып тастаңыз. Клапанның барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Құрастыруды кері тәртіпте жүргізіңіз: резеңкені орнына орнатып, клапанның негізгі бөліктерінің ойықтарын ішкі қаптамдағы сәйкес шықпалармен сәйкестендіріңіз және сағат тілі бойынша бұраңыз. Бу клапанын аспап қақпағындағы ұяшыққа тығыз орнатыңыз.


Конденсатты жою

Аспап корпусында орналасқан конденсатқа арналған контейнерді мультипісіргішті әр пайдаланған сайын тазарту қажет. Контейнердің бүйірінен ұстап, оны ақырын өзіңізге қарай тартып, шешіп алыңыз. Конденсатты төгіңіз; контейнерді жуып, орнына орналастырыңыз. Конденсаттың артығы кейде аспап корпусындағы табақтың корпусындағы табақ айналасындағы арнайы шұңқырда жиналуы мүмкін. Оны кетіру үшін ас үй майлықтарын немесе сүлгіні қолданыңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсуі мүмкіндігі аз.

Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

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

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады.

Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

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

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

Сақтау және тасымалдау

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

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыратуға 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 туындайды: E1–E4	Жүйелік қате (электрондық плата немесе термоқадаға істен шығуы мүмкін), немесе қақпақ тығыз жабылмаған	Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындайды: E5–E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табағы бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратып, қақпақты ашып, 10–15 минут бойы суытып, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз «МУЛЬТИПОВАР» (100 °C жоғары температураны орнату кезінде) және «ЖАРКА» бағдарламалары жұмыс істеген кезде тостағанға суды құймаңыз «ЖАРКА» бағдарламасында 120 °C жоғары және 130 °C жоғары температураны орнатқан кезде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында ашық қақпақпен пісіріңіз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері) Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған
		Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүзгініңіз.



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

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

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

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

2 – өндірілген жылы (21 – 2021 ж., 22 – 2022 ж. ... 30 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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

www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-M291-CIS-UM-5