

# REDMOND

Мультиварка  
RMC-M90



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

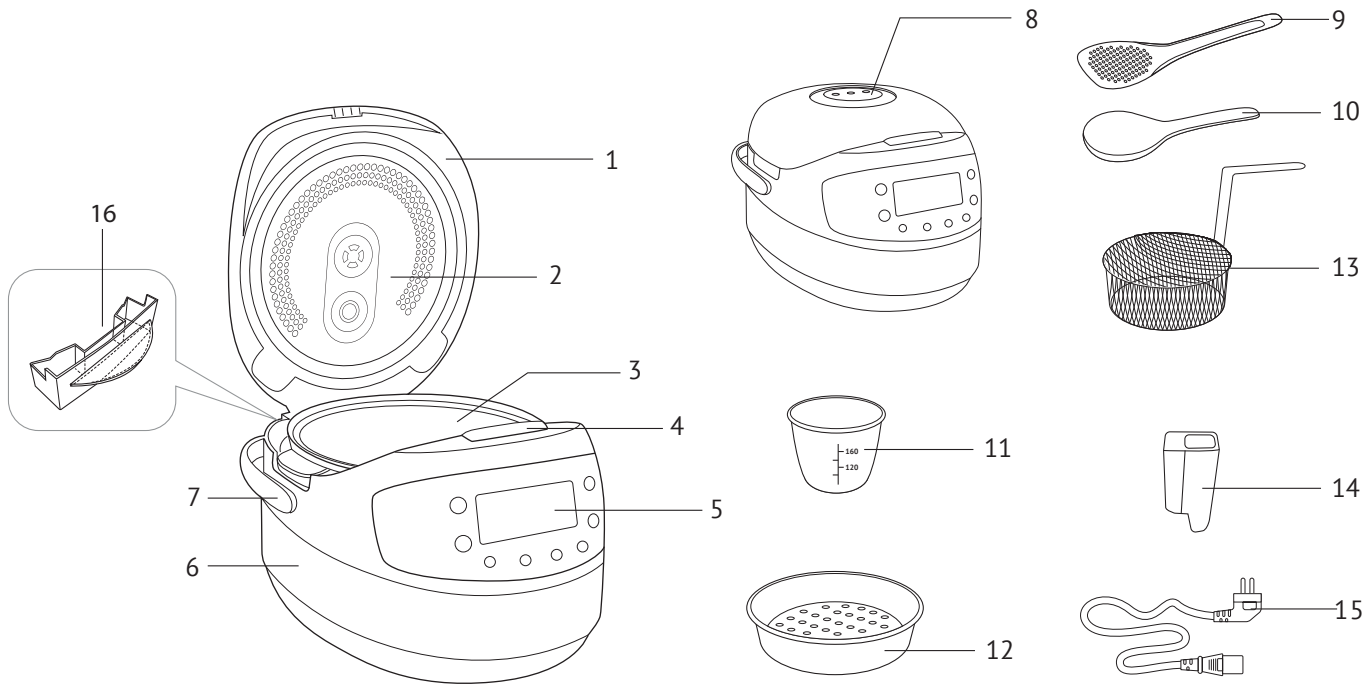
RUS ..... 8

KAZ ..... 19

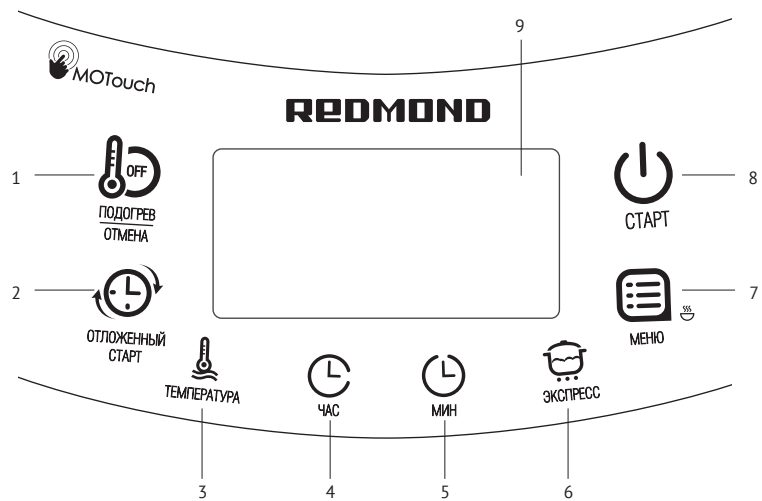
## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	8	IV. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	13
Технические характеристики.....	9	Общие рекомендации по приготовлению.....	13
Программы.....	9	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	14
Функции.....	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	15
Комплектация.....	9	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	15
Устройство мультиварки.....	10	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	16
Панель управления.....	10	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	16
Устройство дисплея.....	10	Общие правила и рекомендации.....	16
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10	Очистка корпуса.....	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	11	Очистка чаши.....	16
Установка времени приготовления.....	11	Очистка внутренней крышки.....	17
Функция «Отложенный старт».....	11	Очистка съемного парового клапана.....	17
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	11	Удаление конденсата.....	17
Предварительное отключение автоподогрева.....	11	Очистка рабочей камеры.....	17
Функция разогрева блюд.....	12	Хранение и транспортировка.....	17
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	17
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	12	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	18
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	13		

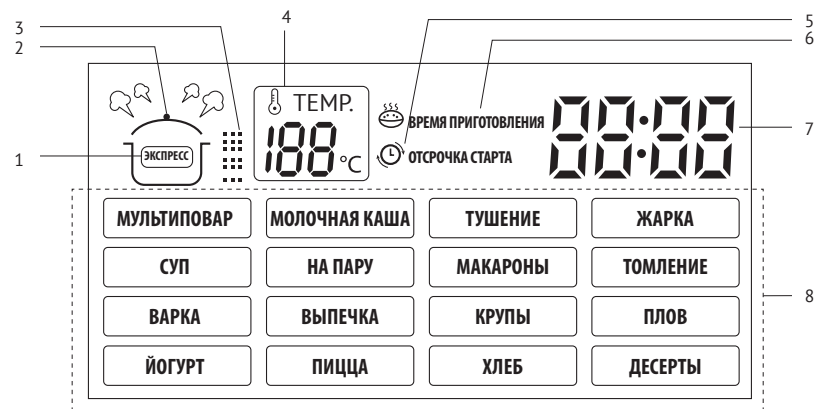
A1

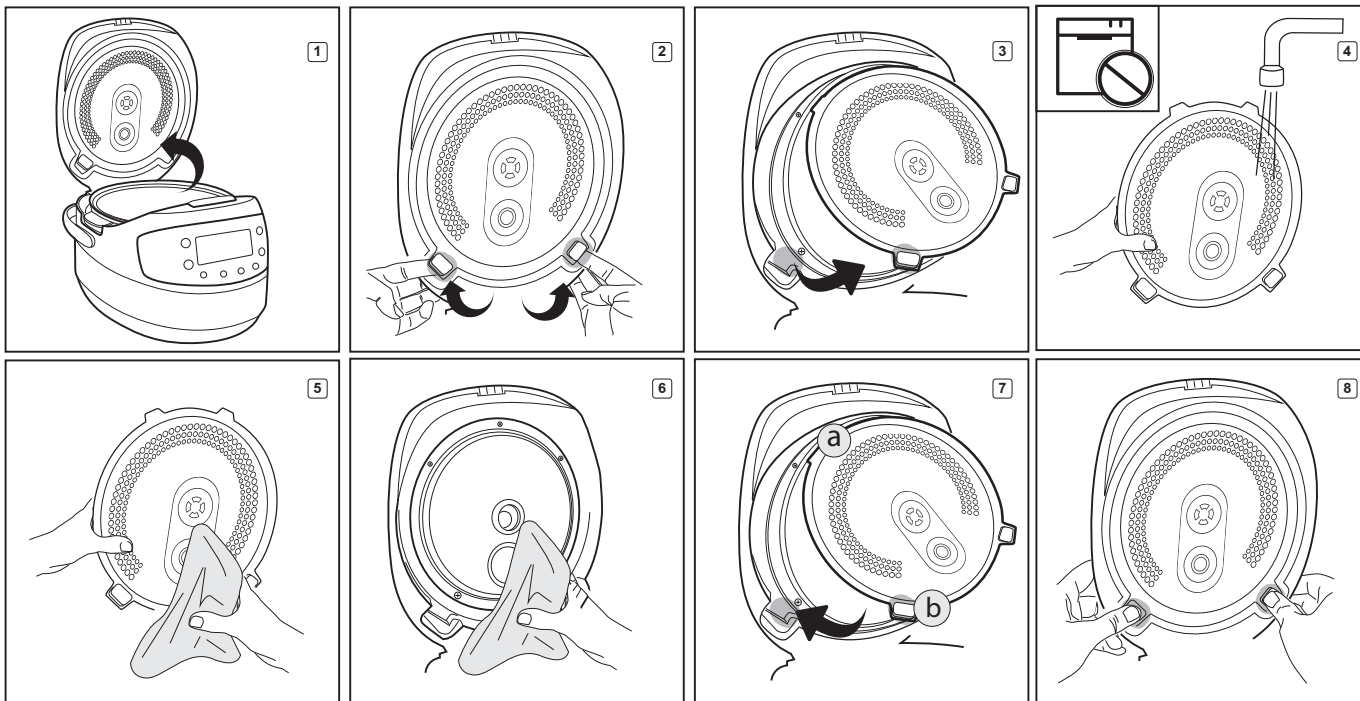


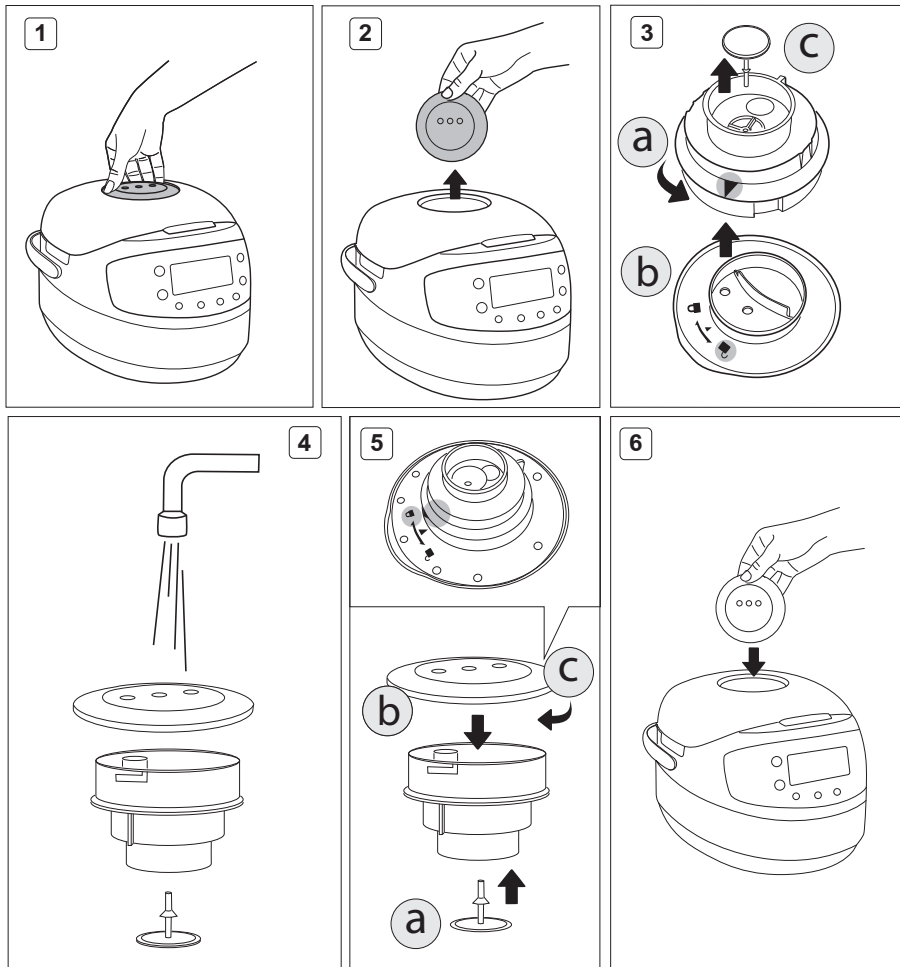
A2



A3







## 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-M90 – это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

*Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).*

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.

 **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.

 **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 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-M90
Мощность.....	860–1000 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрывание чаши.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный, цветной
3D-нагрев.....	есть
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	285 × 240 × 377 мм
Вес нетто.....	3,5 кг

### Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	7. МАКАРОНЫ	13. ЙОГУРТ
2. МОЛОЧНАЯ КАША	8. ТОМЛЕНИЕ	14. ПИЦЦА
3. ТУШЕНИЕ	9. ВАРКА	15. ХЛЕБ
4. ЖАРКА	10. ВЫПЕЧКА	16. ДЕСЕРТЫ
5. СУП	11. КРУПЫ	17. ЭКСПРЕСС
6. НА ПАРУ	12. ПЛОВ	

### Функции

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 24 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов

### Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C512.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

### Устройство мультиварки (схема А1, стр. 4)

1. Крышка прибора
2. Съёмная внутренняя крышка
3. Чаша
4. Кнопка открытия крышки
5. Панель управления с дисплеем
6. Корпус
7. Ручка для переноски
8. Съёмный паровой клапан
9. Плоская ложка
10. Черпак
11. Мерный стакан
12. Контейнер для приготовления на пару
13. Корзина для жарки во фритюре
14. Держатель для черпака и ложки
15. Электрошнур
16. Контейнер для сбора конденсата

### Панель управления (схема А2, стр. 5)

Мультиварка REDMOND RMC-M90 оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным цветным светодиодным дисплеем.

1. «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
2. «Отложенный старт» – включение режима установки времени отложенного старта
3. «Температура» – установка температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР»
4. «Час» – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта
5. «Мин» – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта
6. «Экспресс» – запуск программы «ЭКСПРЕСС»
7. «Меню» – выбор автоматической программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева

8. «Старт» – включение заданного режима приготовления
9. Дисплей

### Устройство дисплея (схема А3, стр. 5)

1. Индикатор выполнения автоматической программы «ЭКСПРЕСС»
2. Индикатор работы программы приготовления/подогрева
3. Индикатор этапов приготовления
4. Индикатор установленной температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»
5. Индикатор работы функции «Отложенный старт»
6. Индикатор работы программы приготовления и режима показаний таймера
7. Таймер
8. Индикатор выбранной 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 устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. «Уход за прибором»).

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

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

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



**ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей ЗАПРЕЩЕНО!

Поднимать прибор за ручки чаши ЗАПРЕЩЕНО!

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M90 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время:

1. После выбора программы приготовления, нажимая кнопку «Час», установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
2. Нажимая кнопку «Мин», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа нажимайте кнопку «Час» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Мин», установите нужное значение минут.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.



**ВАЖНО!** При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.



Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не успело приготовиться в основное время.

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

В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

### Функция «Отложенный старт»

Функция позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт».

Вы можете установить время отложенного старта после выбора автоматической программы, установки значений температуры и времени приготовления. Для этого:

1. Нажатием кнопки «Отложенный старт» включите режим установки времени для отложенного старта. На дисплее появится надпись «Отсрочка старта», а таймер начнет мигать.
2. Нажимая кнопку «Час», установите значение часов. Установленный формат времени — 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения часов.
3. Нажимая кнопку «Мин», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения минут.
4. При необходимости установить время отложенного старта менее одного часа последовательно нажимайте кнопку «Час» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Мин», установите нужное значение минут.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.
6. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку «Старт» несколько секунд. Загорится индикатор работы функции «Отложенный старт», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени.
7. Через назначенное время блюдо будет готово. По завершении работы программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
8. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «Меню». Индикатор кнопки погаснет.
  - Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».
  - Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т.д.).
  - При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 24 часов.

При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Меню», пока индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не погаснет.

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M90 предусмотрена

возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Меню», пока индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Меню» еще раз, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загорится.

### Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M90 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена» до звукового сигнала. Загорятся соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70–75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена», пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.

**i** Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 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°C. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.

**STOP** 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](http://www.redmond.com.ru). Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО!

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

2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.

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

4. Нажимая кнопку «Меню» выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится соответствующий индикатор программы).
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение нажатием кнопок «Час» и «Мин».
6. При необходимости установите время отложенного старта (недоступно при использовании программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС»).
7. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт», пока не загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.
8. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку «Меню», пока не погаснет индикатор кнопки «Подогрев/Отмена». Повторное нажатие кнопки «Меню» снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ХЛЕБ».
9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена».

**📖** Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M90 книги рецептов, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).

### Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35–170°C с шагом изменения в 5°C. При приготовлении блюд на температуре до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Меню» после запуска программы приготовления. При этом индикатор «Подогрев/Отмена» загорится	0:15	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	0:10	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	0:15	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин			✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект). После выхода прибора на рабочие параметры, прозвучат два сигнала, начнется обратный отсчет времени приготовления. Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь «Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов»	0:15	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы, варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор подаст два звуковых сигнала: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления	0:08	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	5:00	1 ч – 8 ч / 10 мин	✓		✓
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	0:40	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	0:35	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова, с мясом, рыбой, птицей и овощами	1:00	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	✓		✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	6 ч – 12 ч / 10 мин	✓		

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ПИЦЦА	Приготовление пиццы	0:25	20 мин – 1 ч / 5 мин	✓		✓
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание. Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки	3:00	1 ч – 6 ч / 10 мин	✓		
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	1:00	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите и в течение нескольких секунд удерживайте кнопку «ЭКСПРЕСС»  Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды					✓

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

### III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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



Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).

### IV. 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 горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.
- 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	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту

Возможные причины		Способы решения
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пришло к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

#### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

#### ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

## БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

**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.

## ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

## ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

## 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	500	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	95
Овощи (свежемороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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»

Температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление укуса	80	Приготовление глинтвейна
40	Приготовление йогуртов	85	Приготовление творога либо блюд требующих длительного времени приготовления
45	Приготовление закваски	90	Приготовление красного чая
50	Брожение	95	Приготовление молочных чаш
55	Приготовление помидки	100	Приготовление безе или варенья
60	Приготовление зеленого чая либо детского питания	105	Приготовление холодца
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	110	Стерилизация
70	Приготовление пунша	115	Приготовление сахарного сиропа
75	Пастеризация, приготовление белого чая	120	Приготовление рульки

Температура, °С	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Температура, °С	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
125	Приготовление тушеного мяса	150	Запекание мяса в фольге
130	Приготовление запеканки	155	Жарка изделий из дрожжевого теста
135	Обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки	160	Жарка птицы
140	Копчение	165	Жарка стейков
145	Запекание овощей и рыбы в фольге	170	Приготовление куриных наггетсов, картофеля фри

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке RMC-M90 и узнать о новинках можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) либо в магазинах официальных дилеров.

### RAM-CL1 — щипцы для чаши

Предназначаются для удобного и безопасного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к любым чашам для мультиварок.

### RAM-G1 — комплект из 4 баночек для йогурта с маркерами на крышках

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

### RHP-M02 — ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, колбас, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Принцип приготовления в ветчиннице основан на температурной обработке продуктов при одновременном их сжатии внутри пресс-формы.

### RB-S502 — чаша с керамическим покрытием производства компании Anato® (Корея)

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.

### RB-S500 — стальная чаша. Емкость 5 литров

Обладает высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходит для использова-

ния в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных, фруктовых пюре и крем-супов. Не рекомендуется для жарки. Можно мыть в посудомоечной машине.

## VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка, контейнер для сбора конденсата и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



*ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных к применению для предметов, контактирующих с пищей.*



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

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

### Очистка корпуса

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

### Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. 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. Это не является признаком дефекта чаши.

### Очистка внутренней крышки

Порядок извлечения и установки внутренней крышки см. на схеме **A4** (стр. 6).

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

### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Порядок очистки см. на схеме **A5** (стр. 7).

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

### 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 поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

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

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

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

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

**i** *При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.*

### Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности 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 об ошибке: E1-E4	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5-E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не выключайте 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 °C) и «ЖАРКА» При установке температуры выше 120 °C в программе «ЖАРКА» и выше 130 °C в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке Неисправна электрическая розетка В электросети нет тока	Подключите прибор к электросети Включите прибор в исправную розетку Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей вас дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы) Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи) Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно Нагревательный диск сильно загрязнен	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы Установите чашу ровно, без перекосов Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	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. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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



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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



\* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год гарантийного обслуживания предоставляется после регистрации прибора на сайте <https://warranty.redmond.company/>

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. 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

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- 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 – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

 **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп

қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

 **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, келілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Электр қуат беру сымына зақым келген кезде қауіптілікті болдырмау үшін оны әзірлеуші немесе оның агенті, немесе осыған ұқсас білікті тұлға ауыстыруы керек.

- 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.

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

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар

физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қа-сында қараусыз қалдырмаңыз.

- 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.



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

**Техникалық сипаттамалары**

Үлгі .....	RMC-M90
Қуаты.....	860–1000 Вт
Кернеу.....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Табақ көлемі .....	5 л
Табақ жабындысы .....	күюге қарсы, қыш
Дисплей.....	жарық диодты, түрлі-түсті
3D-қыздыру .....	бар
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	285 × 240 × 377 мм
Таза салмағы .....	3,5 кг

**Бағдарламалар**

- |                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ)   | 10. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)   |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) | 11. КРУПЫ (ЖАРМАЛАР)    |
| 3. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)           | 12. ПЛОВ (ПАЛАУ)        |
| 4. ЖАРКА (ҚУЫРУ)               | 13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)     |
| 5. СУП (КӨЖЕ)                  | 14. ПИЦЦА (ПИЦЦА)       |
| 6. НА ПАРУ (БУДА)              | 15. ХЛЕБ (НАН)          |
| 7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНДАР)       | 16. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТТЕР) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)         | 17. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) |
| 9. ВАРКА (ПІСІРУ)              |                         |

**Функциялар**

Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автоқыздыру).....	24 с дейін
Автоқыздыруды алдын ала өшіру.....	бар
Тағамдарды қыздыру .....	24 с дейін
Шегерілген старт.....	24 с дейін

**Жинақталым**

Мультитіпісіру .....	1 дана
RV-C512 табағы.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер .....	1 дана
Фритюрде қуыруға арналған себет.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Көже қасығы .....	1 дана
Жайпақ табақ.....	1 дана
Ожау/қасыққа арналған ұстағыш .....	1 дана
Электр қоректендіру бауы.....	1 дана
Рецепті кітабы .....	1 дана

Пайдалану бойынша нұсқаулық..... 1 дана  
Сервистік кітап ..... 1 дана

Өндірушінің дизайн, жинақталымға, сонымен қатар бұл өзгерістер туралы қосымша мәлідемесіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы. Техникалық сипаттамаларда  $\pm 10\%$  қателікке жол беріледі.

### Мультипісіргіштің құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

1. Аспаптың қақпағы
2. Шешілмелі ішкі қақпақ
3. Табақ
4. Қақпақты ашу түймешігі
5. Дисплейлі басқару панелі
6. Корпус
7. Тасымалдау тұтқасы
8. Шешілмелі бу клапаны
9. Жайпақ табақ
10. Көже қасығы
11. Өлшеу стақаны
12. Буда әзірлеуге арналған контейнер
13. Фритпорде қуыруға арналған себет
14. Ожау және қасыққа арналған ұстағыш
15. Электр қоректендіру бауы
16. Конденсатты жинауға арналған контейнер

### Басқару панелінің элементтері (A2 сурет, 5 бет)

1. «Подогрев/Отмена» («Жылу/Болдырмау») түймешігі – автоқыздыру функциясын қосу/ өшіру; әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату; енгізілген параметрлерді түсіру
2. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу
3. «Температура» («Температура») түймешігі – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасын орнату режимін қосу
4. «Час» («Сағат») түймешігі – сағат теңшеу және стартты шегеру режимдерінде сағат мәндерін таңдау
5. «Мин» («Мин») түймешігі – сағат теңшелімдері мен стартты шегеру режимдерінде минут таңдау
6. «Экспресс» («Экспресс») түймешігі – «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу


7. «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау; автоқыздыру функциясын алдын ала өшіру
8. «Старт» («Старт») түймешігі – әзірлеу бағдарламасын іске қосу
9. Дисплей

### Дисплей құрылымы (A3 сурет, 5 бет)

1. «ЭКСПРЕСС» автоматты бағдарламасын орындау индикаторы
2. Әзірлеу/қыздыру бағдарламасы жұмысының индикаторы
3. Әзірлеу кезеңдерінің индикаторы
4. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында белгіленген температураның индикаторы
5. «Отложенный старт» функциясы жұмысының индикаторы
6. Әзірлеу бағдарламасы жұмысының және таймер көрсеткіштерінің режимінің индикаторы
7. Таймер
8. Таңдалған автоматты әзірлеу бағдарламасының индикаторы

## 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, электрондық 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.

 **МАҢЫЗДЫ!** Аспапты тұтқадан ұстап көтермеңіз кезде тостаған толық.

*Аспапты кесе қаламынан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

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

## II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

### Әзірлеу уақытын орнату

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

1. Әзірлеу бағдарламасы таңдалған соң «Час» түймешігін басып, сағаттың қажетті мәнін орнатыңыз. «Мин» түймешігін басып, минут мәнін орнатыңыз. Уақыт мәндерін тез өзгерту үшін тиісті түймешікті басып ұстаңыз.
2. Әзірлеу уақытын бір сағаттан аз орнату үшін сағатты орнату режимінде «Час» түймешігін мән нөлге түскенше басыңыз, одан кейін «Мин» түймешігін басып, минуттың қажетті мәнін орнатыңыз.
3. Әзірлеу уақытын орнату аяқталысымен (дисплей жыпылықтай береді) таңдалған әзірлеу бағдарламасының алгоритміне сәйкес келесі кезеңге ауысыңыз. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз, одан кейін барлық әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.



Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда сіз таңдаған әзірлеу бағдарламасында қарастырылған ықтимал уақыт диапазоны мен орнату қадамын әзірлеу бағдарламасының жиынтық кестесіне сәйкес ескеріңіз.



Сізге ыңғайлы болу үшін әзірлеу бағдарламаларында тапсырылатын уақыттың диапазоны ең аз мәндерден басталады. Бұл жағдай негізгі уақытта тағам әлі дайын болмаса, бағдарлама жұмысын біраз мерзімге узартуға мүмкіндік береді.

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

«МАКАРОНЫ» бағдарламасында орнатылған әзірлеу уақытының есебі су қайнап, «Старт» түймешігі қайта басылғанда басталады.

### «Отложенный старт» функциясы

Осы функция таңдалған әзірлеу бағдарламасы жұмысын бастайтын уақыт интервалын тапсыруға мүмкіндік береді (бағдарлама жұмысының уақытын ескере отырып). Уақытты 10 минуттан 24 сағатқа дейін диапазонында 10 минут орнату қадамымен шегеруге болады. Шегеру уақыты белгіленген әзірлеу уақытына қарағанда көбірек болуы тиіс «Старт» түймешігін басқан соң бірден жұмысын бастайды.

Бағдарлама, температура мәндері мен әзірлеу уақыты таңдалған соң шегерілген старт уақытын орнатуға болады:

1. «Отложенный старт» түймешігін басу арқылы шегерілген старт уақытын орнату режимін қосыңыз. Дисплейде «Отсрочка старта» жазуы пайда болып, таймер жыпылықтай бастайды.
2. «Час» түймешігін, содан кейін «Мин» түймешігін басып тұрып, әзірлеу уақытының мәнін орнатыңыз. Егер түймешікті бірнеше секунд басып тұрса, мәнің тездетілген өзгерісі басталады.
3. Шегерілген старт уақытын бір сағаттан кем уақытқа орнату қажет болса, сағат мәндері нөлге түскенше бірізді түрде «Час» түймешігін басыңыз. Содан кейін «Мин» түймешігін басып ұстап тұрып, минуттардың қажетті мәнін орнатыңыз.
4. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, содан кейін әзірлеудің бүкіл бағдарламасын қайта енгізіңіз.
5. Уақытты орнату аяқталған соң «Старт» түймешігін бірнеше секунд басып ұстап тұрыңыз. Бағдарламаны орындау және уақытты кері есептеу басталады.
6. Тағайындалған уақыттан соң тағам дайын болады. Бағдарлама жұмысы аяқталғанда теңшелімдеріне байланысты аспап Автоқыздыру режиміне өтеді («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады) немесе күту режимінде («Старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады).
7. Автоқыздыруды өшіру үшін «Меню» мәзірін басыңыз, түймешік индикаторы сөнеді.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер тағам құрамында тез бузылатын азық-түлік (жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, ет, ірімшік және т. б.) пайдаланылса, шегерілген старт функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

### Дайын ас температурасын ұстау функциясы (Автоқыздыру)

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоматты түрде қосылады және дайын тағамның 70-75°C шегіндегі температурасын 24 сағаттың ішінде ұстай алады. Бұл кезде «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есептелуі басталады. Қажет болғанда «Меню» түймешігін басып және бірнеше секунд ұстап, Автоқыздыруды өшіруге болады.

### Автожылытуды алдын ала сөндіру

Бағдарламаның старты немесе жұмысы кезінде осы функцияны алдын ала өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшкенше «Меню» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаңыз. Автоқыздыруды қайта қосу үшін, «Меню» түймешігін қайта басып ұстаңыз («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады).

### Тағамды қыздыру функциясы

REDMOND RMC-M90 мультитипісіршінін суық асты қыздыру үшін пайдаланылуға болады. Бұл үшін:

- Дайын тағамды табаққа салыңыз, оны мультитипісіршіске орнатыңыз.
- Қақпақты жабыңыз, аспапты электр желіге қосыңыз.

- «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, дыбыс сигналы естілгенше бірнеше секунд ұстаңыз. Дисплейде қыздыру индикаторы және түймешік индикаторы жанады. Таймер қыздыру уақытын тікелей есептей бастайды.

Тағам 70-75°C дейін ысыды, осы температура 24 сағаттың ішінде тұруы мүмкін. Қажет болғанда «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, дисплей мен түймешіктегі тиісті индикаторлар өшкенше бірнеше секунд ұстап, қыздыруды өшіруге болады.

- i** Автожылыту және жылыту функциялары арқасында мультипісіргіш өнімдерді 24 сағатқа дейін ыстық күйінде сақтай алады, алайда біз тағамды ыстық күйінде екі-үш сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.

### Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер 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 «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Рецепт бойынша қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеп қойыңыз), табаққа салыңыз. Сұйықтықпен қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғарғы белгісінен төмен болғанын байқаңыз.

**STOP** Мультипісіргішпен жұмыс істегенде тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесетін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Өнімдерді тікелей тостағанда өңдеуге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Бұл кюрге қарсы жабынның бүлінуіне, тостағанның деформациялануына және аспаптың істен шығуына апаруы мүмкін.

2. Табақты аспаптың корпусына орнатыңыз. Ол қыздыратын элементке тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Мультипісіргіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.

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

4. «Меню» түймешігін басып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде тиісті бағдарлама индикаторы жыпылықтайды).
5. Әр бағдарлама үшін әдепкі бойынша белгіленген әзірлеу уақытын орнату үшін «Час» және «Мин» түймешігін басу арқылы өзгертуге болады. Дисплейде өзгертуге болатын әдепкі орнатылған әзірлеу уақыты жанады.
6. Қажет болғанда шегерілген старт уақытын орнатыңыз.
7. «Старт» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаңыз. «Старт» және «Подогрев/Отмена» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу үдерісі және бағдарлама жұмысының керісінше уақыт есебі басталады.

8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы сізді дыбыстық сигнал ескертеді. Ары қарай, теңшеліңдерге байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады («Старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады). «Меню» түймешігін басып және ұстап Автоқыздыру функциясын алдын ала өшіруге болады («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшеді). «Меню» түймешігін қайта басып осы функцияны қайта қосуға болады.
9. Әзірлеу үдерісін үзу, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе автоқыздыруды өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып ұстаңыз.



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.com.ru](http://www.redmond.com.ru) сайтында таба аласыз.

### Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күрі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Сартты ішеру	Жұмыс параметрлеріне шығу күту	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	5°C градусқа қадаммен 35–170°C диапазонында температураны орнату мүмкіндігімен түрлі тағамды әзірлеу. Тағамды әзірлеу температурасы 80°C дейін болғанда Автоқыздыру функциясы өшеді. Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң «Меню» түймешігін басып және бірнеше секунд ұстап оны қолмен қосуға болады	0:15	5 мин – 1 сағ / 1 мин 1 сағ – 12 сағ / 5 мин	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдану отырғып ботка пісіру	0:10	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дрілдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі	1:00	20 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		✓
ЖАРКА	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған. Азық-түлікті қақпақты ашып қуыруға кеңес беріледі	0:15	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин			✓
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	1:00	20 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді бұға пісіру. Аспап жұмыстық параметрлерге шыққаннан кейін, екі сигнал беріледі, әзірлеу уақытының кері санағы басталады	0:15	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапозоны / Орнату қабаны	Сыртты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығуы күйу	Автоподогрев
МАКАРОНЫ	Бидайдың әртүрлі сұрыптарынан макарон бұйымдарын әзірлеу. Суды қайнату уақыты мен өнімдерді салу қажеттігі туралы екі дыбыстық сигнал хабарлайды. Қақпақты жауып, «Старт» батырмасын басыңыз қайтадан. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады	0:08	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама етті жұмсарту, пісірілген сүтті дайындауға арналған	5:00	1 сағ – 8 сағ / 10 мин	✓		✓
ВАРКА	Бағдарлама көкөністер мен етті, құсты, балықты әзірлеуге арналған	0:40	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	1:00	20 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓
КРУПЫ*	Түрлі дан-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:35	5 мин – 4 сағ / 5 мин	✓		✓
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың әртүрін әзірлеуге арналған	1:00	20 мин – 1 сағ 30 мин / 10 мин	✓		✓
ЙОГУРТ	Үй йогурттары ашуын әзірлеуге арналған	8:00	6 сағ – 12 сағ / 10 мин	✓		
ПИЦЦА	Пицца әзірлеу	0:25	20 мин – 1 сағ / 5 мин	✓		✓
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмыс істеудің бірінші сағаты ішінде қамыр тынады, одан кейін піседі	3:00	1 сағ – 6 сағ / 10 мин	✓		
ДЕСЕРТЫ	Әр түрлі десерттер пісіру үшін ұсынылады	1:00	5 мин – 4 сағ / 5 мин	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш боткаларды жылдам әзірлеу. Күту тәртібінде әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «ЭКСПРЕСС» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз		Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң, атоматты түрде өшуді қарастырады			✓

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

### III. АСПАП КҮТІМІ

#### Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісіргіштің ішінде дайындағаннан кейін тамақтың иісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесектеп туралған жарты лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қы здыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.



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



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

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

#### Корпусты тазалау

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

#### Табаны тазалау

Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (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 түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

#### Ішкі қақпақты тазалау


Ішкі қақпағын орнату және алып шығу тәртібі **A4** 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.

### Алмалы бу қақпақшасын тазалау

Бу клапаны құралдың жоғарғы қақпағындағы арнайы ұяшықта орнатылған. Тазарту реті **A5** сызбанұсқасында (7 бет).


 **HAZAP AУДАРЫҢЫЗ!** Клапан резеңкесінің пішіні өзгертуінің алдын алу үшін алу, тазарту және орнату кезінде оны айналдырмаңыз және созбаңыз.

### Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады және аспаптың артқы бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады. Контейнерді тазарту 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 түсу мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

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

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

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

 **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 тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-M90 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы [www.redmond.companу](http://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 Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауға арналған. Сіз желшініші мультиваркада, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлы көлемде кастрюльде пайдалана аласыз.

### RB-C502 – керамикалық жабыны бар тостаған

Сыйымдылығы 5 литр. Механикалық зақымдануларға төзімділігі жоғары, күюге қарсы және жылу өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тамақ бетіне жабыспайды, қайнатылады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндіріледі. Бұл тостаған сүт ботқаларын пісіру, қуыру және пісіру үшін арнайы жасалған. Тағамдарды сақтау және үрлемелі шкафта тағамдарды дайындау үшін мультипісіргіштеріне / мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне тыс тостағанды пайдалануға болады. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

### RB-S500 – болат тостаған

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

## V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1-E4	Жүйелік қате, құралдың қызып кетуі мүмкін, басқа-ру тактасының немесе қыздырушы элементтің істен шығуы	Құралды электржелісінен ажыратыңыз, оған суға жол беріңіз. Құрылында тостағанның және жеткілікті көлемде азық-түліктің болуын тексеріңіз. Құралды электржелісінен қосып, баяларманы қайтадан іске қосыңыз. Егер мәселе әлі де шешілмеген болса, авторландырылған қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындайды: E5 – E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табаға бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратып, қақпақты ашып, 10–15 минут бойы суытып, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз «МУЛЬТИПОВАР» (100 °С жоғары температураны орнату кезінде) және «ЖАРКА» бағдарламалары жұмыс істеген кезде тостағанға суды құймаңыз «ЖАРКА» бағдарламасында 120 °С жоғары және 130 °С жоғары температураны орнатқан кезде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында ашық қақпақпен пісіріңіз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтық тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультіпісіргіш корпусына қисық 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 аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Табамен мультіпісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының санылаусыздығы бұзылған	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультіпісіргіш қақпағын ылғи сыртыл естілгенше жабыңыз
	Ішкіқақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

**!** Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.



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

## VI. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР



\* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша кепілдік қызмет көрсету жылы сайтта тіркелгеннен кейін ұсынылады <https://warranty.redmond.company/>

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 дурыс 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 оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату 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
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

- 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 жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 5 жылды құрайды.

*Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз*



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. 2024

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

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
Made in China

RMC-M90-CIS-UM-19