

REDMOND

Мультиварка
RMC-281

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

RUS7
UKR18
KAZ26



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

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

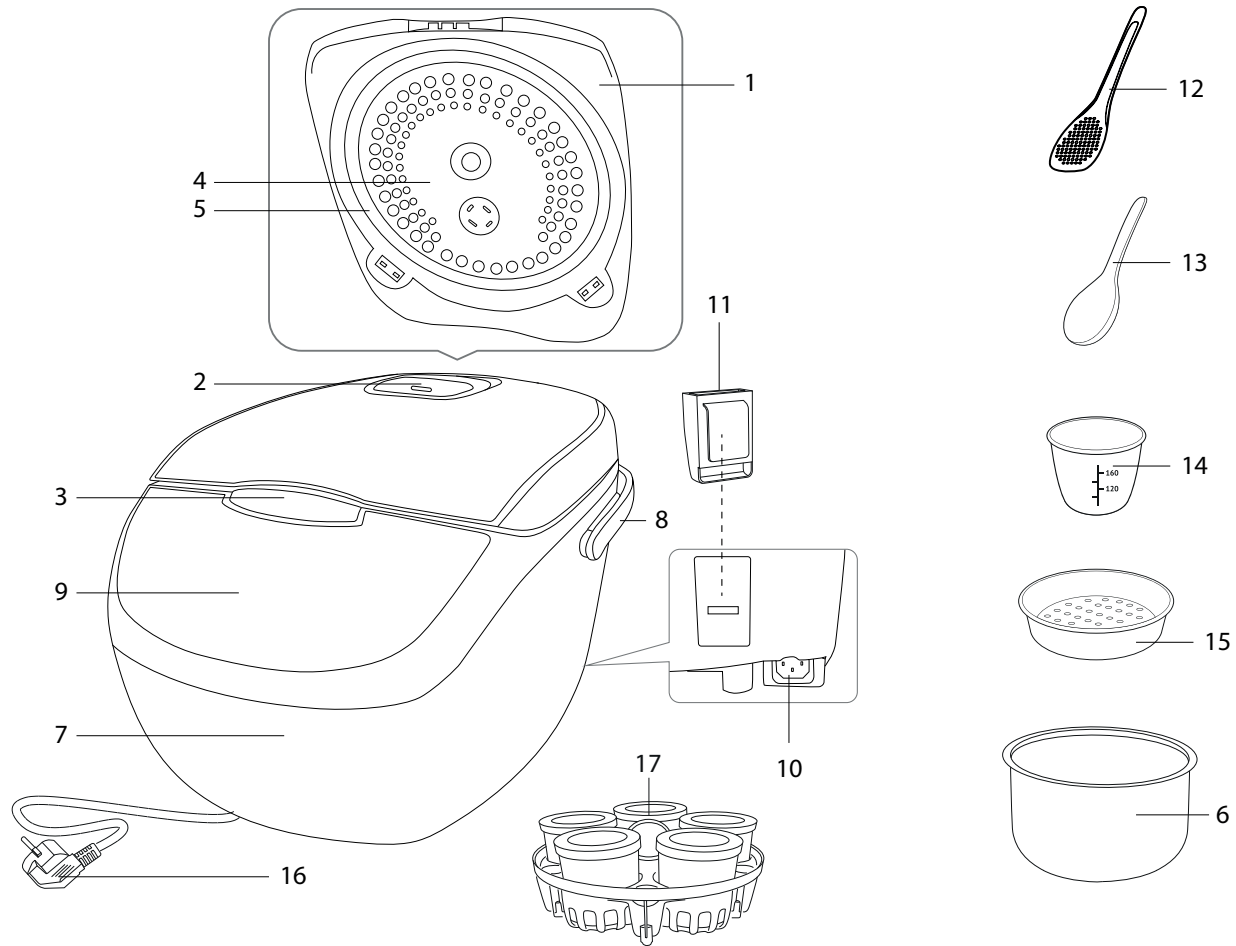
© REDMOND. Все права защищены. 2018

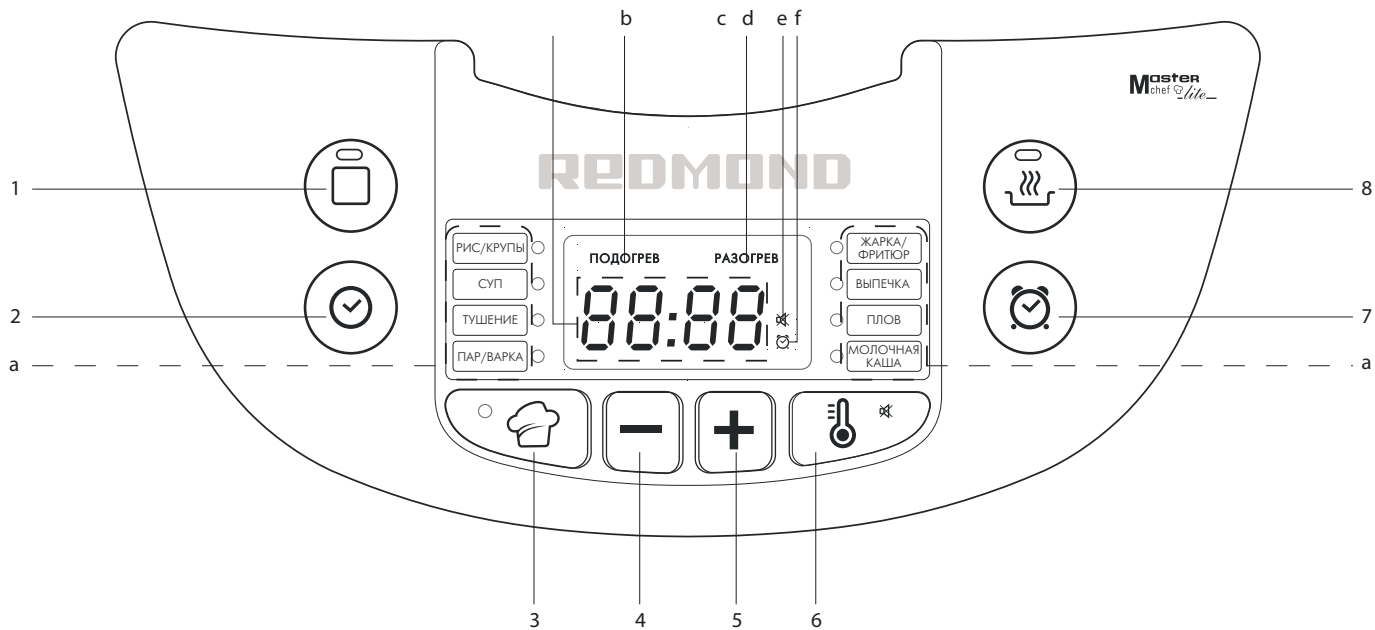
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

СОДЕРЖАНИЕ

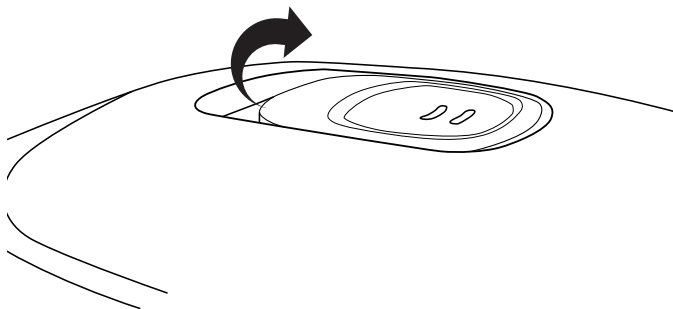
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	Разогрев блюе	12
Технические характеристики	8	Сводная таблица программ приготовления	12
Программы приготовления	8	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	13
Функции	8	Общие рекомендации.....	13
Комплектация	8	Ошибки при приготовлении и способы их устранения	13
Устройство прибора.....	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	14
Панель управления	9	Рекомендации по использованию температурных режимов.....	15
Дисплей.....	9	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	9	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	9	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	15
Отключение звуковых сигналов	9	Общие правила и рекомендации	15
Блокировка панели управления	10	Очистка корпуса	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления	10	Очистка съемной внутренней крышки	16
Установка времени приготовления	10	Очистка съемного парового клапана	16
Установка температуры приготовления: программа «МУЛЬТИПОВАР»	11	Очистка чаши	16
Отсрочка старта программы	11	Удаление конденсата	16
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	11	Очистка рабочей камеры	16
Изменение температуры в процессе приготовления	11	Хранение и транспортировка	16
Изменение времени в процессе приготовления	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	17
Поддержание температуры готовых блюе (автоподогрев)	12	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	17

A1

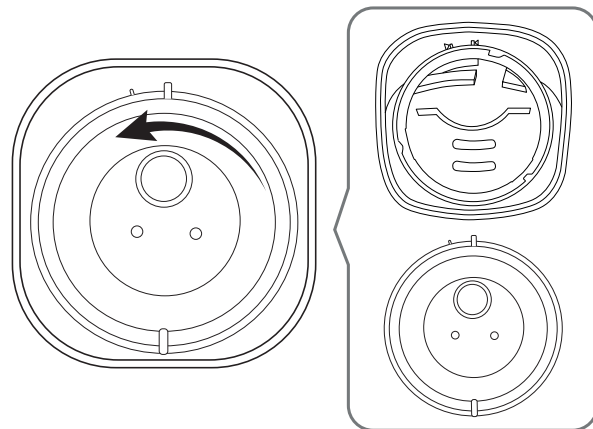




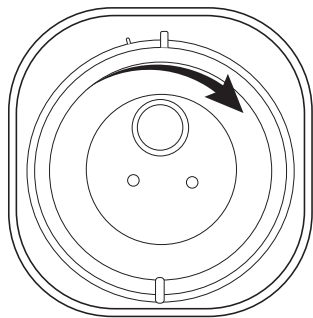
A3



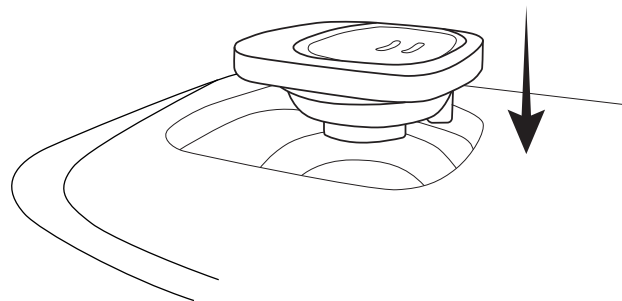
1



2



3



4


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-281 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

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

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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой 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 накрывайте прибор во время работы: это может привести к перегреву и поломке устройства.

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

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMC-281
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрывание чаши.....	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный
Внутренняя крышка.....	съёмная
Паровой клапан.....	съёмный
Габаритные размеры.....	390 × 270 × 260 мм
Вес нетто.....	3,9 кг ± 3%

Программы приготовления

1. МУЛЬТИПОВАР	5. ПАР/ВАРКА	9. МОЛОЧНАЯ КАША
2. РИС/КРУПЫ	6. ЖАРКА/ФРИТЮР	10. ЭКСПРЕСС
3. СУП	7. ВЫПЕЧКА	
4. ТУШЕНИЕ	8. ПЛОВ	

Функции

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

Комплектация









Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Шнур питания.....	1 шт.
Баночки для йогурта.....	5 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

Устройство прибора (схема А1, стр. 4)

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

Панель управления (схема А2, стр. 5)

1. Кнопка  – включение/отключение режима разогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
2. Кнопка  – настройка времени приготовления
3. Кнопка  – выбор программы «МУЛЬТИПОВАР»
4. Кнопка  – уменьшение значения параметра, выбор автоматической программы приготовления
5. Кнопка  – увеличение значения параметра, выбор автоматической программы приготовления, блокировка панели управления
6. Кнопка  – настройка температуры приготовления, отключение звуковых сигналов
7. Кнопка  – настройка времени отсрочки старта
8. Кнопка  – запуск программы приготовления, включение/отключение функции автоподогрева

Дисплей (схема А2, стр. 5)

- а. Индикаторы автоматических программ приготовления
- б. Индикатор автоподогрева
- с. Цифровой индикатор
- д. Индикатор разогрева
- е. Индикатор отключения звуковых сигналов
- ф. Индикатор отсрочки старта

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

Корпус прибора протрите влажной тканью, съёмные детали промойте в теплой воде. Тщательно просушите прибор перед включением в сеть электропитания.



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

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

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме настройки программы до старта. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Если звуковые сигналы выключены, на дисплее горит индикатор .

Блокировка панели управления

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

Для блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, нажмите и удерживайте кнопку **+** до звукового сигнала. На дисплее на несколько секунд появятся символы []. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее на несколько секунд будут появляться символы [].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте **+** до звукового сигнала. На дисплее появятся символы [].

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

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

В данном разделе приведен общий алгоритм работы с прибором. Для конкретных блюд этот порядок может отличаться, следуйте указаниям книги рецептов. Если вы готовите по собственному рецепту, обратитесь также к Сводной таблице программ приготовления и к разделу «Советы по приготовлению».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту.
2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора без перекосов, так чтобы она плотно соприкасалась с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку прибора.

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

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

4. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал.
5. Для выбора программы приготовления нажимайте кнопку **—** или **+** (переключение осуществляется по кругу). Загорятся индикаторы программ приготовления, индикатор выбранной программы и индикатор кнопки **⏏**, будут мигать. Выберите необходимую программу приготовления с помощью кнопок **—** или **+**.
6. Для выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите кнопку **☁**, ее индикатор загорится.
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). При выборе программы «МУЛЬТИ-

ПОВАР» вы также можете изменить температуру приготовления (см. раздел «Установка температуры приготовления: программа «МУЛЬТИПОВАР»).

i После запуска программы вы также можете отрегулировать температуру и время приготовления (см. раздел «Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»).

8. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).

i Нажатие кнопки **□** во время настройки программы приготовления вернет прибор в режим выбора автоматических программ. Повторное нажатие кнопки **□** переведет прибор в режим ожидания (на дисплее отображается ---).

При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ---).

На любом этапе настройки нажатие кнопки **⏏** приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизменные параметры останутся по умолчанию.

9. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **⏏**. Индикатор выбранной программы приготовления будет гореть непрерывно, индикаторы остальных программ погаснут. Индикатор кнопки **⏏** будет гореть непрерывно. Если активна функция автоподогрева, горят индикатор кнопки **□** и индикатор «ПОДОГРЕВ» на дисплее. В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.

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

10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку **□**.
11. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End». Отключите прибор от электросети.

📖 Для получения качественного результата рекомендуем воспользоваться рецептами из прилагаемой к прибору кулинарной книги, разработанной специально для данной модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.company.

Установка времени приготовления

Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и диапазон времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. Для настройки времени приготовления после выбора программы нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки и , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

Установка температуры приготовления: программа «МУЛЬТИПОВАР»

При использовании программы «МУЛЬТИПОВАР» вы можете регулировать температуру приготовления до старта. Значение температуры по умолчанию – 100°C. Диапазон регулировки температуры – от 35 до 170°C с шагом установки в 5°C.

1. После выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите кнопку . Цифровое значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки и , установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически. Дисплей вернется к отображению времени приготовления.

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

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

Отсрочка старта программы

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

1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку , на дисплее загорится индикатор . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки и , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» горят индикатор кнопки и индикатор выбранной программы на панели управления, индикатор на дисплее. Идет обратный отсчет времени отсрочки старта. Если активна функция автоподогрева, горят индикатор кнопки и индикатор «ПОДОГРЕВ» на дисплее.

Чтобы увидеть время приготовления блюда во время работы функции «Отсрочка старта», нажмите кнопку : на несколько секунд на дисплее погаснет индикатор и отобразится установленное время приготовления.

По окончании работы функции прибор подаст три коротких звуковых сигнала, индикатор на дисплее погаснет. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки программ прямо в процессе приготовления. Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

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

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

Изменение температуры в процессе приготовления

Диапазон изменения температуры приготовления – от 35 до 170°C с шагом установки в 1°C.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Цифровое значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки и , установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически. Дисплей вернется к отображению времени приготовления.

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

Изменение времени в процессе приготовления

Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. Сводную таблицу программ приготовления).

- Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
- Нажимая кнопки и , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
- Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

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

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

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).

Данная функция доступна не для всех программ (см. Сводную таблицу программ приготовления).

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно, с учетом этого в приборе предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции. Для этого во время работы программы приготовления или функции отсрочки старта нажмите кнопку : погаснут индикатор «ПОДОГРЕВ» на дисплее и индикатор кнопки . Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку еще раз.

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

Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку , загорятся ее индикатор и индикатор «РАЗОГРЕВ» на дисплее, начнется прямой поминутный отсчет времени разогрева.
- По достижении температуры 70°C прибор подаст два коротких звуковых сигнала и будет поддерживать продукт горячим в течение 12 часов.
- Для отключения разогрева нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается - - - -).



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

Сводная таблица программ приготовления

В данной таблице приведены особенности работы отдельных программ. Алгоритм работы с прибором см. в разделе «Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления».

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. При установке температуры 150°C и выше время приготовления будет ограничено двумя часами	00:30	1 мин - 15 ч / 1 мин		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Для запуска программы в режиме ожидания нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Во время работы программы на дисплее отображается	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды				
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров	0:15	5 мин - 4 ч / 1 мин	✓	✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	5 мин - 8 ч / 5 мин		✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	5 мин – 8 ч / 5 мин		✓	✓
ПАР/ВАРКА	Приготовление на пару и варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Для приготовления на пару используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:20	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ЖАРКА/ФРИТЮР	Жарка овощей, мяса, рыбы, птицы и приготовление различных продуктов во фритюре. По достижении необходимой температуры прибор подаст два коротких звуковых сигнала. ВНИМАНИЕ: производите закладку продуктов в чашу только после звукового сигнала. ВНИМАНИЕ: во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой! При возникновении ошибки следуйте указаниям раздела «Перед обращением в сервис-центр» (стр. 17)	0:18	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок. Время автоподогрева ограничено 4 часами	1:00	5 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:35	5 мин – 2 ч / 5 мин		✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке, различных десертов	0:20	2 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1.

Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Тщательно промойте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.

- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные перчатки и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранной вами программой 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

Возможные причины		Способы решения
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 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
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

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)	Количество воды, мл	Время приготовления
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20

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

 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

t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	Расстойка теста и приготовление уксуса	105°C	Приготовление холодца
40°C	Приготовление йогуртов	110°C	Стерилизация
45°C	Закваска	115°C	Приготовление сахарного сиропа
50°C	Брожение	120°C	Приготовление рульки
55°C	Приготовление помидки	125°C	Приготовление тушеного мяса
60°C	Приготовление зеленого чая или детского питания	130°C	Приготовление запеканки
65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
70°C	Приготовление пуша	140°C	Копчение
75°C	Пастеризация, приготовление белого чая	145°C	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
80°C	Приготовление глинтвейна	150°C	Запекание мяса (в фольге)
85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	155°C	Выпечка изделий из дрожжевого теста
90°C	Приготовление красного чая	160°C	Жарка птицы
95°C	Приготовление молочных каш	165°C	Жарка стейков
100°C	Приготовление безе или варенья	170°C	Жарка в кляре

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Приготовление сыра
- Приготовление творога
- Приготовление фондю
- Приготовление йогурта
- Расстойка теста
- Стерилизация
- Пастеризация жидких продуктов
- Подогрев детского питания

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки RMC-281. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru либо в магазинах официальных дистрибьютеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

RHP-M02 – ветчинница

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

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

 **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой прибора убедитесь, что он 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 лимона в программе «ТАР/ВАРКА».

- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, съемная внутренняя крышка, уплотнительное кольцо и съемный паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

STOP

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

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, съемную внутреннюю крышку, уплотнительное кольцо 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 съемной внутренней крышки

1. Откройте крышку прибора.
2. Аккуратно нажмите на два пластиковых фиксатора на съемной крышке и снимите ее.
3. Промойте съемную внутреннюю крышку под струей воды с использованием мягкого моющего средства.
4. Полностью просушите все детали перед установкой в прибор.

Очистка съемного парового клапана

1. Паровой клапан потяните вверх и аккуратно снимите.
2. Разберите паровой клапан, как показано на схеме **A3** (стр. 6).
3. Промойте под струей воды все части парового клапана. Тщательно просушите перед сборкой.
4. Соберите паровой клапан и установите его в прибор, как показано на схеме **A3** (стр. 6).

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 прибора.

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

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Удаляйте его с помощью кухонной салфетки после каждого использования.

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.

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

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

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

i При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Само по себе это не является признаком неисправности 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	
Мигает сообщение «OPEN» на дисплее и индикатор кнопки  , прибор подает три коротких звуковых сигнала	При использовании программы «ЖАРКА / ФРИТЮР» крышка прибора остается закрытой. Нагревательный элемент прибора отключился для защиты от перегрева	Откройте крышку прибора. Через некоторое время, когда прибор остынет, прозвучат два коротких звуковых сигнала, надпись «OPEN» на дисплее перестанет мигать. Нажмите кнопку  : нагревательный элемент прибора снова включится, продолжится процесс приготовления, дисплей вернется к стандартной индикации	
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*, прибор подает звуковые сигналы	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	
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку	
	Неисправна электрическая розетка	Разблокируйте прибор (см. раздел «Блокировка панели управления»)	
Блюдо готовится слишком долго	Прибор заблокирован	Разблокируйте прибор (см. раздел «Блокировка панели управления»)	
	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 мультиварки 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	
	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 крыш-кой 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	



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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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


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

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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)
2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г. ... 0 – 2020 г.)
3 – серийный номер модели

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

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

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

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням.

Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

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



УВАГА! Забороняється використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-281
Потужність.....	860 Вт
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне Daikin®
Дисплей.....	світлодіодний
Внутрішня кришка.....	знімна
Паровий клапан.....	знімний
Габаритні розміри.....	390 × 270 × 260 мм
Вага нетто.....	3,9 кг ± 3%

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР)
2. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
3. СУП (СУП)
4. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)
5. ПАР/ВАРКА (ПАР/ВАРІННЯ)
6. ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ ФРИТЮР)
7. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)
8. ПЛОВ (ПЛОВ)
9. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
10. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

Функції

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

Комплектація

Мультиварка	1 шт.
Чаша	1 шт.
Контейнер для приготування на парі	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Електрошнур	1 шт.









Баночки для йогуртів.....	5 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

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

Будова приладу (схема А1, стор. 4)

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------------|
| 1. Кришка | 10. Рознім для підключення електрошнур |
| 2. Знімний паровий клапан | 11. Тримач для черпака/ложки |
| 3. Кнопка відкриття кришки | 12. Плоска ложка |
| 4. Знімна внутрішня кришка | 13. Черпак |
| 5. Ущільнювальне кільце | 14. Мірна склянка |
| 6. Чаша | 15. Контейнер для приготування на парі |
| 7. Корпус приладу | 16. Електрошнур |
| 8. Ручка | 17. Баночки для йогуртів |
| 9. Панель управління з дисплеєм | |

Панель управління (схема А2, стор. 5)


1. Кнопка  – увімкнення/вимкнення функції підігріву, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
2. Кнопка  – налаштування часу приготування
3. Кнопка  – вибір програми «МУЛЬТИПОВАР»
4. Кнопка  – зменшення значення параметра, вибір автоматичної програми приготування
5. Кнопка  – збільшення значення параметра, вибір автоматичної програми приготування, блокування панелі управління
6. Кнопка  – налаштування температури приготування, відключення звукових сигналів
7. Кнопка  – налаштування часу відстрочки старту
8. Кнопка  – запуск програми приготування, увімкнення/вимкнення автопідігріву

Дисплей (схема А2, стр. 5)

- a. Індикатори автоматичних програм приготування
- b. Індикатор автопідігріву
- c. Цифровий індикатор
- d. Індикатор розігрівання
- e. Індикатор вимкнення звукових сигналів
- f. Індикатор відстрочки старту

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути.



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

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультіварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів. Підключіть електрошнур до роз'єму на корпусі, переконайтеся в міцності з'єднання.

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


II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ


Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вмикати/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи приладу, крім налаштування програми до старту. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку . Якщо звукові сигнали вимкнено, на дисплеї горить індикатор .

Блокування панелі управління

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

Для увімкнення блокування панелі управління в будь-якому режимі, крім налаштування програми до старту, одночасно натисніть і утримуйте кнопку . Прилад подасть звуковий сигнал, на дисплеї спалахнуть символи []. Із натисненням будь-якої кнопки в режимі блокування на дисплеї з'являться символи [].

Щоб вимкнути блокування, повторно натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку . Прилад подасть звуковий сигнал, на дисплеї спалахнуть символи [].

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

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

В цьому розділі наведений загальний алгоритм роботи з приладом. Для ваших улюблених страв цей порядок може відрізнятись, дотримуйтесь вказівок книги рецептів. Якщо ви готуєте за власним рецептом, зверніться також до Зведеної таблиці автоматичних програм приготування.

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

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

При використанні деяких програм допускається приготування при відкритій кришці, дотримуйтесь вказівок книги рецептів.

4. Підключіть прилад до електромережі. Прилад подасть звуковий сигнал.
5. Натискаючи кнопки **—** і **+**, виберіть необхідну програму приготування. Перемикання програм здійснюється по колу, індикатор вибраної програми спалахуватиме. Індикатор вибраної програми і індикатор кнопки **⏏** почне мерехтіти. Виберіть необхідну програму приготування за допомогою кнопок **—** і **+**.
6. Для вибору програми **МУЛЬТИПОВАР** натисніть кнопку **☁**, спалахне її індикатор.
7. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення (див. розділ «Встановлення часу приготування»). У програмі «МУЛЬТИПОВАР» також можливо змінити температуру приготування (див. розділ «Встановлення температури приготування: програма «МУЛЬТИПОВАР»).

i Після запуску програми ви також зможете відрегулювати температуру і час приготування (див. розділ «Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»).

8. За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. розділ «Відстрочка старту програми»).

i Натиснення кнопки **□** під час налаштування програми приготування переводить прилад у режим вибору автоматичних програм. Повторне натиснення кнопки **□** переводить прилад у режим очікування (на дисплеї відображається **---**).

У разі бездіяльності впродовж однієї хвилини під час налаштування програми прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається **---**).

На будь-якому етапі налаштування натиснення та утримання кнопки **⏏** призведе до запуску програми приготування з поточними налаштуваннями. Незмінені параметри стандартно залишаться.

9. Для запуску програми приготування натисніть **⏏**. Індикатор обраної програми буде горіти на панелі управління безперервно, індикатори інших програм згаснуть. Індикатор кнопки **⏏** буде горіти безперервно. Якщо активна функція автопідігріву, горить індикатор **□** на панелі та індикатор «ПОДОГРІВ» на дисплеї. Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури в чаші.

i У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, в програмі «ПАР/ВАРКА» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закипання води й утворення досить густої пари в чаші.

10. Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть кнопку **□**.
11. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Після закінчення роботи програми/автопідігріву на дисплеї на кілька секунд з'явиться напис «End». Відключіть прилад від електромережі.

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

Встановлення часу приготування

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

1. Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку **⌚**. Значення годинника на дисплеї почне мерехтіти.
2. Натискаючи кнопки **—** і **+**, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку **⌚**.
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку **⌚**.

Встановлення температури приготування: програма «МУЛЬТИПОВАР»

Під час використання програми «МУЛЬТИПОВАР» ви можете регулювати температуру приготування до старту. Значення температури за замовчуванням – 100°C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35-170°C із кроком у 5°C.

1. Після вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» натисніть кнопку **🌡**. Цифрове значення температури на дисплеї почне мерехтіти.





- Натискаючи кнопки — і +, встановіть бажане значення температури. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
- Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (значення на дисплеї перестане мерехтіти). Дисплей повернеться до відображення часу приготування.

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




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

Відстрочка старту програми


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

- Після вибору програми приготування натисніть кнопку , на дисплеї спалахне індикатор , значення годинника почне мерехтіти.
- Натискаючи кнопки — і +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
- Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
- Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

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

Під час роботи функції «Відстрочка старту» горять індикатор кнопки  та індикатор обраної програми на панелі управління, індикатор  на дисплеї. Йде зворотний відлік часу відстрочки старту. Якщо активна функція автопідігріву, горять індикатор кнопки  на панелі та індикатор «ПОДОГРЕВ» на дисплеї.

i Під час роботи функції натисніть кнопку : на дисплеї на декілька секунд згасне індикатор  і відобразиться встановлений час приготування.

Після завершення роботи функції прилад подасть три коротких звукових сигнали, індикатор  на дисплеї згасне. Почнеться виконання вибраної програми приготування.

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


Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

Змінення температури в процесі приготування




Діапазон зміни температури – від 35 до 170°C із кроком зміни в 1°C.

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Стандартне значення температури мерехтітиме на дисплеї.
- Натискаючи кнопки — і +, встановіть бажане значення температури. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
- Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Дисплей повернеться до відображення часу приготування.

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

Змінення часу в процесі приготування

Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).

- Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . Значення годинника на дисплеї почне мерехтіти.
- Натискаючи кнопки — і +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
- Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
- Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .


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


i Під час роботи функції «Відстрочка старту» та програми «ЕКСПРЕСС» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

При змінненні температури або часу приготування під час виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями) процес попереднього нагрівання буде перерваний, почнеться зворотний відлік часу роботи програми.

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)




Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C до 12 годин.

Під час автопідігріву на дисплеї горить індикатор «ПОДОГРЕВ» і індикатор кнопки , а також прямий щохвилиний відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається - - - -).

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




Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час роботи програми приготування або функції відстрочки старту, натисніть

кнопку : згаснуть індикатор «ПОДОГРЕВ» на панелі та індикатор кнопки  на дисплеї. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку  щезаз.

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

Розігрівання страв



Мультиварку можна використовувати для розігрівання страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку . Спалахнуть індикатор кнопки  на панелі управління та індикатор «РАЗОГРЕВ» на дисплеї, таймер почне прямий щохвилинний відлік часу розігрівання.
4. Після досягнення температури 70°C прилад подасть два коротких звукових сигнали і буде підтримувати продукт гарячим впродовж 12 годин.
5. Для вимкнення розігрівання натисніть кнопку . Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається - - - -).

💡 Не рекомендується залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Зведена таблиця автоматичних програм приготування

У цій таблиці наведені особливості роботи окремих програм. Алгоритм роботи з приладом див. в розділі «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування/Крок установки	Очікування виходу на робочі параметри	Відсрочка старту	Автопідігрів
МУЛЬТИПОВАР	Приготування різноманітних страв із можливістю встановлення температури. Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами	00:30	1 хв – 15 год / 1 хв		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, роз-сипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку  . На дисплеї відображається 	Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води				

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування/Крок установки	Очікування виходу на робочі параметри	Відсрочка старту	Автопідігрів
РИС/КРУПЫ	Варіння різноманітних круп, гарнірів, роз-сипчастих каш на воді	0:15	5 хв – 4 год / 1 хв	✓	✓	✓
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	1:00	5 хв – 8 год / 5 хв		✓	✓
ТУШЕНИЕ	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв	1:00	5 хв – 8 год / 5 хв		✓	✓
ПАР/ВАРКА	Приготування на парі або варіння м'яса, риби, овочів та інших продуктів. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)	0:20	5 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	✓
ЖАРКА/ФРИТЮР	Смаження м'яса, риби, овочів і приготування у фритюрі. Після досягнення необхідної температури приготування прилад подасть два коротких звукових сигнали. УВАГА: проводьте закладку продуктів в чашу тільки після звукового сигналу. УВАГА: під час роботи даної програми кришка приладу по-винна залишатися відкритою! При виникненні помилок дотри-муйтеся вказівок розділу «Перед звертанням до сервіс-центру» (стор. 26)	0:18	1 хв – 2 год / 1 хв	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, пирогів із дріжджового/листокового тіста, бісквітів, запіканок. Час автопідігріву обмежено 4 годинами	1:00	5 хв – 4 год / 1 хв		✓	✓
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	0:35	5 хв – 2 год / 5 хв		✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Варіння каш із використанням пастеризованого молока малої жирності	0:20	2 хв – 4 год / 1 хв		✓	✓

III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купується окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварці RMC-281 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.company або в магазинах офіційних дилерів.

RAM-CL1 – щипці для чаші

Призначаються для зручного вилучення чаші з мультиварки. Можливе використання з мультиварками інших брендів.

RAM-FB1 – корзина для смаження у фритюрі


Використовується для приготування різних продуктів в сильно розігрітій або киплячій олії (фритюрі). Підходить для будь-яких чаш об'ємом від 3 літрів. Виготовлена з нержавіючої

сталі, має знімну ручку і гачок для фіксації на чаші для полегшення зливу зайвої олії після приготування. Можливе використання з мультиварками інших брендів з чашами об'ємом від 3 літрів. Можна мити в посудомийній машині.

RHP-M02 – ветчинниця


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

IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

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

Загальні правила та рекомендації

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

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

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

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

Очищення корпусу

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

Очищення знімної внутрішньої кришки

1. Відкрийте кришку приладу.
2. Обережно потягніть знімну внутрішню кришку на себе.
3. Промийте знімну внутрішню кришку під струменем води з використанням м'якого мийного засобу. При необхідності зніміть і промийте окремо ущільнювальну гумку в центрі кришки.
4. Повністю просушіть всі деталі перед встановленням в прилад.

Очищення знімного парового клапана

1. Вийміть паровий клапан, обережно потягнувши його вгору.
2. Розберіть паровий клапан, як показано на схемі **A3** (стор. 6).
3. Промийте клапан під струменем чистої води. Тщательно просушите перед сборкой.
4. Встановіть паровий клапан в прилад, як показано на схемі **A3** (стор. 6).

Очищення чаші

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

У разі сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть.

Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

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

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований у задній частині приладу. Для його видалення використовуйте кухонні серветки.

Очищення робочої камери

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

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

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

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

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



Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

V. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Блимає повідомлення «OPEN» на дисплеї та індикатор кнопки  , (підігрів), прилад подає три коротких звукових сигнали	При використанні програми «ЖАРКА/ФРИТЮР» (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР) кришка приладу залишається закритою. Нагрівальний елемент приладу відключився для захисту від перегріву	Відкрийте кришку приладу. Через деякий час, коли прилад охолоне, прозвучать два коротких звукових сигнали, напис «OPEN» на дисплеї перестане блимати. Натисніть кнопку (підігрів)  : нагрівальний елемент приладу знову включиться, продовжиться процес приготування, дисплей повернеться до стандартних показників
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: «E», прилад подає звукові сигнали	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Увімкніть прилад у справну розетку
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	Розблокуйте прилад (див. розділ «Блокування панелі управління»)
Страва готується за надто довго	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена
		Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупа, шматочки їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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

VI. ГАРАНТІЙНЕ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 12 місяців з моменту його придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти. Гарантія набирає чинності тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному папері. Ця гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був ушкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.). Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо).


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

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

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)
2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р. ... 0 – 2020 р.)
3 – серійний номер моделі

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

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

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

STOP

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

STOP

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

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны та-

залау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

STOP

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-281
Қуаты	860 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I дәреже
Таба көлемі	5 л
Таба жабындысы	күюге қарсы Daikin®
Дисплей	жарықтық диодты
Ішкі қақпақ	алмалы
Бу қақпақшасы	алмалы
Габаритті өлшемдері	390 × 270 × 260 мм
Таза салмағы	3,9 кг ± 3%

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР)
2. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
3. СУП (СОРПА)
4. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
5. ПАР/ВАРКА (БУ/АСУ)
6. ЖАРКА/ФРИТЮР (ҚУЫРУ/ ФРИТЮР)
7. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
8. ПЛОВ (ПАЛАУ)
9. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)
10. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

Функциялар

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

Жинақталу

Мультипісіргіш	1 дана
Тостағаны	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер	1 дана
Өлшеуіш стақан	1 дана
Шөміш	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана








Желілік баусым.....	1 дана
Йогуртқа арналған құты.....	5 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.

Құрылғысы (A1 сурет, 4 бет)

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------------|
| 1. Құрылғының қақпағы | 10. Желілік баусым қосуға арналған жалғағыш |
| 2. Алмалы бу клапаны | 11. Ожауға арналған ұстағыш |
| 3. Қақпақты ашу басқышы | 12. Тегіс қасық |
| 4. Алмалы ішкі қақпақ | 13. Ожау |
| 5. Тығыздайтын сақина | 14. Өлшегіш стақан |
| 6. Тостаған | 15. Буда дайындауға арналған контейнер |
| 7. Құралдың корпусы | 16. Желілік баусым |
| 8. Тұтқасы | 17. Йогуртқа арналған құты |
| 9. Дисплеймен басқарылатын панель | |

Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)


- батырмасы – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
-  батырмасы – әзірлеу уақытын орнату
-  батырмасы – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламаны таңдау
-  батырмасы – параметрдің мәнін азайту, автоматты бағдарламаны таңдау
-  батырмасы – параметрдің мәнін арттыру, автоматты бағдарламаны таңдау, басқару панелін құрсаулау
-  батырмасы – температура мәнін орнату, дыбыс сигналын өшіру
-  батырмасы – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты
-  батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру

Дисплей (A2 сурет, 5 бет)

- Бағдарламаны орындау индикаторлары
- Автожылыту индикаторы
- Сандық индикаторы
- Жылыту режимінің индикаторы
- Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
- Стартты шегеру индикаторы

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қорықпай пайдалануға және кептіріңіз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

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

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

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



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

Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек. Қоректену баусымын корпустағы жалғағышқа қосыңыз, бекем қосылғанына көз жеткізіңіз.


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

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа. Бұл үшін  батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Егер де дыбыстық дабылдар қосылған болса, дисплейде  индикатор жанады.

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауды қосу үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа,  түймешіктерін бірге басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Құрылғы дыбысты сигнал шығарады, дисплейде символдар жанады []. Құрсаулау режимінде кез-келген түймені басқан кезде дисплейде символдар пайда болады [].

Құрсаулаудан шығару үшін  түймешіктерін бірге қайтадан басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Дисплейде символдар көрінеді [].

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



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

Бұл бөлімді құралмен жұмыстың жалпы алгоритмі келтірілген. Нақты тағамдар үшін бұл рет өзгешеленуі мүмкін, рецептілер кітабының нұсқауларына сүйеніңіз. Егер сіз тағамды өз рецептіңіз бойынша дайындасаңыз Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кестесіне бөліміне жүгініңіз.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Рецептілер кітабының немесе тағам дайындау бағдарламаларының Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кестесіне сүйене отырып ингредиенттерді тостағанға орналастырыңыз (егер сіз өз рецептіңіз бойынша дайындап болсаңыз). Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Мультипісіргіш қақпағын жабыңыз.



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

Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде қақпағы ашық күйде тағам дайындауға жол беріледі, рецептілер кітабының нұсқауларына сүйеніңіз

4. Құралды электр желісіне қосыңыз. Аспап дыбыстық сигнал береді.
5. — және + батырмасын баса отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айналым бойынша жүреді. Бағдарламаны орындау индикаторлары жанады, таңдалған бағдарлама индикаторы мен батырмасының индикаторы жыпылықтай бастайды. — және + батырмасын баса отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз.
6. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау үшін түймесін басыңыз, оның индикаторы жанады.
7. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз («Әзірлеу уақытын орнату» қараңыз). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауы расталған соң қажетті әзірлеу температурасын орната аласыз («Әзірлеу температурасын орнату: «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы» қараңыз).



Бағдарлама іске қосылғаннан кейін сіз температура мен дайындау уақытын реттей аласыз («МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы бөлімін қараңыз)

8. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).



батырмасын әзірлеу бағдарламасын баптау кезінде аспапты автоматтық бағдарламаларды таңдау режиміне ауыстырады. батырмасын қайталап басу аспапты күту режиміне ауыстырады (дисплейде көрсетіледі).

Бағдарламаны баптау кезінде бір минут бойы ешқандай әрекет жасалмаса құрал күту режиміне ауысады (дисплейде көрсетіледі).

Бастаудың кез — келген кезеңінде батырмасын басу ас дайындау бағдарламасының ағымдағы баптауларымен іске қосылуына алып келеді. Өзгертілмеген параметрлер әдепкә қалпы бойынша қалады.

9. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін батырмасын басып. Таңдалған әзірлеу бағдарламасының индикаторы үздіксіз жанып тұрады, ал басқа бағдарламалардың индикаторлары сөнеді. түймесінің индикаторы үздіксіз жанып тұрады. Егер автотыжылыту функциясы қосұлы болса басқару панеліндегі батырмасының индикаторы мен дисплейдегі «ПОДОГРЕВ» индикаторы жанып тұрады. Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура жеткеннен кейін басталады.



Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы, «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында тапсырылған әзірлеу уақытының керісінше есебі тек су қайнап, табақта жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң ғана басталады.

10. Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процесін немесе автотыжылытуды тоқтату үшін, батырмасын басыңыз.
11. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы дыбыс сигналы хабарлайды. Бірнеше секунд дисплейде бағдарлама/автотыжылыту жазулар соңы пайда болады «End» жылы.



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


Әзірлеу уақытын орнату

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

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
2. — және + батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, аман жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін батырмасын басыңыз.
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін батырмасын басыңыз.

Әзірлеу температурасын орнату «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын пайдаланған кезде стартқа дейін әзірлеу температурасын реттеп ала аласыз. әзірлеу әдепкі температурасы 100°C құрайды. Бағдарламадағы температура анықталған кезде белгілеу ауқымы 5°C қадаммен 35-170°C құрайды.





1. Ол үшін осы бағдарламаны таңдаған соң  батырмасын басыңыз. Мәні дисплейде жыпылықтай бастайды.
2. — және + батырмасын баса отырып, өзіңізге қажет температура орнатыңыз. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі мәннің жыпылақтауы тоқтайды).

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




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


Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру


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

1. Старттың уақытын шегіндіру үшін тамақ дайындаудың бағдарламасын таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз, дисплейде  индикаторы жанады, дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
2. — және + батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, амані жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз.
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.

i *Бұл функция барлық бағдарламаларда қолжетімді емес (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте қараңыз).*

«Стартты шегеру» функциясының жұмысы кезінде басқару панеліндегі  батырмасының индикаторы мен таңдалған бағдарламаның индикаторы, дисплейдегі  индикаторы жанып тұрады. Іске қосуды кейінге қалдыру уақытының кері санағы жүреді. Егер автожылыту функциясы қосуды болса басқару панеліндегі  батырмасының индикаторы мен дисплейдегі «ПОДОГРЕВ» индикаторы жанып тұрады.

i *Функцияның қызметі  кезінде батырмасын басыңыз;  индикаторы дисплейде сөніп қалады мен белгіленген ас дайындау уақыты дисплейде бірнеше секундқа көрінеді.*

Функция жұмысы аяқталғанда аспап үш қысқа дыбыстық дабыл береді,  индикаторы дисплейде сөніп қалады. Таңдап алынған әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталады.



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

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы


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



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

Тағамды дайындау барысында температураны өзгерту

Температураны өзгерту диапазоны – 35-ден 170°C-ге дейін 1°C-ге өзгерту қадамымен.




1. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмысы кезінде  батырмасын басыңыз. Температураның мәні дисплейде жыпылықтайтын болады.
2. — және + батырмасын баса отырып, өзіңізге қажет температура орнатыңыз. Амані жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі мәнінің жыпылақтауы тоқтайды).



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

Тағамды дайындау барысында уақытты өзгерту

Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте қараңыз).

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
2. — және + батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, амані жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз.
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.



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

«Стартты шегеру» функциясының жұмысы кезінде және «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімсіз.

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

Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде сақтай алады. Автожылыту істеп тұрған жағдайда дисплейде «ПОДОГРЕВ» индикаторы жанады, батырмасының индикаторы, сондай-ақ осы режимдегі жұмыс уақытының тікелей минуттық санағы да көрінеді.

Қажет кезде батырмасын басып, автожылытуды сөндіруге болады. Аспап күту режиміне көшеді (дисплейде - - - - көрсетіледіна).

i Бұл функция барлық бағдарламаларда қолжетімді емес (әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте қараңыз).

Егер автоқыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Бұл үшін тағам дайындау бағдарламасының немесе старт мерзімін ұзарту функциясының жұмысы кезінде батырмасын басыңыз; дисплейдегі «ПОДОГРЕВ» индикаторы мен батырмасын басыңыз өшеді. Автожылытуды қайта қосу үшін батырмасын қайта басыңыз.

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

Тағамдарды жылыту

Құрылығ пісіргіш тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Ол үшін:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз. Дайындау индикаторы
3. батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. батырмасын басыңыз және «РАЗОГРЕВ» индикаторы дисплейде жанады, таймер ысыту уақытын тура минутпен есептей бастайды.
4. 70°C температураға қол жеткізген соң аспап екі қысқа дыбыстық дабыл береді, жұмыс параметрлеріне шығу айналым индикаторы мен температура мәні үзіліссіз жанып тұрады.
5. Қыздыруды болдырмау үшін батырмасын басып, аспап күту режиміне көшеді (дисплейде - - - - көрсетіледіна).

💡 Біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте

Бұл кестеде жекелеген бағдарламалар жұмысының ерешеліктері келтірілген. Құралмен жұмыс алгоритмін «Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі» бөлімінен қараңыз.

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне шығуды күту	Стартты шешеру	Автоқыздыру
МУЛЬТИПОВАР	Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температура параметрлері бойынша тағамды әзірлеуге арналған. Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты 2 сағатпен шектеледі	00:30	1 мин – 15 сағ / 1 мин		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Бағдарлама су толық қайнағаннан кейін автоматты сөндірілуді қарастырады. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде <input type="checkbox"/> түймешігін басыңыз. Дисплейде <input type="checkbox"/> индикаторы көрсетіледі	Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшуді қарастырады				
РИС/КРУПЫ	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:15	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓	✓
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	1:00	5 мин – 8 сағ / 5 мин		✓	✓
ТУШЕНИЕ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дрілдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі	1:00	5 мин – 8 сағ / 5 мин		✓	✓
ПАР/ВАРКА	Бағдарлама етті, балықты, құс етін, көкөні-стерді және көп құрамдасты тағамдарды қайнатуға / буда пісіруге арналған. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді)	0:20	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓
ЖАРКА/ФРИТЮР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қыздыруға арналған, фритюрде әртүрлі өнімдер әзірлеуге арналған. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Дыбыстық белгіден кейін ғана өнімдерді тостағанға салыңыз НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! бұл бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде аспаптың қақпағы ашық болуы тиіс! Кателік туындаған жағдайда «Сервис-орталыққа жолығар алдында» бөлімінің нұсқауларын орындаңыз (34 бет)	0:18	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және бәліштер әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада «Автожылыту» функциясының максималды жұмыс уақыты 4 сағатпен шектелген	1:00	5 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓
ПЛОВ	Папаудың ар түрін әзірлеу	0:35	5 мин – 2 сағ / 5 мин		✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:20	2 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓

III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-281 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.com/ru сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

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

RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаған майда (фритюрде) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. 3 литрден кез келген кесе үшін қолайлы. Тот баспайтын болаттан жасалған, дайындалғаннан кейін артық майды құюды жеңілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіту ілгегі бар. Көлемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультиваркаларымен қолданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

RHP-M02 – ветчинница

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

IV. АСПАП КҮТІМІ



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

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультитипісіргіште әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультитипісіргіште 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 мультитипісіргіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.



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

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

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

- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Тостағанды, ішкі алмалы-салмалы қақпақты, тығыздағыш сақина мен алмалы-салмалы бу клапанын құралды әр қолданғаннан кейін тазартып отыру керек. Мультитипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

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.

Ішкі қақпақты тазалау

1. Мультитипісіргіш қақпағын ашыңыз.
2. Ішкі алмалы-салмалы қақпақты жайлап өзіңізге қарай тартыңыз.
3. Ішкі алмалы-салмалы қақпақты ағып тұрған судың астында жұмсақ жуғыш құралдың көмегімен жуыңыз. Қажет болған жағдайда қақпақтың ортасындағы тығыздағыш резеңкені бөлек алып жуыңыз.
4. Құралға орнатар алдында барлық бөлшектерін толықтай құрғатыңыз.

Алмалы бу қақпақшасын тазалау

1. Бу қақпақшасын жоғары қарай ұқыпты тартыңыз және оны шешіңіз.
2. Бу клапанын **A3** (6 бет) сызбасында көрсетілгендей бөлшектеңіз.
3. Су ағының астында жуыңыз және құралға орнатар алдында кептіріңіз.
4. Бу клапанын **A3** (6 бет) сызбасында көрсетілгендей құралға орнатыңыз.

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 мультитипісіргіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

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

Конденсатты алып тастау

Бұл үлгіде конденсат құрал корпусының арнайы қуысына жиналады және құралдың артқы жағынжа орналасқан арнайы контеңгерге ағып кетеді. Оны жою үшін ас үй майлығын қолданыңыз.

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.

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 «OPEN» хабарламасы және  түймесінің индикаторы жиі пилықтайды, аспап үш қысқа дыбыстық сигнал береді	«ЖАРКА/ФРИТЮР» бағдарламасын пайдаланған кезде аспаптың қақпағы жабық болып қалуға. Аспаптың қыздырғыш элементі қызып кетуден қорғану үшін сөніп қалған	Аспаптың қақпағын ашыңыз. Біршама уақыттан кейін аспап суыған кезде екі қысқа дыбыстық сигнал естіледі, ал дисплейде «OPEN» жазуы жыпылықтауын доғарады.  түймесін басыңыз: аспаптың қыздырғыш элементі қайтадан қосылып, әзірлеу үдерісі жалғасады және дисплей стандартты индикацияға қайта оралады
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E ⁺ аспап дыбыстық сигнал береді	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз. Егер мәселе жойылмайтын болса, авторландырылған сервис орталығына жүгініңіз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ	
	Аспап бұғатталған	Құралды қолмен бұғаттан шығарыңыз («Басқару панелін құрсаулау» қараңыз)

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі	
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз	
	Таба мультипісіргіш корпусына қысық 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 қисайтып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз	
	Таба мен мультіпісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының санылаусыздығы бұзылған	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін	

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл 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, жөндеілмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

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

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

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

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

2 — өндірілген жылы (1 — 2011 ж., 2 — 2012 ж. ... 0 — 2020 ж.)

3 — үлгінің сериялық нөмірі

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

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

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

RMC-281-CIS-UM-4