

REDMOND

Мультиварка

RMC-M398

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
KAZ27



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

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

Виробник: «Пауер Поїнт Інк. Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян. Шеньжень. Китай 518049.

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

Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

Imporтер (EU): SIA "SPILVA TRADING", Jelgava, Meiju cels 43-62, LV-3007.

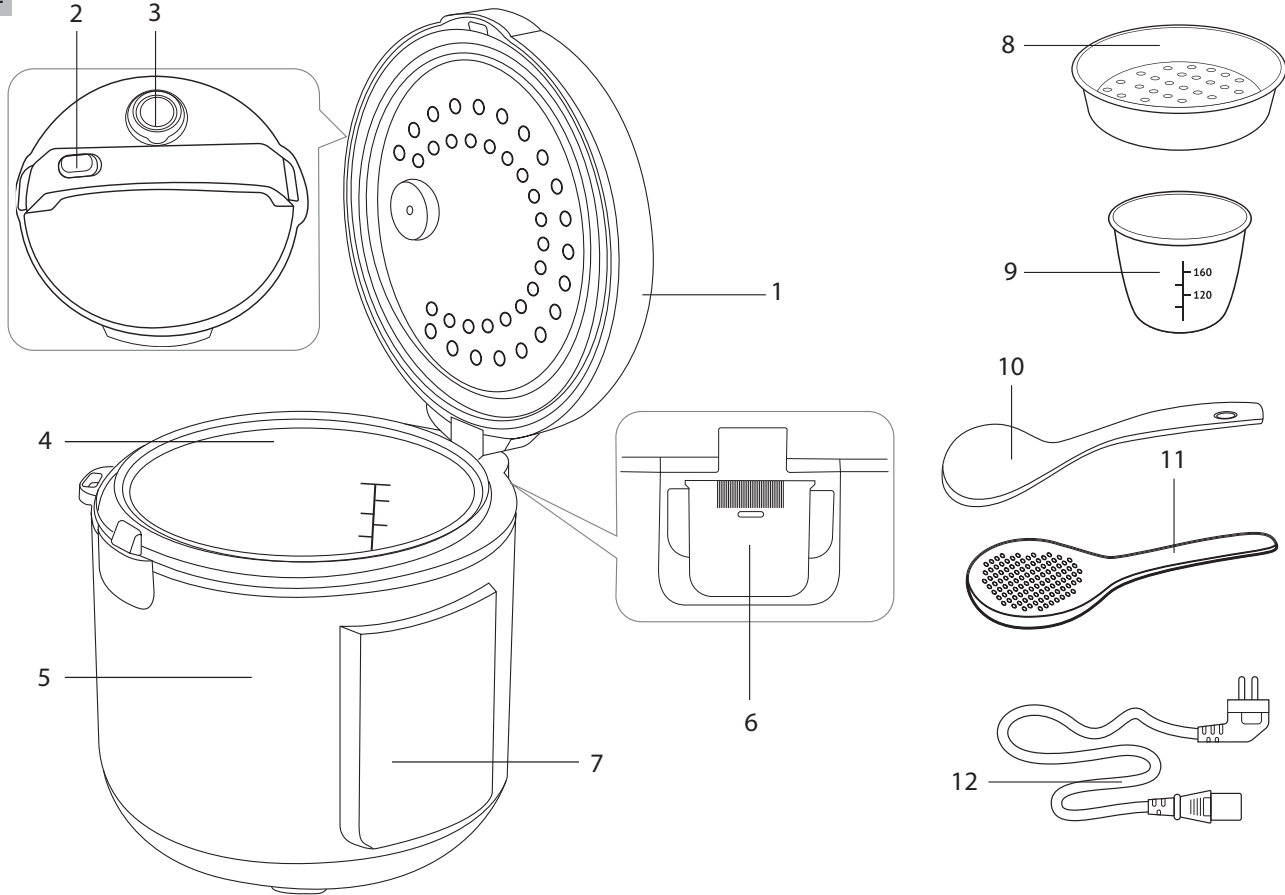
© REDMOND. Все права защищены. 2022

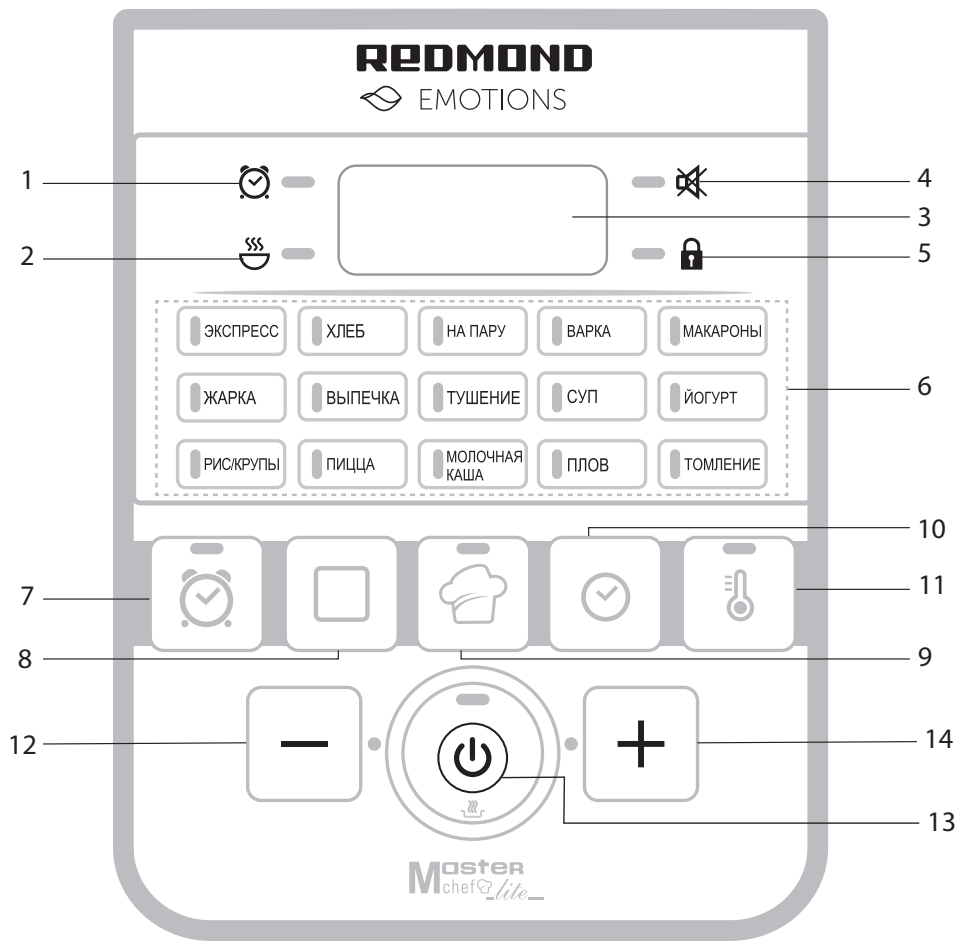
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

СОДЕРЖАНИЕ

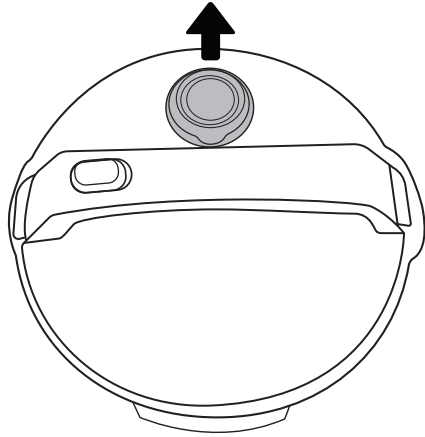
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	13
Технические характеристики.....	8	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	13
Функции.....	8	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	14
Автоматические программы приготовления.....	8	Рекомендации по использованию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

A1

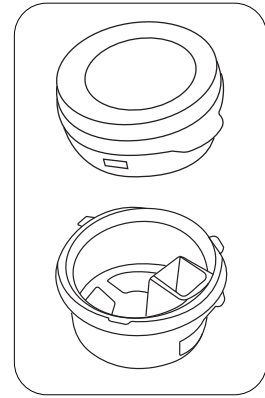
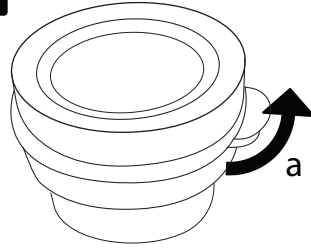




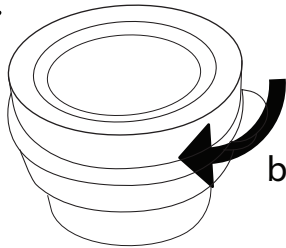
A3



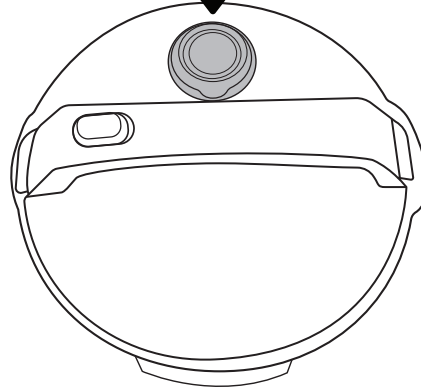
b ↑



a ↓



↓



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Мультиварка REDMOND RMC-M398 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

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

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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
- Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

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

STOP *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M398
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, цифровой
Паровой клапан.....	съемный
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	285 × 300 × 275 мм
Вес нетто.....	2,4 кг

Функции

Автоподогрев.....	до 12 ч
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 ч
Отложенный старт.....	до 24 ч
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени приготовления во время работы программы).....	есть

Автоматические программы приготовления

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

Комплектация









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

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

Устройство прибора (схема А1, стр. 4)


1. Крышка прибора
2. Кнопка открывания крышки
3. Съёмный паровой клапан
4. Чаша
5. Корпус прибора
6. Контейнер для сбора конденсата
7. Панель управления с дисплеем
8. Контейнер для приготовления на пару
9. Мерный стакан
10. Черпак
11. Плоская ложка
12. Шнур электропитания

Панель управления (схема А2, стр. 5)

1. Индикатор режима отсрочки старта
2. Индикатор режима автоподогрева/разогрева
3. Дисплей
4. Индикатор отключения звуковых сигналов
5. Индикатор блокировки панели управления
6. Индикаторы автоматических программ приготовления
7. Кнопка  – настройка времени отсрочки старта
8. Кнопка  – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
9. Кнопка  – выбор программы приготовления «МУЛЬТИПОВАР»
10. Кнопка  – настройка времени приготовления
11. Кнопка  – настройка температуры приготовления
12. Кнопка  – выбор программы приготовления, уменьшение значения параметра; отключение звуковых сигналов
13. Кнопка  – включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева
14. Кнопка  – выбор программы приготовления, увеличение значения параметра; блокировка панели управления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора. Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из-под крышки горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.



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



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

 **ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручку на крышке ЗАПРЕЩЕНО.



II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме режима настройки программ. Для этого нажмите и удерживайте кнопку , загорится индикатор .

Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку , прибор подаст звуковой сигнал, индикатор  погаснет.

Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок. Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы, нажмите и удерживайте кнопку , загорится индикатор .

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала, индикатор  погаснет.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ



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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.



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



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

3. Закройте крышку мультиварки до щелчка.




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

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





4. Подключите сетевой шнур к разъему на корпусе.
5. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ---).
6. С помощью кнопок **—** и **+** выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет загораться. Для выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите соответствующую кнопку, индикатор кнопки загорится.
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. «Установка времени приготовления»). В программе «МУЛЬТИПОВАР» также предусмотрена возможность регулировки температуры приготовления до старта (см. раздел «Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта»).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (см. «Отсрочка старта программы»).



При настройке параметров приготовления измененное значение мигает на дисплее. При бездействии в течение 5 секунд измененное значение автоматически сохраняется. При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания.


Нажатие кнопки  во время настройки программы приготовления переведет прибор в режим ожидания.

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 . Программу «ЭКСПРЕСС» также можно запустить из режима ожидания нажатием кнопки .
10. Во время работы программы на дисплее ведется обратный поминутный отсчет времени приготовления. Горят индикатор выбранной программы и индикатор кнопки . Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»). В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.



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

В программе «МАКАРОНЫ» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки .

Во время выхода программы на рабочие параметры индикатор кнопки  будет мигать. После выхода на рабочие параметры индикатор кнопки  будет гореть непрерывно.

11. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End», затем прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ---).





Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку .




Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M398 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com.ru.

Установка времени приготовления




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

1. 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 нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .

- Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта

При использовании программ «МУЛЬТИПОВАР» вы можете регулировать не только время, но и температуру приготовления до старта. Диапазон возможных значений – от 35 до 160°C с шагом в 1°C.







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

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



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



Отсрочка старта программы

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


- Нажмите кнопку , загорится индикатор кнопки и индикатор  на дисплее, значение часов на дисплее начнет мигать.
- Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
- Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
- Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» горят индикатор выбранной программы и индикатор . Если активна функция автоподогрева, горит индикатор  (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»).

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

По окончании работы функции прибор подаст звуковой сигнал, индикатор  погаснет. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.


 Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», 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 программ «ЭКСПРЕСС» и «ЙОГУРТ».

 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 160°C с шагом изменения в 1°C. Регулировка температуры в процессе приготовления аналогична настройке температуры до старта в программе «МУЛЬТИПОВАР».






- В процессе приготовления нажмите кнопку , значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
- Нажимая кнопки  и , установите желаемое значение температуры. Переключение происходит по кругу.
- Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления).

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

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

Изменение времени в процессе приготовления



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

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

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

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




Функция поддержания температуры (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  и индикатор кнопки , на дисплее ведется прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

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





Предварительное отключение автоподогрева

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

i Для вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80°C автоподогрев будет автоматически отключен.




Функция разогрева блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите чашу в мультиварку. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку , загорятся индикатор кнопки  и индикатор , таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его горячим в течение 12 часов.
4. Для отключения разогрева повторно нажмите . Прибор перейдет в режим ожидания.

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. По умолчанию температура приготовления составляет 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет 35–160°C с шагом в 1°C. Не рекомендуется использовать функцию автоподогрева, если температура приготовления блюда не превышает 80°C.	0:30	1 мин – 15 ч / 1 мин; Если температура выше 150°C: 1 мин – 2 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 приготовления из режима ожидания нажмите кнопку  . Во время работы программы на дисплее отображается  .	Автоматическое отключение после полного выпаривания воды				
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после запуска программы начнется процесс выпекания. Время автоподогрева ограничено 3 часами	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:20	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	0:50	10 мин – 6 ч / 1 мин	✓		✓
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы. Во время выхода на рабочие параметры крышка прибора должна быть закрыта. После того как прозвучит звуковой сигнал, добавьте продукты, нажмите  и готовьте с открытой крышкой	0:08	2 мин – 1 ч / 1 мин	✓		
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей или многокомпонентных блюд. После достижения необходимой температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал, поместите продукты в чашу и готовьте с открытой крышкой	0:18	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Время работы автоподогрева ограничено 4 часами	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей	1:00	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров, а также варки рассыпчатых каш на воде	0:35	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓
ПИЦЦА	Приготовление пиццы с различными начинками. Время работы автоподогрева ограничено 4 часами	0:25	10 мин – 1 ч / 1 мин	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.	0:40	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1:00	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓

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

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

Возможные причины		Способы решения
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверьте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного 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 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 промойте до чистой воды

Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке
-----------------------	--

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару


Продукт	Вес, г Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5
Манты/хинкали	4 шт.	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	70
Овощи (свежемороженные)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»


Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Рекомендуется для расстойки теста и приготовления и укуса
40	Рекомендуется для приготовления йогуртов
45	Рекомендуется для заправки
50	Рекомендуется для брожения
55	Рекомендуется для приготовления помидки
60	Рекомендуется для приготовления зеленого чая либо детского питания
65	Рекомендуется для варки мяса в вакуумной упаковке
70	Рекомендуется для приготовления пуша

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
75	Рекомендуется для пастеризации и приготовления белого чая
80	Рекомендуется для приготовления глинтвейна
85	Рекомендуется для приготовления творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Рекомендуется для приготовления красного чая
95	Рекомендуется для приготовления молочных каш
100	Рекомендуется для приготовления безе или варенья
105	Рекомендуется для приготовления холодца
110	Рекомендуется для стерилизации
115	Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа
120	Рекомендуется для приготовления рульки
125	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса
130	Рекомендуется для приготовления запеканки
135	Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Рекомендуется для копчения
145	Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге
150	Рекомендуется для запекания мяса в фольге
155	Рекомендуется для жарки изделий из дрожжевого теста
160	Рекомендуется для жарки птицы

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

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

RAM-CL1 — щипцы для чаши

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

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

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

RHP-M02 — ветчинница

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

RAM-CL2 — универсальная съемная ручка

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

RAM-SS3 — набор силиконовых аксессуаров

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

RAM-KS1 — набор силиконовых ложек

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

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 с чашами объемом от 3 литров. Можно мыть в посудомоечной машине.

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

Сменные чаши для данной модели мультиварок.

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

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

RB-S500, RB-S500H — стальные чаши

Обладают высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходят для использования в

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

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем обработать в приборе в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «НА ПАРУ», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытом приборе чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.

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: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмочить, 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 покрытия. Само по себе это не является признаком дефекта чаши.

Очистка парового клапана

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.

1. Потяните паровой клапан вверх и аккуратно снимите.
2. Разберите паровой клапан, как показано на рисунке **A3** (стр. 6).

3. Промойте под струей воды все части парового клапана. Тщательно просушите перед сборкой.

4. Установите паровой клапан в прибор, как показано на рисунке **A3** (стр. 6).

Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место. Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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

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

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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E1 – E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5 – E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте приготовление
		Не доливайте воду в чашу во время работы программ «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100 °C) и «ЖАРКА» При установке температуры выше 120 °C в программе «ЖАРКА» и выше 130 °C в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента 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 – 2021 г., 2 – 2022 г. ... 0 – 2030 г.)
3 – серийный номер модели

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


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

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


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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ


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

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

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

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних ушкоджень.
- Використовуйте прилад на висоті не більше 2000 м над рівнем моря.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Чітко дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

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

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

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

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

STOP

УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M398
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, цифровий
Паровий клапан.....	змінний
Габаритні розміри (Ш × В × Г).....	285 × 300 × 275 мм
Вага нетто.....	2,4 кг

Функції

Автопідігрів.....	до 12 год.
Попереднє відключення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 год.
Відкладений старт.....	до 24 год.
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (змінення температури та часу приготування під час роботи програми).....	€

Автоматичні програми приготування

1. МУЛЬТИПОВАР	9. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)
2. ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)	10. СУП
3. ХЛЕБ (ХЛІБ)	11. ЙОГУРТ
4. НА ПАРУ (НА ПАРИ)	12. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
5. ВАРКА (ВАРИННЯ)	13. ПИЦЦА (ПІЦЦА)
6. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)	14. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
7. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)	15. ПЛОВ
8. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)	16. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)

Комплектація









Мультиварка з встановленою всередину чашею.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Електрошнур.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

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

Будова приладу (схема А1, стор. 4)

1. Кришка приладу
2. Кнопка відкриття кришки
3. Знімний паровий клапан
4. Чаша
5. Корпус приладу
6. Контейнер для збору конденсату
7. Панель управління з дисплеєм
8. Контейнер для приготування на парі
9. Мірна склянка
10. Черпак
11. Плоска ложка
12. Шнур електроживлення

Панель управління (схема А2, стор. 5)

1. Індикатор відстроки старту
2. Індикатор автопідігрівання/розігрівання
3. Дисплей
4. Індикатор вимкнення звукових сигналів
5. Індикатор блокування панелі управління
6. Індикатори автоматичних програм приготування
7. Кнопка  – налаштування часу відстроки старту
8. Кнопка  – включення/відключення функції підігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
9. Кнопка  – вибір програми приготування «МУЛЬТИПОВАР»
10. Кнопка  – налаштування часу приготування
11. Кнопка  – налаштування температури приготування
12. Кнопка  – вибір програми приготування, зменшення значення параметра; відключення звукових сигналів
13. Кнопка  – включення заданої програми приготування, попереднє відключення функції автопідігріву
14. Кнопка  – вибір програми приготування, збільшення значення параметра; блокування панелі управління

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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



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

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



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



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.





ВАЖЛИВО! Не піднімайте прилад за ручку на крищі!

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ**Вимкнення звукових сигналів**

Ви можете вмикати/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи приладу, крім налаштування програми. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку , спалахне індикатор .

Для вимкнення звукових сигналів натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку , пролунає звуковий сигнал, індикатор  згасне.

Блокування панелі управління

Для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію блокування панелі управління. Вона запобігає випадковому натисненню кнопок. Для блокування панелі керування в будь-якому режимі, крім налаштування програми до старту, натисніть і утримуйте кнопку , спалахне індикатор .

Щоб зняти блокування, удурге натисніть і утримуйте кнопку  до звукового сигналу, індикатор  згасне.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування

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

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. 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.

i При роботі з мультиваркою використовуйте тільки чашу, що входить в комплект або сумісну з даною моделлю. Сумісні чаші дивіться в розділі «Додаткові аксесуари» та на сайті www.redmond.com.ua. Використання іншого посуду ЗАБОРОНЕНО!

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ обробляти продукти безпосередньо в чаші! Це може привести до пошкодження антипригарного покриття, деформації чаші і виходу приладу з ладу.

3. Закрийте кришку мультиварки до клацання.

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

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

4. Підключіть кабель живлення до роз'єму на корпусі.
5. Підключіть прилад до електромережі. Пролунає звуковий сигнал і прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається ---).
6. За допомогою кнопок **←** і **→** виберіть необхідну програму приготування. Перемикання програм здійснюється по колу, індикатор вибраної програми спалахуватиме. Для вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» натисніть відповідну кнопку, індикатор кнопки загориться.
7. При необхідності змініть час приготування, встановлене за замовчуванням (див. розділ «Встановлення часу приготування»). У програмі «МУЛЬТИПОВАР» також передбачена можливість регулювання температури приготування до старту (див. розділ «Програма «МУЛЬТИПОВАР»: встановлення температури приготування до старту»).
8. За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. розділ «Відстрочка старту програми»).

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

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

Натиснення кнопки **□** під час налаштування програми приготування переведе прилад у режим очікування.

На будь-якому етапі налаштування натискання кнопки **☺** призведе до запуску програми приготування з поточним налаштуванням. Незмінені параметри залишаться за замовчуванням.

9. Для запуску програми приготування натисніть кнопку **☺**. Для швидкого запуску програми «ЭКСПРЕСС» натисніть кнопку **☺** у режимі очікування (не вибираючи програму натисканням кнопок **←** і **→**).

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

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

У програмі «МАКАРОНЫ» зворотний відлік часу приготування почнеться після закипання води в чаші, закладання продуктів і повторного натиснення кнопки **☺**.

Під час виходу програми на робочі параметри індикатор кнопки **☺** буде блимати. Після виходу на робочі параметри індикатор кнопки **☺** буде горіти безперервно.

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

i Для скасування введеної програми, переривання процесу приготування або автопідігрівання, натисніть кнопку **□**.

📖 Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки REDMOND RMC-M398 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua.


Встановлення часу приготування

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

1. Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку **☺**, значення годинника на дисплеї почне мерехтіти.
2. Натиснувши кнопки **←** і **→**, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну 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 (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку **☺**.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»: встановлення температури приготування до старту

При використанні програми «МУЛЬТИПОВАР» ви можете регулювати не тільки час, але і температуру приготування до старту. Діапазон можливих значень – від 35 до 160°C з кроком в 1°C.





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

i Задля безпеки у разі встановлення температури понад 150°C час приготування буде обмежено 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 встановити час, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування.

1. Натисніть кнопку , спалахне індикатор кнопки і індикатор , значення годин на дисплеї почне блимати.
2. Натискуючи кнопки — і +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну 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 (дисплей повернеться до відображення часу приготування). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

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

Під час роботи функції «Відстрочка старту» горять індикатор кнопки , індикатор обраної програми і індикатор . Якщо активна функція автопідігрівання, горить індикатор  (див. розділ «Автопідігрівання (підтримання температури готових страв)').

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

По закінченню роботи функції пролунає звуковий сигнал, індикатор  згасне. Розпочнеться виконання обраної програми приготування.

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


Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

Для змінення температури приготування

Діапазон зміни температури – від 35 до 160°C із кроком зміни в 1°C. Регулювання температури в процесі приготування аналогічне налаштуванню температури до старту в програмі «МУЛЬТИПОВАР».



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


i Задля безпеки у разі встановлення температури понад 150°C час приготування буде обмежено 2 годинами.

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

Для змінення часу приготування



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


1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку , значення годин на дисплеї почне блимати.
2. Натискуючи кнопки — і +, встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу.
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 (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

i Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.
Під час роботи функції «Відстрочка старту» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.



Автопідігрів (підтримання температури готових страв)

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

Щоб вимкнути автопідігрівання, натисніть кнопку . Прилад перейде в режим очікування.

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





Попереднє вимкнення автопідігріву

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

i Для вашої зручності у разі встановлення температури приготування нижче за 80°C автопідігрів буде автоматично вимкнено.



Розігрівання страв

Ви можете використовувати прилад для розігрівання страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, установіть її в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку до клацання, підключіть мультиварку до електромережі.
3. Натисніть кнопку , загоряться індикатор кнопки  і індикатор , таймер почне прямий щохвилинний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин.
4. Для відключення розігрівання удруге натисніть кнопку . Прилад перейде в режим очікування.

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

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Вістрочка старту	Очікування виходу на робочі параметри	Автопідігрів
МУЛЬТИПОВАР	Приготування різноманітних страв з можливістю встановлення температури у діапазоні установки температури: 35–160°C з кроком зміни в 1°C. За замовчуванням температура приготування становить 100°C. Не рекомендуємо використовувати функцію автопідігріву, якщо температура приготування не перевищує 80°C	0:30	1 хв – 15 год / 1 хв; Якщо температура вище 150°C: 1 хв – 2 год / 1 хв	✓		✓
ЕКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Для запуску програми з режиму очікування або під час обірання програми приготування натисніть кнопку  . Під час роботи програми на дисплеї відображається [...]	Програма передає авто-матичне вимкнення після повного википання води				
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна. Варто врахувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистокання тіста, а потім – безпосередньо випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки почеться процес випікання. Максимальний час роботи функції автопідігріву в даній програмі обмежена 3 годинами	3:00	10 хв – 6 год / 5 хв	✓		✓
НА ПАРУ	Призначена для приготування на парі м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)	0:20	1 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	✓
ВАРКА	Приготування овочів і бобових	0:50	10 хв – 6 год / 1 хв	✓		✓
МАКАРОНЫ	Приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці. Під час виходу на робочі параметри кришка приладу повинна бути закрита. Після того, як пролунає звуковий сигнал, додайте продукти, натисніть кнопку  і готуйте з відкритою кришкою	0:08	2 хв – 1 год / 1 хв		✓	
ЖАРКА	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Після досягнення необхідної температури приготування прилад подасть звуковий сигнал, помістіть продукти в чашу і готуйте з відкритою кришкою	0:18	1 хв – 2 год / 1 хв		✓	✓
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/листового тіста. Максимальний час роботи функції автопідігріву в даній програмі обмежена 4 годинами	1:00	10 хв – 4 год / 5 хв	✓		✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту	Очищення вибою на роботі параметри	Автопідігрів
ТУШЕНИЕ	Приготування гуляшу, печені та рагу	1:00	10 хв - 12 год / 5 хв	✓		✓
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів з м'яса, риби, птиці або овочів	1:00	10 хв - 8 год / 5 хв	✓		✓
ЙОГУРТ	Приготування домашніх йогуртів і вистоювання тіста. Для приготування йогуртів ви можете використати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (купується окремо)	8:00	10 хв - 12 год / 5 хв	✓		
РИС/КРУПЫ*	Приготування різноманітних круп і гарнірів, а також варіння розсипчастих каш на воді	0:35	5 хв - 4 год / 1 хв	✓		✓
ПИЦЦА	Приготування піци з м'ясом, птицею, сиром і іншими видами начинки. Максимальний час роботи функції автопідігріва в даній програмі обмежена 4 годинами	0:25	10 хв - 1 год / 5 хв	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності	0:40	1 хв - 4 год / 1 хв	✓		✓
ПЛОВ	Приготування різних видів плову	1:00	10 хв - 2 год / 5 хв	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготування тушкованого м'яса, рульки	3:00	10 хв - 12 год / 5 хв	✓		✓

* Функція автоматичного відключення програми після википання води для приготування розсипчастих круп реалізована в програмі «ЭКСПРЕСС».

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

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

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половиною порізаного на шматочки лимона в програмі «НА ПАРУ», попередньо налив в чашу 0,5 л води.
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.

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

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

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

Очищення корпусу

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

Очищення чаші

Чашу приладу необхідно очищати після кожного використання. Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника). У разі сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистьте. 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 покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення парового клапану

Змінний паровий клапан очищайте після кожного використання.


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. Ретельно просушіть перед складанням.
4. Встановіть паровий клапан в прилад, як показано на схемі **A3** (стор. 6).

Видалення конденсату

Контейнер для конденсату, розташований на корпусі приладу, необхідно очищати після кожного використання мультиварки. Візьміться за боковини контейнера, злегка потягніть його на себе, зніміть. Вилийте конденсат; вийміть контейнер і установіть його на місце. Іноді надлишок конденсату може накопичуватися в спеціальному поглибленні навколо чаші на корпусі приладу. Використовуйте кухонні серветки або рушник для його видалення.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потраплення 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.


 *Перш ніж очищати робочу камеру мультіварки, переконайтеся, що вона відключена від електромережі і цілком охолочла!*

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.

 *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 вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купується окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультіварки RMC-M398 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com.ua або в магазинах офіційних дилерів.

RAM-CL1 – щипці для чаші

Призначаються для зручного вилучення чаші з мультіварки. Можливе використання з мультіварками інших брендів.

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

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

RHP-M02 – ветчинниця

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

RAM-CL2 – універсальна знімна ручка

Ручка з термостійкого пластику, захищає від опіків. Надійна фіксація ручки на чаші дозволяє виймати і переносити наповнену чашу легко і безпечно.

RAM-SS3 – набір силіконових аксесуарів

В комплект входять плоска ложка, двостороння кришка для чаші і підставка, виготовлені з термостійкого силікону.

RAM-KS1 – набір силіконових ложок

В комплект входять ложка, шумівка і казанок, виготовлені з термостійкого силікону. Набір підходить для посуду з антипригарним покриттям.

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 мультіварками інших брендів з чашами об'ємом від 3 літрів. Можна мити в посудомийній машині.

RB-A501, RB-A503 – чаші з антипригарним покриттям

Змінні чаші для даних моделей мультіварок.

RB-C502, RB-C505, RB-C508 – чаші з керамічним покриттям

Володіють підвищеною стійкістю до механічних пошкоджень, чудовими антипригарними і теплопровідними властивостями, завдяки чому їжа не прилипає до поверхні, прожарюється і гаситься рівномірно протягом всього процесу приготування. Дані чаші спеціально розроблені для більш якісного процесу випічки, смаження і варіння молочних каш. Можливе використання чаш поза мультіварки для зберігання продуктів і приготування страв в духовій шафі. Можна мити в посудомийній машині.

RB-S500, RB-S500H – сталеві чаші

Володіють високою стійкістю до механічних пошкоджень. Рекомендуються для приготування різних супів, компотів, джемів і варення. Підходять для використання в них блендера, міксера і інших кухонних приладів при приготуванні овочевих, фруктових пюре і крем-супів. Не рекомендуються для смаження. Можна мити в посудомийній машині.

V. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1–E4	Системна помилка (можливий вихід з ладу електронної плати або термодатчиків), або нещільно закрита кришка	Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності	
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E5 – E7	Спрацював автоматичний захист від перегрівання	Не вклучайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, відкрийте кришку і дайте йому охолонути протягом 10–15 хвилин, після чого продовжуйте приготування	
		Не доливайте воду в чашу під час роботи програм «МУЛЬТИПОВАР» (при установці температури вище 100 °С) і «ЖАРКА»	
		При установці температури вище 120 °С в програмі «ЖАРКА» і вище 130 °С в програмі «МУЛЬТИПОВАР» готуйте з відкритою кришкою	
Страва готується занадто 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	
Страва готується занадто довго	Чаша в корпусі приладу встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів	
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск	
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх
		Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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

Запчастини для післягарантійного ремонту можна знайти на сайті <https://redmondsale.com/>

VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 12 місяців із моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі тощо).

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

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

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


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

2 – рік виробництва (1 – 2021 р., 2 – 2022 р. ...0 – 2030 р.)

3 – серійний номер моделі

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

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

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

STOP

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

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

STOP

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

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

STOP

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

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

уына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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



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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі.....	RMC-M398
Қуаты.....	860 Вт
Кернеуі.....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі.....	5 л
Тостаған жабыны.....	күюге қарсы DAIKIN®
Дисплей.....	жарықтық диодты, цифрлық
Бу клапаны.....	алмалы
Габаритті көлемі (ені × биіктігі × ұзындығы).....	285 × 300 × 275 мм
Таза салмағы.....	2,4 кг

Функциялар

Автоысыту.....	12 с дейін
Автоысытуды алдын ала өшіру.....	бар
Тағамдарды қыздыру.....	12 с дейін
Шегерілген старт.....	24 с дейін
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту).....	бар

Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ) | 9. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) |
| 2. ЭКСПРЕСС | 10. СУП (СОРПА) |
| 3. ХЛЕБ (НАН) | 11. ЙОГУРТ |
| 4. НА ПАРУ (БУДА) | 12. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) |
| 5. ВАРКА (ҚАЙНАТУ) | 13. ПИЦЦА (ПИЦЦА) |
| 6. МАКАРОНЫ (МАКАРОН) | 14. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТТІ БОТҚА) |
| 7. ЖАРКА (ҚУЫРУ) | 15. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) | 16. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) |

Жинақталу









Ішіне табағы орнатылған мультипісіргіш.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Ожау.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Электрқоректену бауы.....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

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

Құрылғысы (A1 сурет, 4 бет)


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

Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)

1. Стартты шегеру индикаторы
2. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы
3. Дисплей
4. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
5. Басқару панелін бұғаттау индикаторы
6. Бағдарламаны орындау индикаторлары
7.  батырмасы – стартты шегеру индикаторы
8.  батырмасы – ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған теңшелімдерді алып тастау
9.  батырмасы – дайындау бағдарламасын таңдау «МУЛЬТИПОВАР»
10.  батырмасы – әзірлеу уақытын мәнін орнату
11.  батырмасы – әзірлеу температура мәнін орнату
12.  батырмасы – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін азайту; дыбыстық сигналдарды сөндіру
13.  батырмасы – енгізілген әзірлеу бағдарламасын қосу, автоысыту функциясын алдын ала өшіру
14.  батырмасы – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін арттыру; басқару панелін құрсаулау

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

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

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


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 және тостаған сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру камерасының түбі арасында бөтен заттар болмауы керек.


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

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



II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ


Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа. Ол үшін барлық режимде, тек бағдарламаны баптау режимінде басқа, — батырмасын бірнеше секунд басып, ұстап тұрыңыз,  индикаторы жанады.

Дыбыстық сигналдарды сөндіру батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Аспаптан дыбыстық сигнал естіледі де,  индикаторы сөнеді.

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Іске бағдарламаны баптаудан басқа кез-келген тәртіптемеде басқару панелінің бұғаттауын сөндіру үшін  батырмасын басып, ұстап тұрыңыз,  индикаторы жанады.

Бұғаттауды шешу үшін  батырмасын басып, ұстап тұрыңыз,  индикаторы сөнеді.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



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

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



Мультисіргізілген жұмыс істегенде тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесетін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.com/ru сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!



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

3. Құралдың қақпағын жабыңыз.



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

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

4. Қуа көзін корпустығы жалғағышқа қосыңыз.
5. Құралды электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді және күту режиміне түседі (дисплейде - - - - көрінеді).
6. — және + батырмасын баса отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айналым бойынша жүреді, таңдап алынған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау үшін тиісті батырманы басыңыз, батырмасын индикаторы жанады.
7. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз. («Әзірлеу уақытын орнату» қараңыз). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауы расталған соң қажетті әзірлеу температурасын орната аласыз («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы: әзірлеу температурасын орнату» қараңыз).
8. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Стартты кейінге қалдыру» қараңыз).



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

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

батырмасын әзірлеу бағдарламасын баптау кезінде аспапты күту режиміне ауыстырады.

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

9. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін батырмасын басыңыз. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын тез іске қосу күту режимінде батырмасын басыңыз (— және + батырмасын басу арқылы бағдарламаны таңдамастан).
10. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде әзірлеу уақытының минуттық кері санағы жүреді, таңдалған бағдарламаның индикаторы және батырмасын индикаторы жанып тұрады. Егер автоысыту функциясы болса индикаторы жанады («Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қараңыз). 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 «НА ПАРУ» бағдарламасында дайындауға берілген уақыттың есебі тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті түрдегі қою бұдың пайда болуынан бастап қана басталады.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының кері санағы тостағандағы су қайнағаннан кейін, өнімдер салынғаннан кейін және батырмасын қайта басқаннан кейін басталады.

Бағдарлама жұмыс параметрлеріне шыққан кезде батырмасын индикаторы жыпылықтайды. Жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін батырмасын индикаторы үздіксіз жанады.

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





Енгізілген бағдарламаны, дайындау немесе автоысытқыш процесін тоқтату үшін, батырмасын басыңыз.




Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған REDMOND RMC-M398 мультисіргізіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз www.redmond.com/ru сайтында таба аласыз.

Әзірлеу уақытын орнату


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


1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз, дегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
2. — және + батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз.

Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы: әзірлеу температурасын орнату

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын пайдаланған кезде Сіз стартқа дейін әзірлеу уақытын ғана емес, сонымен қатар әзірлеу температурасын да реттей аласыз. Болжалды мәндер диапазоны – 35-ден 160°C-ге дейін, 1°C қадамымен.




1.  батырмасын басыңыз, дисплейде үнсіздік бойынша температура мәні жыпылықтай бастайды.
2. — және + батырмаларын баса отырып, өзіңізге қажет температура орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплей әзірлеу уақытын көрсетуге қайта оралады).


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


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




Стартты кейінге қалдыру



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


1.  батырмасын басыңыз, батырмасын индикаторы және  индикаторы жанады, дисплейдегі сағат мәні жыпылықтайды.
2. — және + батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін .


Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплей әзірлеу уақытын көрсетуге қайта оралады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.

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

«Стартты кейінге қалдыру» функциясы жұмыс істеп тұрған кезде таңдап алынған  батырмасын индикаторы, бағдарламаның индикаторы және  индикаторы жанып тұрады. Егер автожылыту функциясы белсенді болса,  индикаторы жанып тұрады («Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қараңыз).


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

Функцияның жұмысы аяқталған кезде құрал дабыл дыбысын береді,  индикаторы сөнеді. Тандалған дайындау бағдарламасының орындауы басталады.

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


«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы


Функция тура бағдарламаны орындау барысында температура мен әзірлеу уақытын өзгертуге мүмкіндік береді («ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» 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).*

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін

Температураны өзгерту диапазоны – 35-ден 160°C-ге дейін 1°C-ге өзгерту қадамымен. Әзірлеу барысында температураны реттеу – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасындағы стартқа дейінгі температура баптамасына ұқсас.

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында  батырмасын басыңыз, бастапқы қалпы бойынша температура мәні жыпылықтай бастайды.
2. — және + батырмаларын баса отырып, өзіңізге қажет температура орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплей дайындау уақыты кейіпне түседі).

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

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

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін

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

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында ☺ батырмасын басыңыз, дисплейдегі сандық индикатор жыпылықтай бастайды.
2. — және +, встановить бажане значения годин. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
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 (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін ☺ батырмасын басыңыз.

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

Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде сақтай алады. Автоқыздыру жұмыс істеп тұрған кезде ☺ индикаторы және ☺ батырмасын индикаторы жанып тұрады, дисплейде сондай-ақ осы режимдегі уақыттың тікелей минуттық санағы көрінеді. Автоысытқын функциясын қосу үшін, ☐ батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады.

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

Автожылытуды алдын ала сөндіру

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

i Сізге ыңғайлы болу үшін 80°C-тен төмен тамақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылыту автоматты түрде сөндіріледі.

Тағамдарды жылыту

Сіз құралды тамақтарды ысыту үшін пайдалана аласыз. Ол үшін:

1. Азықты табаққа салып, оны аспаптың корпусына орнатыңыз. Оның қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз, мультипісіргішті электр тоғына қосыңыз.

3. ☐ батырмасын басыңыз, ☺ батырмасын индикаторы және ☺ индикаторы жанады, таймерде аспаптың осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есебі көрінеді. Тағам 70–75°C дейін қыздырылады. Осы температура 12 сағаттың ішінде ұсталуы мүмкін.
4. Қажет болғанда ☐ батырмасын басып, қыздыруды өшіруге болады. Құрал күту режиміне ауысады.

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


Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Стартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығаруды күту	Автоқыздыру
МУЛЬТИПОВАР	1°C градусқа қадаммен 35–160°C диапазонында температураны орнату мүмкіндігімен түрлі тағамды әзірлеу. Тағайындалу бойынша «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасы – 100°C. Егер ас дайындау температурасы 80°C-тан аспайтын болса, автожылыту функциясын пайдалану ұсынылмайды	0:30	1 мин – 15 сағ / 1 мин; Егер әзірлеу температурасы 150°C-ден жоғары болса: 1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу. Күту режиміндегі бағдарламаны іске қосу үшін немесе дайындау бағдарламасын таңдау кезінде ☺ батырмасын басыңыз. ☺ дисплейде пайда болады	Бағдарлама су толық қайнап тұсынан соң автоматты түрде өшуді қарастырады				
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде, Бағдарламаны баптаумен кейін пісіру іске қосқанда процесс басталады. Осы бағдарламада «Автоподогрев» функциясының максималды жұмыс уақыты 3 сағатпен шектелген	3:00	10 мин – 6 сағ / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді бұға пісіру. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді)	0:20	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Сартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығару кугу	Автоқыздыру
ВАРКА	Бағдарлама көкөністер мен бұршақ тұқымдастарды әзірлеуге арналған	0:50	10 мин – 6 сағ / 1 мин	✓		✓
МАКАРОНЫ	Мәнти, макарон, тұшпара пісіруге кеңес беріледі. Жұмыс параметрлері не шығу кезінде аспаптың қақпағы жабық болуы тиіс. Дыбыс сигналы естілгеннен кейін, өнімдерді қосыңыз, ☺ батырмасын басыңыз және ашық қақпақпен пісіріңіз	0:08	2 мин – 1 сағ / 1 мин		✓	
ЖАРКА	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған. Берілген бағдарламаны пайдалану кезінде қақпағы ашық күйінде қалуы керек	0:18	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау. Осы бағдарламада «Автоподогрев» функциясының максималды жұмыс уақыты 4 сағатпен шектелген	1:00	10 мин – 4 сағ / 5 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Гуляш, қуырдақ және рагу әзірлеуге арналған	1:00	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		✓
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	1:00	10 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓
ЙОГУРТ	Үй йогурттары мен қамырдың ашуын әзірлеуге арналған. Йогурттарды әзірлеу үшін сіз йогуртқа арналған арнайы REDMOND RAM-G1 банкілер жиынтығын қолдана аласыз (жеке сатып алынады)	8:00	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		
РИС/КРУПЫ*	Әртүрлі жармалар мен гарнирлер әзірлеуге, сондай-ақ суда сусымалы ботқаларды бұқтыруға арналған	0:35	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		✓
ПИЦЦА	Пищаны етпен, тауық етпен, ірімшікпен және ішіне басқа да нәрселерді салумен әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада «Автоподогрев» функциясының максималды жұмыс уақыты 4 сағатпен шектелген	0:25	10 мин – 1 сағ / 5 мин	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған.	0:40	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		✓
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың әртүрін әзірлеуге арналған	1:00	10 мин – 2 сағ / 5 мин	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама тушенка, рулька әзірлеуге арналған	3:00	10 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		✓


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

III. АСПАП КҮТІМІ

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

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, сондай-ақ мультипісіргіштің ішінде дайындағаннан кейін тамақтың иісін кетіру үшін, тостағанға алдын ала 0,5 л су құйып, 15 минут ішінде кесектеп туралған жарты лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында өңдеуді ұсынамыз.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткермикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.

 Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе ақа тиегін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

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

Корпусты тазалау

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

Табаны тазалау

Құрылғының ыдысын әр қолданған сайын тазарту қажет. Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісіргіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртіңіз.

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

Алынбалы бу клапанын тазарту

Алмалы-салмалы бу қақпағын әр қолданған сайын тазартыңдар.

- Бу қақпақшасын жоғары қарай ұқыпты тартыңыз және оны шешіңіз.
- 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.


Конденсатты жою

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

Жұмыс камерасын тазалау

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


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

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

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

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

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

 *Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жарптылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзiмен өзi құрылғы ақауының белгiсi болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейдi.*

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 ұшыртуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

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

Әртүрлі йогурттарды дайындауға арналған. Банкiлердiң жарамдылық мерзiмiн бақылауға мүмкiндiк беретiн күнi маркерлерi болады. Басқа брендтердiң мультиваркаларымен қолданылуы мүмкiн.

RHP-M02 — ветчинница

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

RAM-CL2 — әмбебап алмалы-салмалы қалам

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

RAM-SS3 — силикон аксессуарлар жиынтығы

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

RAM-KS1 — силикон қасық жиынтығы

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

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 мультипісіргіштеріне қолданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

RB-A501, RB-A503 — күюге қарсы жабыны бар тостаған

Мультиварканың осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

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

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

RB-S500, RB-S500H – болат тостаған

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

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі	
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1 – E4	Жүйелік қате (электрондық плата немесе термоқадаға істен шығуы мүмкін), немесе қақпақ тығыз жабылмаған	Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, автотландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз	
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E5 – E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табағы бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратып, қақпақты ашып, 10–15 минут бойы суытып, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз	
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E5 – E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	«МУЛЬТИПОВАР» (100°C жоғары температураны орнату кезінде) және «ЖАРҚА» бағдарламалары жұмыс істеген кезде тостағанға суды қиймаңыз «ЖАРҚА» бағдарламасында 120°C жоғары және 130°C жоғары температураны орнатқан кезде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында ашық қақпақпен пісіріңіз	
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 қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз	
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз	
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы асынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін



Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

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

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

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

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

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

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

2 – өндірілген жылы (1 – 2021 ж., 2 – 2022 ж. ... 0 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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

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

RMC-M398-CIS-UM-1