

REDMOND

Мультиварка
RMC-M12/RMC-M22/RMC-M32



Руководство по эксплуатации

RUS	6
UKR	16
KAZ	23
ROU	30

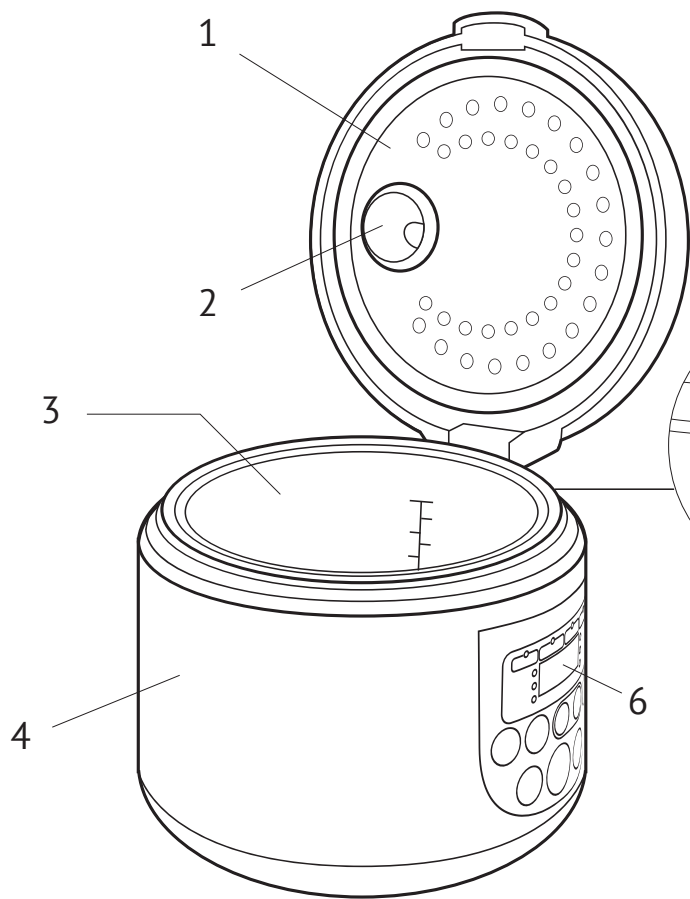
EAC

Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Фугъян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

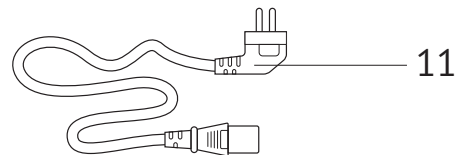
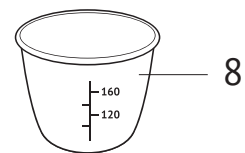
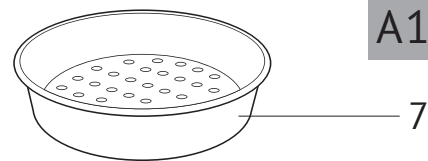
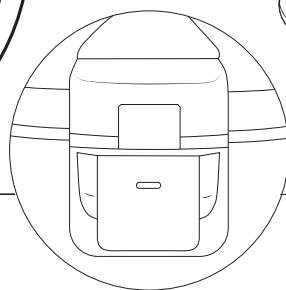
Импортер: ООО «АльФА», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

© REDMOND. Все права защищены. 2016

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

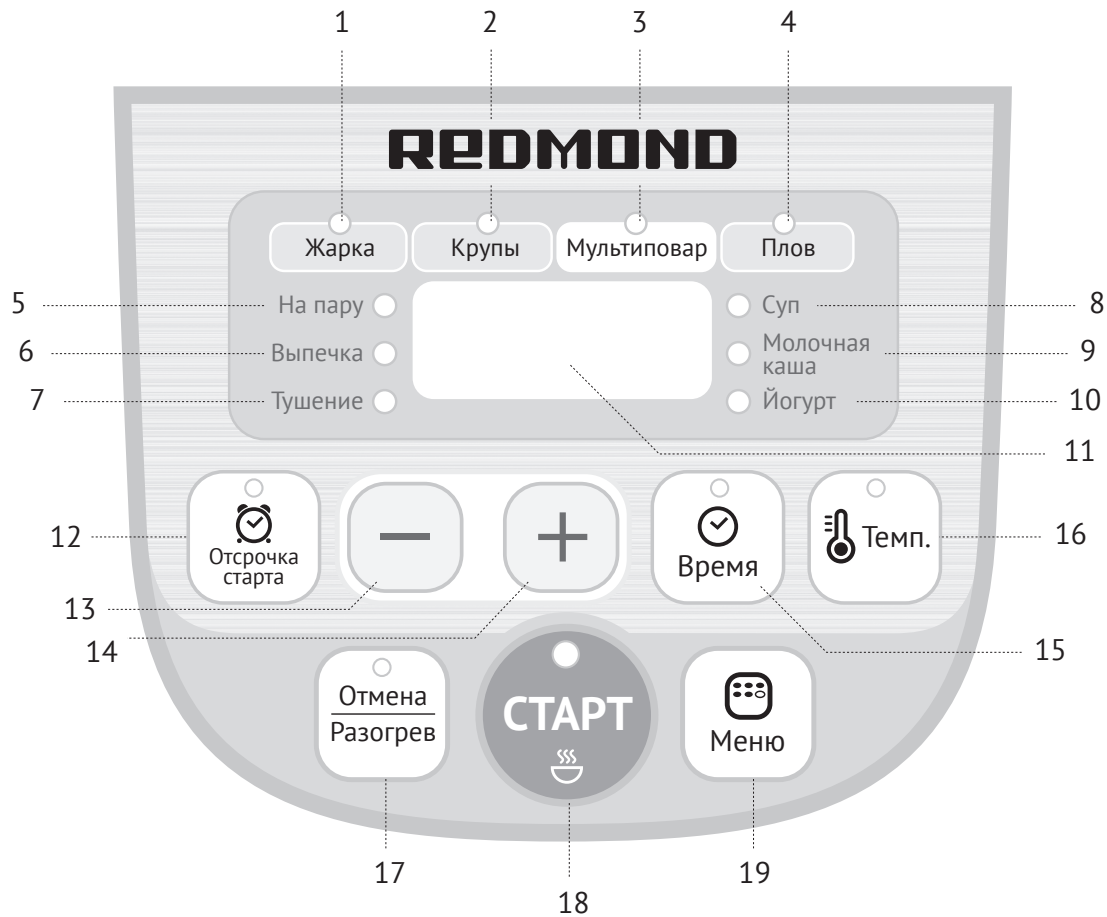


на обратной
стороне



A1

A2



СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	Удаление конденсата	11
Технические характеристики	7	Очистка рабочей камеры.....	11
Функции	7	Хранение и транспортировка	12
Программы.....	7	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	12
Комплектация	7	Ошибки при приготовлении и способы их устранения	12
Устройство мультиварок RMC-M12/M22/M32	7	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	13
Элементы панели управления	7	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР» ..	14
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	8	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	8	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	14
Установка времени приготовления.....	8	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	15
Изменение температуры приготовления (функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»).....	8	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	15
Функция «Отложенный старт»	8		
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	9		
Функция разогрева блюд	9		
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	9		
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	9		
Программа «ЖАРКА»	10		
Программа «КРУПЫ»	10		
Программа «ПЛОВ»	10		
Программа «НА ПАРУ»	10		
Программа «ВЫПЕЧКА»	10		
Программа «ТУШЕНИЕ»	10		
Программа «СУП».....	10		
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	10		
Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке	10		
Программа «ЙОГУРТ»	10		
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	10		
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	11		
Общие правила и рекомендации	11		
Очистка корпуса.....	11		
Очистка чаши	11		
Очистка парового клапана.....	11		

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.

Мультиварки REDMOND RMC-M12/M22/M32 — современные multifunctional приборы нового поколения для приготовления пищи в домашних условиях.



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой multifunctional устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

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

STOP

***ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- 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. Не профессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Мощность	500 Вт	860 Вт	900 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц		
Защита от поражения электотоком	Класс I		
Объем чаши	3 л	5 л	6 л
Покрывание чаши	Антипригарное керамическое		
Дисплей	Светодиодный, цифровой		
Паровой клапан	Съемный		

Функции

Автоподогрев.....	до 24 ч
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Отложенный старт.....	до 24 ч
Разогрев блюд.....	до 24 ч

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ».....есть

Программы

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

Комплектация

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

Устройство мультиварок RMC-M12/M22/M32 А1

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



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


Элементы панели управления А2

- Индикатор выполнения автоматической программы «ЖАРКА»
- Индикатор выполнения автоматической программы «КРУПЫ»
- Индикатор выполнения автоматической программы «МУЛЬТИПОВАР»
- Индикатор выполнения автоматической программы «ПЛОВ»
- Индикатор выполнения автоматической программы «НА ПАРУ»
- Индикатор выполнения автоматической программы «ВЫПЕЧКА»
- Индикатор выполнения автоматической программы «ТУШЕНИЕ»
- Индикатор выполнения автоматической программы «СУП»
- Индикатор выполнения автоматической программы «МОЛОЧНАЯ КАША»
- Индикатор выполнения автоматической программы «ЙОГУРТ»
- Дисплей
- Кнопка «Отсрочка старта» – включение режима установки времени отложенного старта

13. Кнопка «-» – уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
14. Кнопка «+» – увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
15. Кнопка «Время» – включение режима установки времени приготовления
16. Кнопка «Темп.» – включение функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (установка температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ»)
17. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
18. Кнопка «Старт» – включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «МУЛЬТИПОВАР» в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления)
19. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно 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 выдерживать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

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

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

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

 **ВНИМАНИЕ!** *Запрещена эксплуатация прибора без чаши. Это может привести к его поломке.*

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Установка времени приготовления

В мультиварках RMC-M12/M22/M32 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Установка времени в наиболее широком диапазоне значений возможна в программе «МУЛЬТИПОВАР».

Для изменения времени приготовления:

1. Нажатием кнопки «Меню» выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет высвечиваться время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите кнопку «Время» для перехода в режим установки времени приготовления. Индикатор кнопки и индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать.
3. Нажимайте кнопку «+» или «-» для изменения значения времени. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» – уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

Изменение температуры приготовления (функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»)

Данная функция позволяет изменять температуру приготовления в процессе работы автоматических программ (за исключением программы «ЙОГУРТ»), а так же до запуска программы «Мультиповар». Диапазон установки температуры составляет 35-170°C с шагом изменения в 5°C.

Для изменения температуры приготовления:

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

Функция «Отложенный старт»

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

1. Нажатием кнопки «Меню» выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку «Отсрочка старта». Индикатор кнопки и индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будут мигать.
3. Нажимайте кнопку «+» или «-» для изменения значения времени. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» – уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

4. Нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Разогрев», после чего потребуются ввести всю программу приготовления заново.



ВАЖНО! Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.). В программе «ЖАРКА» функция «Отложенный старт» недоступна.

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

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев» (индикатор кнопки погаснет).



Данная функция недоступна в программе «ЙОГУРТ».

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварках REDMOND RMC-M12/M22/M32 предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку «Старт», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев».



Для вашего удобства в случае приготовления блюд при температуре до 70°C включительно функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «Старт» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).

Функция разогрева блюд

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 24 часов.
4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.



ВАЖНО! Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт горячим до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Выберите программу приготовления, нажимая кнопку «Меню» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор выбранной программы.
4. Нажав кнопку «Время», перейдите в режим установки времени приготовления. Индикатор кнопки и индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать. Учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный для выбранной программы приготовления. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
5. *Обратный отсчет заданного времени приготовления в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.*
5. Нажмите кнопку «Старт». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа). По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут.

Диапазон установки температуры в программе составляет 35-170°C с шагом изменения в 5°C.



Для быстрого запуска программы «МУЛЬТИПОВАР» с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления нажмите кнопку «Старт» в режиме ожидания (не выбирая программу нажатием кнопки «Меню»).

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.



Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна. Допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Программа «КРУПЫ»

Предназначена для варки круп и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «КРУПЫ» время приготовления составляет 25 минут.

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.

Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также для варки овощей для гарниров и салатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 25 минут. В данной программе отсчет времени приготовления начинается после закипания воды и образования достаточного количества пара.

При приготовлении овощей и других продуктов на пару:

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.
3. Следуйте п. 2-8 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, а также для выпечки различных сортов хлеба. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, приготовления холодца и заливного. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут

до 12 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов, а также для варки бобовых культур. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 30 минут.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рекомендациям книги рецептов, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Программа «ЙОГУРТ»

С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстять тесто. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.



В данной программе недоступны функция автоподогрева и функция изменения температуры.



Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем протереть чашу и внутреннюю крышку 9-процентным раствором уксуса, после чего обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок (если это специально не оговорено в данном руководстве), абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Будьте аккуратны при очистке резиновых или силиконовых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю алюминиевую крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса


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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в муль-

тиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30-40 минут. Обязательно протрите внешней поверхностью чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

Очистка парового клапана

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


Удаление конденсата

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

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

Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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

Хранение и транспортировка

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

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

V. 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 проблемы	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту

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

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления		
			RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20 мин / 30 мин	20 мин / 30 мин	20 мин / 30 мин
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25 мин	25 мин	25 мин
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15 мин	15 мин	15 мин
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин	10 мин / 15 мин	10 мин / 15 мин
Рыба (филе)	500	500	10 мин	10 мин	10 мин
Морской коктейль (свежемороженый)	500	500	5 мин	5 мин	5 мин
Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин	15 мин	15 мин
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	20 мин	15 мин	20 мин
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	40 мин*	35 мин	40 мин*
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	1 ч 10 мин**	1 ч 10 мин	1 ч 10 мин**
Овощи (свежемороженые)	500	500	10 мин	10 мин	10 мин
Яйцо куриное	3 шт.	500	10 мин	10 мин	10 мин

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

* Для объема воды 600 мл

** Для объема воды 1200 мл

*** Для объема воды 1500 мл

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

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

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Изменение температуры приготовления (в интервале 35–170°C с шагом установки в 5°C)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИ-ПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления в широком диапазоне значений	30 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин – 12 ч / 5 мин	+	+	–	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Изменение температуры приготовления (в интервале 35–170°C с шагом установки в 5°C)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	–	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	–	+	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке, различных десертов	30 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+	–	+
ЙОГУРТ	Приготовление классического йогурта, расстойка теста	8 ч	5 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	–	–
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 ч	15 мин – 4 ч / 5 мин	+	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	+	–	+
КРУПЫ	Варка каш на воде, крупяных гарниров	25 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	–	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов	1 ч	5 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	–	+
НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания	25 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+	+

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварок REDMOND RMC-M12/RMC-M22/RMC-M32. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company 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.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
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
E5	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду (бульон) и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. 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 (фильтры, лампочки, 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.

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

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

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу
 - Даний електроприлад являє собою багатфункціональній пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
 - Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
 - Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
 - Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.
- STOP** *УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за штепсель, а не за провід.

- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.

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

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

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконувати

тис авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.

STOP Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Потужність	500 Вт	860 Вт	900 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц		
Об'єм чаші	3 л	5 л	6 л
Покриття чаші	Антипригарне керамічне		
Дисплей	Світлодіодний, цифровий		
Паровий клапан	Знімний		

Функції

Автопідігрів..... до 24 год.
 Попереднє відключення автопідігріву €
 Відкладений старт..... до 24 год.
 Розігрівання страв..... до 24 год.
 «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (зміна температури приготування в автоматичних програмах, крім програми «ЙОГУРТ»)..... €

Програми

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР) | 6. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА) |
| 2. ПЛОВ (ПЛОВ) | 7. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) |
| 3. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | 8. КРУПЫ (КРУПИ) |
| 4. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) | 9. СУП (СУП) |
| 5. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) | 10. НА ПАРУ (НА ПАРІ) |

Комплектація

Мультиварка з встановленою	Мірна склянка.....	1 шт.
всередину чашею.....	Посібник з експлуатації.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі... 1 шт.	Книга «120 рецептів»	1 шт.
Плоска ложка.....	Сервісна книжка.....	1 шт.
Черпак.....	Шнур електроживлення.....	1 шт.

i Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу в ході удосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова мультиварок RMC-M12/RMC-M22/RMC-M32 A1

- | Модель | RMC-M12 | RMC-M22 | RMC-M32 |
|--------|---------|---------|---------|
| Чаша | RB-C302 | RB-C502 | RB-C602 |
- Кришка приладу
 - Знімний паровий клапан
 - Чаша
 - Корпус приладу
 - Контейнер для збору конденсату
 - Панель управління з дисплеєм
 - Контейнер для приготування на парі
 - Мірна склянка
 - Черпак
 - Плоска ложка
 - Шнур електроживлення

Елементи панелі управління A2

- Індикатор виконання автоматичної програми «ЖАРКА»
- Індикатор виконання автоматичної програми «КРУПЫ»
- Індикатор виконання автоматичної програми «МУЛЬТИПОВАР»
- Індикатор виконання автоматичної програми «ПЛОВ»
- Індикатор виконання автоматичної програми «НА ПАРУ»
- Індикатор виконання автоматичної програми «ВЫПЕЧКА»
- Індикатор виконання автоматичної програми «ТУШЕНИЕ»
- Індикатор виконання автоматичної програми «СУП»
- Індикатор виконання автоматичної програми «МОЛОЧНАЯ КАША»
- Індикатор виконання автоматичної програми «ЙОГУРТ»
- Дисплей
- Кнопка «Отсрочка старта» («Відстрочка старту») – включення режиму установки часу відкладеного старту
- Кнопка «-» – зменшення значення годин і хвилин у режимах установки часу приготування і відстрочки старту; зменшення значення температури в автоматичних програмах (крім програми «ЙОГУРТ»)
- Кнопка «+» – збільшення значення годин і хвилин у режимах установки часу приготування і відстрочки старту; збільшення значення температури в автоматичних програмах (крім програми «ЙОГУРТ»)
- Кнопка «Время» («Час») – включення режиму установки часу приготування
- Кнопка «Темп.» – включення функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (установка температури приготування в автоматичних програмах, крім програми «ЙОГУРТ»)
- Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрівши») – включення/відключення функції підігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
- Кнопка «Старт» – включення заданої програми приготування, попереднє відключення функції автопідігріву, включення програми «МУЛЬТИПОВАР» у режимі очікування (із установленими за замовчуванням параметрами часу і температури приготування)
- Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування

I. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ

Обережно дістаньте вибір 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. Установіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, яка виходить з парового клапану, не попадала на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, що можуть бути ушкодженими від підвищеної вологості і температури. Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні і видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів.

⚠ *УВАГА! Заборонено експлуатацію приладу без чаші. Це може привести до його поломки. ВАЖЛИВО! Не піднімайте прилад за ручку на кришці!*

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (зміна температури приготування)

Дана функція дозволяє змінювати температуру приготування в процесі роботи автоматичних програм (за винятком програми «ЙОГУРТ»), а також до запуску програми «МУЛЬТИ-ПОВАР». Діапазон установки температури складає 35-170°C з кроком зміни в 5°C.

Для зміни температури приготування:

1. Після вибору програми «Мультиповар» або під час роботи автоматичних програм натисніть кнопку «Темп.».
2. Натисканням кнопки «-» зменшуйте значення температури, натисканням кнопки «+» – збільшуйте. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Встановлене значення збережеться автоматично (після установки температури в процесі роботи програми кілька секунд не натискайте ніяких кнопок).

Функція «Отложенный старт» («Відкладений старт»)

Дана функція дозволяє задати час, через який почне роботу обрана програма приготування, у діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 5 хвилин.

1. Натисканням кнопки «Меню» виберіть потрібну програму приготування.
2. Натисніть кнопку «Отсрочка старта». Індикатор кнопки та індикатор часу відкладеного startу (на дисплеї) будуть мигати.

3. Натисніть кнопку «+» або «-» для зміни значення часу. При натисканні на кнопку «+» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «-» – зменшуватися. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
4. Натисніть кнопку «Старт». Почнеться зворотний відлік часу, що залишився до запуску програми приготування.
5. Для скасування зроблених установок натисніть кнопку «Отмена/Разогрев», після чого буде потрібно ввести всю програму приготування заново.

⚠ *ВАЖЛИВО! Не рекомендується використовувати функцію відкладеного startу, якщо в складі страви використовуються швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир і т. д.).*

У програмі «ЖАРКА» функція «Отложенный старт» недоступна. При установці часу у функції «Отложенный старт» необхідно враховувати, що зворотний відлік часу в програмі «НА ПАРУ» починається тільки після закипання води.

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)

Включається автоматично після завершення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C протягом 24 годин. На дисплеї відображається прямий відлік часу роботи в даному режимі. При необхідності автопідігріву можна відключити, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев» (індикатор кнопки згасне). Дана функція недоступна в програмі «ЙОГУРТ».

Попереднє відключення автопідігріву

У мультиварках REDMOND RMC-M12/22/32 передбачена можливість завчасного відключення функції автопідігріву після запуску основної програми приготування. Для цього після startу програми натисніть кнопку «Старт», поки індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не згасне. Щоб знову включити автопідігрів, натисніть кнопку «Старт» ще раз, засвітиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев».

i *Для вашої зручності, у випадку приготування страв при температурі до 70°C включно, функція автопідігріву буде за замовчуванням відключена. При необхідності її можна включити вручну натисканням кнопки «Старт» після запуску програми приготування (засвітиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).*

Функція розігрівання страв

Для розігрівання холодних страв:

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 «Отмена/Разогрев». Засвітиться відповідний індикатор на дисплеї і включиться розігрівання. На таймері відобразиться прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі. Страву буде розігріто до 70-75°C. Дана температура може підтримуватися протягом 24 годин.

4. При необхідності розігрівання можна відключити, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев». Індикатори на дисплеї і кнопки згаснуть.

⚠ ВАЖЛИВО! Незважаючи на те що мультиварка може зберігати продукт у розігрітій стані до 24 годин, не рекомендується залишати страву розігрітою більш ніж на дві години, тому що іноді це може призвести до зміни її смакових якостей.

Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм

1. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть у чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної оцінки шкали на внутрішній поверхні чаші.
 2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
 3. Виберіть програму приготування, натискаючи кнопку «Меню» кілька разів, поки на дисплеї не відобразиться індикатор обраної програми.
 4. Натиснувши кнопку «Время», перейдіть у режим установки часу приготування. Індикатор кнопки та індикатор часу приготування (на дисплеї) будуть мигати. Враховуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачений для обраної програми приготування. При натисканні на кнопку «+» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «-» – зменшуватися. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. По досягненні максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
- i** Зворотний відлік заданого часу приготування в програмі «НА ПАРУ» починається тільки після закипання води та утворення достатньої кількості пари в чаші.
5. Натисніть кнопку «Старт». Почеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.
 6. Після завершення програми приготування пролунає сигнал, згасне її індикатор. В залежності від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (засвітиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї буде відображатися прямиий відлік часу роботи автопідігрівання) або в режим очікування.
 7. Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автопідігрівання натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма «МУЛЬТИПОВАР» призначена для приготування практично будь-яких страв по заданим користувачем параметрам температури і часу приготування. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 12 годин із кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу більше 1 години). За замовчуванням у програмі «МУЛЬТИПОВАР» час приготування складає 30 хвилин.

Діапазон установки температури в програмі складає 35-170°C з кроком зміни в 5°C.

Для швидкого запуску програми «МУЛЬТИПОВАР» із установленими за замовчуванням параметрами часу і температури приготування натисніть кнопку «Старт» у режимі очікування (не вибираючи програму натисканням кнопки «Меню»).

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 1 хвилину. За замовчуванням у програмі «ЖАРКА» час приготування складає 15 хвилин.

i Функція «Отложенный старт» у даній програмі недоступна. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладові цілком охолонути.

Програма «КРУПЫ»

Призначена для варіння круп і каш на воді. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «КРУПЫ» час приготування складає 25 хвилин.

Програма «ПЛОВ»

Рекомендується для приготування різних видів плову. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ПЛОВ» час приготування складає 1 годину.

Програма «НА ПАРУ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню, а також для варіння овочів для гарнірів і салатів. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «НА ПАРУ» час приготування складає 25 хвилин. У даній програмі відлік часу приготування починається після закипання води та утворення достатньої кількості пари.

Приготовані овочів та інших продуктів на парі:

1. Налийте в чашу 500-600 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
2. Відміряйте і підготуйте продукти відповідно до рецепту, рівномірно розкладіть їх у контейнері для приготування на парі.
3. Дотримуйтеся п. 2-8 розділу «Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм».

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листкового тіста, а також для випікання різних сортів хліба. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 15 хвилин до 4 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ВЫПЕЧКА» час приготування складає 1 годину.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Рекомендується для тушування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів, приготування заходо-ду і холодцю. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ТУШЕНИЕ» час приготування складає 1 годину.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, компотів і маринадів, а також для варіння бобових культур. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «СУП» час приготування складає 1 годину.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш, варення, джемів, фруктових желе і різних десертів. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 1 хвилину. За замовчуванням у програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» час приготування складає 30 хв.

Рекомендації з приготування молочних каш у мультиварці

Програма призначена для приготування каш з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока та одержати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, крупи, пшоно і т. п.), поки вода не стане чистою;
- змазувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- строго дотримуватися пропорції, відміряючи інгредієнти відповідно до рекомендацій книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Програма «ЙОГУРТ»

За допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе вдома. Також дана програма дозволяє розстояти тісто. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ЙОГУРТ» час приготування складає 8 годин.

У даній програмі недоступна функція автотігріву і функція зміни температури. Для приготування йогуртів ви можете використовувати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (можна придбати окремо).

III. ОЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ

Загальні правила і рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо протерти чисту чашу і внутрішню кришку

9-процентним розчином оцту, після чого обробити в ній протягом 15 хвилин половину лимона в програмі «НА ПАРУ».

- Не слід залишати в закритій мультиварці чашу з приготовленою їжею або наповнену водою більше ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою можна зберігати в холодильнику і при необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Перш ніж приступати до очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину і делікатні засоби для миття посуду.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання при очищенні приладу грубих серветок або губок (якщо це спеціально не обговорено в даному посібнику), абразивних паст. Також неприпустиме використання будь-яких хімічно агресивних або інших речовин, не рекомендованих для застосування з предметами, що контактують з їжею.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води! Будьте обережні при очищенні гумових або силіконових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

Корпус виробу можна очищати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку і знімний паровий клапан необхідно очищати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищайте при необхідності.

Очищення корпусу

Очищайте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного засобу для чищення. Щоб уникнути можливих патьоків від води і розводів на корпусі рекомендуємо протерти його поверхню насухо.

Очищення чаші

Очищати чашу можна як вручну, використовуючи м'яку губку і засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

При сильному забрудненні залийте чашу теплою водою і залиште на якийсь час відмокати, після чого зробіть очищення. Для більш ефективного відмочування наповнену холодною водою чашу (не вище максимально допустимого рівня) можна встановити в мультиварку, закрити кришку і включити розігрівання на 30–40 хвилин. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші насухо, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.



При регулярній експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Саме по собі це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення парового клапана

1. Обережно потягніть паровий клапан вгору й на себе.
2. Внутрішній кожух поверніть проти годинникової стрілки до упору та зніміть його.
3. За необхідності обережно вийміть гумку клапана. Промийте всі частини клапана.

4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте гумку на місце, поєднайте пазі основної частини клапана з відповідними виступами на внутрішньому кожусі й поверніть за годинниковою стрілкою. Щільно встановіть паровий клапан у гніздо на кришці приладу.

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; вимийте контейнер і встановіть 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

При строгому дотриманні вказівок даного посібника ймовірність потрапляння рідини, часточок їжі або сміття усередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо істотне забруднення усе-таки відбулося, варто очистити поверхню робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

⚠ *Перш ніж очищати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що вона відключена від електромережі і цілком охолола!*

Бічні стінки робочої камери, поверхня нагрівального диска і кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити зволоженою (не мокрою!) губкою або серветкою. У випадку застосування миючого засобу необхідно ретельно видалити його залишки, щоб виключити появу небажаного запаху при наступному приготуванні їжі. При потрапленні сторонніх тіл у поглиблення навколо центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не надаючи тиску на кожух датчика. При забрудненні поверхні нагрівального диска припустимо використовувати зволожену губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

⚠ *При регулярній експлуатації приладу згодом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Саме по собі це не є ознакою несправності пристрою і не впливає на правильність його роботи.*

Зберігання та транспортування

Якщо прилад не використовується тривалий час, обов'язково відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка і паровий клапан повинні бути чистими і сухими.

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентилятованому 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. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилки
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
E5	Спрацював автоматичний захист від перегрівання	Не вмикайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого долийте в чашу воду (бульйон) і продовжуйте приготування. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Не включається	Немає живлення від електромережі	Перевірте напругу в електромережі
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі	Видаліть сторонній предмет
	Між чашею і нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет	
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Установіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний елемент забруднений	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний елемент

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 12 місяців з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).


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

REDMOND

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.

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

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. 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.

KAZ

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
 - Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде 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 AUDAРЫҢЫЗ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.
- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.

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

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.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстанаңыз.

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 ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз

жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.



Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Қуаты	500 Вт	860 Вт	900 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц		
Табақтың көлемі	3 л	5 л	6 л
Табақтың жабындысы	Күйікке қарсы қыш		
Дисплей	Жарықдиодты, цифрлық		
Бу клапаны	Шешілмелі		

Функциялар

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

Бағдарламалар

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

Жинағы

Ішіне табағы орнатылған мультитісіргіш..... 1 дана
 Пайдалану бойынша нұсқаулық..... 1 дана
 Буда әзірлеуге арналған контейнер . 1 дана
 «120 рецепт» кітабы 1 дана
 Жалпақ қасық 1 дана
 Сервистік кітапша 1 дана
 Ожау 1 дана
 Өлшеу стақаны..... 1 дана
 Электр қоректену бауы..... 1 дана

i Өндірушіде өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістер туралы қосымша хабарламай осы өзгерістерді енгізуге құқығы бар.

RMC-M12/RMC-M22/RMC-M32 мультитісіргіштерінің құрылымы A1

- | Үлгі | RMC-M12 | RMC-M22 | RMC-M32 |
|-------|---------|---------|---------|
| Табақ | RB-C302 | RB-C502 | RB-C602 |
1. Қақпақ
 2. Шешілмелі бу клапаны
 3. Табақ
 4. Аспап корпусы
 5. Конденсатты жинауға арналған контейнер
 6. Дисплейі бар басқару панелі
 7. Буда әзірлеуге арналған контейнер
 8. Өлшеу стақаны
 9. Ожау
 10. Жалпақ қасық
 11. Электр қоректену бауы

Басқару панелінің элементтері A2

1. «ЖАРКА» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
2. «КРУПЫ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
3. «МУЛЬТИПОВАР» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
4. «ПЛОВ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
5. «НА ПАРУ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
6. «ВЫПЕЧКА» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
7. «ТУШЕНИЕ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
8. «СУП» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
9. «МОЛОЧНАЯ КАША» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
10. «ЙОГУРТ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
11. Дисплей
12. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу
13. «-» түймешігі – әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат және минут мәндерін азайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа)
14. «+» түймешігі әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат және минут мәндерін ұлғайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа)
15. «Время» («Уақыт») түймешігі – әзірлеу уақытын орнату режимі
16. «Темп.» түймешігі – «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қосу (автоматты бағдарламаларда температураны орнату, «ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа)
17. «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Қыздыру») түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған теңшелімдерді алып тастау
18. «Старт» түймешігі – енгізілген әзірлеу бағдарламасын қосу, автоысыту функциясын алдын ала өшіру, күту режимінде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын қосу (әдепкі бойынша орнатылған уақыт және әзірлеу температурасының параметрлері бар)
19. «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау

I. АЛФАШ ҚОСАР АЛДЫНДА

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

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

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

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 бу тұсқағаз, декоративтік жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғал мен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттар немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз. Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін бөліктерінде зақымдар, жарық және басқа ақаулар болмауына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру камерасының түбі арасында бөтен заттар болмауы керек.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Құрылғыны тостағансыз пайдалануға болмайды. Бұл оның сынып (бұзылып) қалуына әкелуі мүмкін.

МАҢЫЗДЫ! Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз!

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы (әзірлеу температурасын өзгерту)

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

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

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

«Отложенный старт» («Шегерілген старт») функциясы

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

1. «Меню» түймешігін басу арқылы әзірлеудің қажетті бағдарламасын таңдаңыз.

2. «Отсрочка старта» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы мен шегерілген старт уақытының индикаторы (дисплейде) жыпылықтайтын болады.
3. Уақыт мәнін өзгерту үшін «+» немесе «-» түймешігін басыңыз. «+» түймешігін басқанда уақыт мәні ұлғаяды, «-» түймешігін басқанда – азаяды. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз. Ең жоғарғы мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жалғасады.
4. «Старт» түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін іске қосуға дейін қалған уақыттың кері есебі басталады.
5. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз, содан кейін әзірлеудің бүкіл бағдарламасын қайта енгізу қажет болады.

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

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

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоқыздыру)

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70-75°C шегінде 24 сағаттық ішінде ұстай алады. Дисплейде осы режимде жұмыс уақытының тікелей есебі көрінеді. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, автоқыздыруды өшіруге болады (түймешік индикаторы өшеді). Бұл функция «ЙОГУРТ» бағдарламасында қол жетімсіз.

Автоқыздыруды алдын ала өшіру

REDMOND RMC-M12/22/32 мультипісіргіштерінде негізгі әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң автоқыздыру функциясын алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарлама басталған соң «Отмена/Разогрев» индикаторы өшкенше «Старт» түймешігін басыңыз. Автоқыздыруды қайта қосу үшін, «Старт» түймешігін тағы бір басыңыз «Отмена/Разогрев» индикаторы жанады.

i Ыңғайлылық үшін, тағам 70°C төмен температурасында әзірленген жағдайда автоқыздыру функциясы әдепкідей өшеді. Қажет болғанда оны әзірлеу бағдарламасы қосылған соң «Старт» түймешігін басып, қолмен қосуға болады «Отмена/Разогрев» индикаторы жанады).

Тағамды қыздыру функциясы

Суық тағамды қыздыру үшін:

1. Азықты табаққа салып, оны аспаптың корпусына орнатыңыз. Оның қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты сыртты естілгенше жабыңыз, мультипісіргішті электр тоғына қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз. Дисплейде тиісті индикатор жанады және қыздыру қосылады. Таймерде аспаптың осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есебі көрінеді. Тағам 70-75°C дейін қыздырылады. Осы температура 24 сағаттық ішінде ұсталуы мүмкін.

4. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, қыздыруды өшіруге болады. Дисплей мен түймешіктегі индикаторлар өшеді.

⚠ МАҢЫЗДЫ! Мультипісігіш азықты қызу күйінде 24 сағатқа дейін сақтай алатынына қарамастан, тағамды қызған күйде екі-үш сағаттан артық қалдыруға кеңес берілмейді, өйткені бұл жағдай кей кезде оның дәмілік қасиеттерінің өзгеруіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Ингредиенттерді рецептке сәйкес дайындаңыз, табаққа салыңыз. Барлық ингредиенттер (сұйықтықты қоса) табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына қойып, біраз бұрыңыз және ол қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. Дисплейде таңдалған бағдарлама индикаторы пайда болғанша, «Меню» түймешігін басып отырып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз.
4. «Время» түймешігін басып, әзірлеу уақытын орнату режиміне өтіңіз. Түймешік индикаторы мен әзірлеу уақытының индикаторы (дисплейде) жыпылықтайтын болады. Әзірлеудің таңдалған бағдарламасы үшін қарастырылған уақыттың ықтимал диапазоны мен орнату қадамын ескеріңіз. Уақыт мәнін өзгерту үшін «+» немесе «-» түймешігін басыңыз. «+» түймешігін басқанда уақыт мәні ұлғаяды, «-» түймешігін басқанда – азаяды. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз. Ең жоғарғы мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жалғасады.

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

5. Қажет болғанда стартты шегеру уақытын орнатыңыз да, әзірлеу температурасын өзгертіңіз.
6. «Старт» түймешігін басыңыз. Әзірлеу уақыты және әзірлеу жұмысының уақытының кері есебі басталады.
7. Әзірлеу бағдарламасы аяқталғанда сигнал естіліп, оның индикаторы сөнеді. Аспап теңшелімдеріне байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде автоқыздыру жұмысының уақытының кері есебі көрінетін болады) немесе күту режиміне өтеді.
8. Әзірлеу барысын кез келген сатыда тоқтату, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе («Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз).

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температурасы бойынша іс жүзінде кез келген тағамды әзірлеуге арналған. Әзірлеу уақытын 2 минуттан 12 сағатқа дейін диапазонында 1 минут өзгерту қадамымен орнатуға болады (1 сағатқа дейінгі аралық үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан артық аралық үшін). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу уақыты әдепкі 30 минут құрайды. Бағдарламада температура орнату диапазоны 5°C өзгеріс қадамымен 35-170°C құрайды.

Уақыт және әзірлеу температурасының әдепкі бойынша белгіленген параметрлермен «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын тез іске қосу күту режимінде «Старт» түймешігін басыңыз («Меню» түймешігін басу арқылы бағдарламаны таңдамастан).

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, көкөніс, құс еті, теңіз өнімдерін қуыруға кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 1,5 сағатқа дейін диапазонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. Азықты аспаптың қақпағын ашып қуыруға болады. «ЖАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды.

i «Отложенный старт» функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз. Тағамды аспаптың қақпағын ашып қуыруға болады. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта қолданар алдында аспапты толық суытыңыз.

«КРУПЫ» бағдарламасы

Жарналар мен ботқаларды суда пісіруге арналған. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «КРУПЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 25 минут құрайды.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Палаудың көп түрін әзірлеуге кеңес беріледі. Орнату қадамы 5 минуттық 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда әзірлеу уақытын қолмен орнатуға болады. «ПЛОВ» бағдарламасында әзірлеу уақыты әдепкіде 1 сағат құрайды.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Буда көкөніс, балық, ет, диеталық және вегетариандық тағамды, балалар мәзірін, әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. «НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеу уақытының керісінше есебі су қайнап, табақта жеткілікті бу мөлшері қалыптасқан соң басталады.

Буда көкөністер мен басқа азық-түлікті әзірлеуде:

1. Табаққа 500-600 мл су құйыңыз. Табаққа буда әзірлеуге арналған контейнерді орнатыңыз.
2. Азықты рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз, оларды буда әзірлеуге арналған контейнерге тегіс салыңыз.
3. «Автоматты бағдарламаларды қолданғанда әрекеттердің жалпы тәртібі» 2-8 тарауын ұстаныңыз.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарламаға бисквит, пісірме, ашытылған және қатпарлы қамырдан пирогтарды, сонымен қатар нанның түрлі сұрыптарын пісіруге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 15 минуттан 4 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «ВЫПЕЧКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөніс, ет, күс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дірілдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 20 минуттан 12 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «ТУШЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды.

«СУП» бағдарламасы

Әртүрлі сұйық тағамды, компоттар мен маринадтарды әзірлеуге, сонымен қатар бұршақ тұқымдастарды пісіруге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 8 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «СУП» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүт ботқасы, тосап, джемдер, жеміс желесі мен әртүрлі десерттерді әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін диапазонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды.

Мультипісіргіште сүт ботқасын әзірлеу бойынша кеңестер

Бағдарлама майы аз пастерленген сүттен ботқа әзірлеуге арналған. Сүтті қайнатып азайтау және қажетті нәтижеге жету үшін келесіге кеңес беріледі:

- барлық дәні бүтін жарнаны (күріш, қарақұмық, тары және т. б.) су таза болғанынша мұқият жуу;
- мультипісіргіш табағына әзірлеудің алдында сары май жағу;
- ингредиенттерді рецепттер кітабының кеңестеріне сәйкес өлшеп, үлестерді қатаң ұстану, ингредиенттердің көлемін тек пропорционалды азайту немесе көбейту;
- майы алынбаған сүт пайдаланылғанда оған 1:1 пропорциясымен су қосыңыз.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

«ЙОГУРТ» бағдарламасының көмегімен әртүрлі дәмді және пайдалы йогурттарды үйіңізде әзірлей аласыз. Осы бағдарлама қамырды тындыруға да мүмкіндік береді. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 12 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «ЙОГУРТ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды.

Осы бағдарламада автоқыздыру функциясы мен температураны өзгерту функциясы қол жетімсіз. Йогурттар жасау үшін сіз REDMOND RAM-G1 йогурттына арналған банкалардың арнайы жинағын қолдана аласыз (жеке сатып алынады).

III. АСПАПТЫ ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғаш пайдаланар алдында, сонымен қатар ас әзірлеген соң мультипісіргіштегі астың иісін кетіру үшін таза табақты жән ішкі қақпақты 9 пайыздық сірке

қышқылының ерітіндісімен сүртiп, одан кейiн онда 15 минут бойы «НА ПАРУ» бағдарламасында жарты лимонды өңдеуге кеңес береміз.

- Жабық мультипісіргіште асы әзір және 24 сағаттан артық уақытқа суға толы табақты қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоңазытқышта сақтауға және қажет болса, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультипісіргіште тамақты қыздыруға болады.
- Бұйымды тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды қолданыңыз.

⚠ Аспапты тазалау барысында қатты сулықтар немесе сіңіргіштер (егер бұл осы нұсқаулықта арнайы айтылмаса), абразивті пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ кез келген химиялық агрессивті немесе асқа жанасатын заттармен бірге қолдануға кеңес берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.

STOP Аспап корпусын суға батыруға немесе оны судың ағынына қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Мультипісіргіштің резина немесе силикон бөлшектерді тазалауға сақ болыңыз: оларды бүлдіру немесе пішінін өзгерту аспаптың қате жұмысына әкеліп соқтыруы мүмкін.

Бұйым корпусын кірлеу шамасына қарай тазартуға болады. Табақ, ішкі алюминий қақпақ пен алынбалы бу клапанын аспапты әр қолданған сайын тазарту қажет. Мультипісіргіште ас әзірлеу барысында түзілетін конденсатты құрылғыны әр қолданған сайын жойыңыз. Жұмыс камерасының ішкі беттерін қажетіне қарай тазартыңыз.

Корпусты тазарту

Бұйым корпусын дымқыл ас үй сулығы немесе сіңіргішпен сүртіңіз. Жұмсақ тазартқыш құралды қолдануға болады. Корпусқа судың ағуы мен айғыздануының алдын алу үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

Табақты тазарту

Табақты жұмсақ сіңіргіш пен ыдыс жуу құралын қолдана отырып, қолмен, сондай-ақ ыдыс жуғыш мәшинеден тазартуға болады (оның өндірушісінің кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлеген жағдайда табаққа жылу су құйып, оны біраз шылап қойыңыз, одан кейін тазартыңыз. Анағұрлым оңтайлы шылау үшін суық суға толы табақты (ең жоғарғы рұқсат етілген деңгейден аспайтын) мультипісіргішке орнатып, қақпағын жауып, қыздыруды 30-40 минутқа қосуға болады. Табақтың сыртқы бетін оны мультипісіргіш корпусына орнатпас бұрын құрғатып сүртіңіз.

⚠ Табақты тұрақты түрде қолданғанда оның ішкі күнге қарсы жабындысының түсі толық немесе ішнара өзгеруі мүмкін. Өздігінен бұл табақ ақауының белгісі болып табылмайды.

Алынбалы бу клапанын тазарту

1. Бу клапанын абайлап жоғары өзіңе қарай тартыңыз.
2. Ішкі қаптаманы сағат тіліне қарсы тірелгенше бұрап, оны шешіңіз.
3. Қажет кезде абайлап клапан резеңкесін алып тастаңыз. Клапанның барлық бөліктерін жуыңыз.

4. Құрастыруды кері тәртіпте жүргізіңіз: резеңкеңі орнына орнатып, клапанның негізгі бөліктерінің ойықтарын ішкі қаптамадағы сәйкес шықпалармен сәйкестендіріңіз және сағат тілі бойынша бұраңыз. Бу клапанын аспап қақпағындағы ұяшыққа тығыз орнатыңыз.


Конденсатты жою

Аспап корпусында орналасқан конденсатқа арналған контейнерді мультипісіргішті әр пайдаланған сайын тазарту қажет. Контейнердің бүйірінен ұстап, оны ақырын өзіңізге қарай тартып, шешіп алыңыз. Конденсатты төгіңіз; контейнерді жуып, орнына орналастырыңыз.

Конденсаттың артығы кейде аспап корпусындағы табақтың корпусындағы табақ айналасындағы арнайы шұңқырда жиналуы мүмкін. Оны кетіру үшін ас үй майлықтарын немесе сүлгіні қолданыңыз.


Жұмыс камерасын тазарту

Осы нұсқаулықты қатаң ұстанған жағдайда аспаптың жұмыс камерасының ішінде сұйықтық, тағам бөліктері немесе қоқыс түсу ықтималдылығы аз. Егер бәрібір айтарлықтай ластану орын алған жағдайда, аспаптың жұмысының бұзылуы немесе сынуының алдын алу үшін жұмыс камерасының бетін тазартқан жөн.

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

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғалары, қыздыру дискісінің бері мен орталық термоқадағаның қабығы (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) дымқыл (сулы емес!) сулық немесе сіңіргішпен сүртіңіз. Жуу құралдарын қолданған жағдайда келесі ас әзірлеген кезде жаман иістің шығуын болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият алып тастаған жөн.

Орталық термоқадағаның айналасындағы шұңғырға бөгде заттар түскенде оларды қадаға қабығын баспай, ақырын пинцетпен алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті ластанған жағдайда орташа қаттылықтағы дымқыл сіңіргіш немесе синтетикалық қылшақты қолдануға болады.

 *Аспапты тұрақты түрде қолданғанда қыздыру дискісінің түсі толық немесе ішінара өзгеруі мүмкін. Өздігінен бұл құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның жұмысының дұрыстығына әсер етпейді.*

Сақтау және тасымалдау

Егер аспап ұзақ уақыт қолданылмаса, оны міндетті түрде электр желісінен ажыратыңыз. Жұмыс камерасы, оның ішінде қыздыру дискісі, табақ, ішкі қақпақ пен бу клапаны, конденсатқа арналған контейнер таза әрі құрғақ болуы тиіс.

Шағын сақтау үшін жинақтаушыларды табаққа салып, оны мультипісіргіш корпусына салуға болады.

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ХАБАРЛАСАР АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабар	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1-E4	Жүйелік қате (электрондық плата немесе термоқадаға істен шығуы мүмкін), немесе қақпақ тығыз жабылмаған	Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз
E5	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табағы бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, 10-15 минут бойы суытыңыз, одан кейін табаққа су құйып (сорпа), әзірлеуді жалғастырыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды түзеу
Қосылмайды	Электр желісінен қоректендіру жоқ	Электр желісіндегі кернеуді тексеріңіз
Тағам тым ұзақ әзірленуде	Электр желісінен қоректендірудегі жаңылыстар	
	Табақ пен қыздыру элементінің арасына бөгде зат түскен	Бөгде затты алып тастаңыз
	Мультипісіргіш корпусындағы табақ тегіс орнатылмаған	Табақты тегіс, қисайтпай орнатыңыз
	Қыздыру элементі ластанған	Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Қыздыру элементін тазартыңыз

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

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР


Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының жетіспеушілігінен туындаған 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 істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 5 жылды құрайды.

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

 Înainte de a utiliza acest produs, citiți cu atenție manualul de exploatare și păstrați-l ca referință. Utilizarea corectă a dispozitivului va prelungi considerabil durata de exploatare.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu poartă responsabilitate pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și regulilor de exploatare a produsului.
 - Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
 - Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (vedeți caracteristicile tehnice sau tablăta din fabrică a produsului).
 - Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
 - Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.
- STOP** *ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți, nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.*
- Deconectați aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.
 - Nu întindeți cablul de alimentare pe sub uși sau în apropierea surselor

de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

STOP *REȚINEȚI!: deteriorările aleatoare a cablului de alimentare electrică pot provoca defecte, care nu corespund condițiilor de garanție, precum și la șoc electric. Cablul electric deteriorat necesită înlocuire de urgență în centru service.*

- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți cu șervețel sau ștergar în timpul funcționării – acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Se interzice exploatarea aparatului la aer liber – pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea "Curățarea și depozitarea dispozitivului").

STOP *SE INTERZICE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pus sub jet de apă!*

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmirării acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.
- Se interzice repararea aparatului independent sau efectuarea modificărilor în structura acestuia. Repararea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv în centrul de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.

STOP *Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.*

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Putere	500 W	860 W	900 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz		
Capacitatea bolului	3 l	5 l	6 l
Acoperirea bolului	Antiaderentă ceramică		
Afișaj	LED-uri, digitale		
Supapă de aburi	Detășabilă		

Caracteristici

Autoîncălzirepână la 24 ore
 Pre-dezactivarea autoîncălzirii există
 Start amînat.....pînă la 24 ore
 Încălzirea bucatelorpînă la 24 ore
 "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" (schimbarea temperaturii de preparare
 în programele automate în afară de programul "ЙОГУРТ")..... există

Programe

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚAR) | 6. ВЫПЕЧКА (PRODUSE DE PATISERIE) |
| 2. ПЛОВ (PILAF) | 7. ТУШЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE) |
| 3. ЖАРКА (PRĂJIRE) | 8. КРУПЫ (CEREALE) |
| 4. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE) | 9. СУП (SUPĂ) |
| 5. ЙОГУРТ (IAURT) | 10. НА ПАРУ (PE ABURI) |

Accesorii

Multiferbătorul cu bolul instalat în interior1 buc.	Pahar gradat.....1 buc.
Recipient pentru prepararea pe aburi..1 buc.	Manual de utilizare1 buc.
Lingură plată.....1 buc.	Cartea "120 rețete".....1 buc.
Căuș1 buc.	Carte de servicii.....1 buc.
	Cablul de alimentare electrică.....1 buc.

i Producătorul își asumă dreptul de a face modificări de design, completare, precum și în caracteristici tehnice în cadrul perfecționării produsului său fără o notificare prealabilă cu privire la aceste modificări.

Dispozitivul multiferbătorului RMC-M12/RMC-M22/RMC-M32 A1

1. Capac
2. Supapă de aburi detașabilă
3. Bol

Model	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Bolul	RB-C302	RB-C502	RB-C602

4. Corpul aparatului
5. Recipient de colectare a condensului
6. Panou de comandă cu afișaj
7. Recipient pentru prepararea pe aburi
8. Pahar gradat
9. Căuș
10. Lingură plată
11. Cablul de alimentare electrică

Elementele panoului de comandă A2

1. Indicatorul de execuție a programului automat "ЖАРКА"
2. Indicatorul de execuție a programului automat "КРУПЫ"
3. Indicatorul de execuție a programului automat "МУЛЬТИПОВАР"
4. Indicatorul de execuție a programului automat "ПЛОВ"
5. Indicatorul de execuție a programului automat "НА ПАРУ"
6. Indicatorul de execuție a programului automat "ВЫПЕЧКА"
7. Indicatorul de execuție a programului automat "ТУШЕНИЕ"
8. Indicatorul de execuție a programului automat "СУП"
9. Indicatorul de execuție a programului automat "МОЛОЧНАЯ КАША"
10. Indicatorul de execuție a programului automat "ЙОГУРТ"
11. Afișaj
12. Butonul "Отсрочка старта" ("Start întârziat") – activarea regimului de instalare a timpului amînării startului
13. Buton "-" – micșorarea valorii orelor și minutelor în regimul de instalare a timpului de preparare și amînarea startului; reducerea valorii de temperatură în programele automate (în afară de programul "ЙОГУРТ")
14. Butonul "+" – creșterea valorii orelor și minutelor în regimul de instalare a timpului de preparare și amînarea startului; creșterea valorii de temperatură în programe automate (în afară de programul "ЙОГУРТ")
15. Butonul "Время" ("Oră") – activarea regimului de setare a timpului de preparare
16. Butonul "Темп." ("Temperatura") – activarea funcției "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" (setarea temperaturii de preparare în programele automate, în afară de programul "ЙОГУРТ")
17. Butonul "Отмена/Разогрев" ("Anulare/Încălzire") – activarea/dezactivarea funcției de încălzire, întreruperea programului de preparare, resetarea setărilor făcute
18. Butonul "Старт" ("Start") – lansarea programului setat de preparare, pre-dezactivarea funcției autoîncălzirii, includerea programului "МУЛЬТИПОВАР" în regimul de așteptare (cu parametrii stabiliți implicit a timpului și temperaturii de preparare)
19. Butonul "Меню" ("Meniu") – selectarea automată a programului de preparare

I. ÎNAINTE DE PRIMA INCLUDERE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.



Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui!

După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Curățați carcasa aparatului cu o cârpă umedă. Clătiți bolul cu apă caldă și săpun. Bine uscați-l. La prima utilizare este posibil să apară un miros străin, care nu este rezultatul unei defecțiuni a aparatului. În acest caz curățați aparatul. Instalați aparatul pe o suprafață orizontală plană, astfel ca aburii fierbinți, ieșind din supapa de abur, să nu nimerescă pe tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale, care pot fi afectate de umiditate și de temperatură. Înainte de a începe prepararea, asigurați-vă că piesele exterioare și interne vizibile ale multifierbătorului nu au deteriorări, pălături și alte defecte. Între bol și fundul camerei de încălzire a aparatului nu trebuie să fie obiecte străine.

⚠ **ATENȚIE!** Nu executați unitate fără bol. Acest lucru poate duce la defectarea dispozitivului.
ATENȚIE! Nu ridicați aparatul de mânerul de pe capac!

II. EXPLOATAREA CUPTOR UNIVERSAL

Funcția "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" (modificarea temperaturii de preparare)

Funcția dată permite să schimbați temperatura de gătit în procesul de lucru al programelor automate (cu excepția programului "ЙОГУРТ"), și deasemenea până la lansarea programului "Multibucătar". Intervalul de setare a temperaturii constituie 35-170°C cu pasul de modificare în 5°C.

Pentru a modifica temperatura de preparare:

1. După alegerea programului «Multibucătar» sau în timpul activității programelor automate apăsați butonul "Темп..".
2. Prin apăsarea butonului "+" micșorați valoarea temperaturii, prin apăsarea butonului "-" măriți. Pentru a schimba rapid valorile, apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător. Valoarea introdusă se v-a menține în mod automat (după setarea temperaturii în procesul de funcționare a programului câteva secunde nu apăsați nici un buton).

Funcția "Отложенный старт" ("Startului amînat")

Această funcție vă permite să setați peste cît timp v-a lansa programul selectat de preparare, în intervalul de la 10 minute pînă la 24 de ore cu pasul de instalare în 5 minute.

1. Apăsînd butonul "Меню" selectați programul dorit de preparare.
2. Apăsați butonul "Отсрочка старта". Indicatorul butonului și indicatorul timpului startului amînat (pe afișaj) vor clipi.
3. Apăsați butonul "+" sau "-" pentru a modifica valoarea timpului. La apăsarea butonului "+" valoarea timpului v-a crește, la apăsarea butonului "-" – v-a scadea. Pentru a schimba rapid valorile, apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător. La atingerea valorii maxime instalarea timpului v-a continua de la începutul intervalului.
4. Apăsați butonul "Старт". V-a începe numărătoarea inversă a timpului rămas pînă la lansarea programului de preparare.
5. Pentru anularea instalărilor făcute apăsați butonul "Отмена/Пагорев", după care v-a fi necesar să introduceți întregul program de preparare din nou.

⚠ **IMPORTANT!** Nu se recomandă să utilizați funcția "Отложенный старт", în cazul în care în componența bucatelor sunt folosite produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brînză etc).

În programul "ЖАРКА" funcția "Отложенный старт" nu este disponibilă. La instalarea timpului în funcția "Отложенный старт" trebuie de ținut cont, că numărătoarea inversă a timpului în programul "НА ПАРУ" începe numai după fierberea apei.

Funcția de menținere a temperaturii bucatelor, gata preparate (autoîncălzirea)

Se activează automat la finalizarea programului de preparare și poate menține temperatură bucatelor gata preparate la limitele 70-75°C timp de 24 ore. Pe afișaj apare numărătoarea directă a timpului de funcționare în acest regim. La necesitate autoîncălzirea poate fi dezactiva, apăsînd butonul "Отмена/Пагорев" (indicatorul butonului se va stinge). Această funcție nu este disponibilă în programul "ЙОГУРТ".

Pre-dezactivarea autoîncălzirii

În multifierbătoarele REDMOND RMC-M12/22/32 e prevăzută posibilitatea în prealabil de a dezactiva funcția autoîncălzirii după lansarea programului de bază de preparare. Pentru aceasta după lansarea programului apăsați butonul "Старт" pînă cînd indicatorul butonului "Отмена/Пагорев" nu se va stinge. Pentru a activa din nou autoîncălzirea, apăsați butonul "Старт" încă o dată, se va aprinde indicatorul butonului "Отмена/Пагорев".

ⓘ Pentru confortul dvs., în caz de preparare la temperaturi de pînă la 70°C inclus, funcția autoîncălzirii va fi dezactivată în mod implicit. La necesitate, o puteți activa manual prin apăsarea butonului "Старт" după lansarea programului de preparare (se v-a aprinde indicatorul butonului "Отмена/Пагорев").

Funcția încălzirii bucatelor

Pentru a încălzi bucatele reci:

1. Puneți ingredientele în bol, instalați-l în carcasa aparatului. Asigurați-vă că el e în strîns contact cu elementul de încălzire.
2. Închideți capacul pînă la clic, conectați aparatul la o priză electrică.
3. Apăsați butonul "Отмена/Пагорев". Se v-a aprinde indicatorul corespunzător pe afișaj și v-a porni încălzirea. Pe timer v-a apărea numărătoarea directă a timpului de funcționare a dispozitivului în acest regim. Bucatele se vor încălzi pînă la 70-75°C. Aceasta temperatura poate fi menținută pe parcurs de 24 de ore.
4. La necesitate încălzirea poate fi dezactivată, apăsînd butonul "Отмена/Пагорев". Indicatorii pe afișaj și pe buton se vor stinge.

⚠ **IMPORTANT!** Necătînd la aceea, că multifierbătorul poate păstra produsul fierbinte pînă la 24 ore, nu se recomandă de lăsat bucatele la încălzit mai mult de două-trei ore, deoarece acest lucru uneori poate duce la o schimbare a calităților gustative.

Ordinea generală de utilizare a programelor automate

1. Pregătiți ingredientele în conformitate cu rețeta, puneți-le în bol. Umăriți ca toate ingredientele (inclusive lichidul) să fie mai jos de scara marcată pe partea interioară a bolului.

- Instalați bolul în carcasa aparatului, puțin rotiți-l, asigurați-vă că el este în strâns contact cu elementul de încălzire. Închideți capacul pînă la clic și conectați multifebătorul la o priză electrică.
- Selecția programul de preparare, apăsînd butonul "Меню" de cîteva ori, pînă cînd pe afișaj nu va apărea indicatorul programului selectat.
- Apăsînd butonul "Время", treceți în regimul de setare a timpului de preparare. Indicatorul butonului și indicatorul timpului de preparare (pe afișaj) vor clipi. Țineți cont de intervalul posibil a timpului și pasul de instalare, prevazute pentru programul selectat pentru preparare. La apăsarea butonului "+" valoarea timpului v-a crește, la apăsarea pe butonul "-" – v-a scadea. Pentru o schimbare rapidă a valorii apăsăți și mențineți apăsat butonul corespunzător. La atingerea valorii maxime setarea timpului v-a continua de la începutul intervalului.
- i** Numărătoarea inversă a timpului setat de preparare în programul "НА ПАРУ" v-a începe numai după fierberea apei și formarea densității suficiente de aburi în bol.
- Apăsăți butonul "Старт". Va începe procesul de preparare și numărătoarea inversă a timpului de funcționare a programului.
- La finalizarea programului de preparare v-a suna un semnal, se v-a stinge indicatorul lui. În funcție de setări aparatul v-a intra în regimul autoîncălzirii (se v-a aprinde indicatorul butonului "Отмена/Разогрев", pe afișaj v-a apărea numărătoarea directă a timpului de funcționare a autoîncălzirii) sau în regimul de așteptare.
- Pentru a întrerupe procesul de preparare la orice etapă, a anula programul întrodus sau a dezactiva autoîncălzirea apăsăți butonul "Отмена/Разогрев".

Programul "МУЛЬТИПОВАР"

Programul "МУЛЬТИПОВАР" este destinat pentru prepararea aproape a oricărui fel de mîncare după parametrii specificați de către utilizator de temperatura și timp de preparare. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 2 minute pînă la 12 ore cu pasul de modificare în 1 minut (pentru un interval de pînă la 1 oră) sau 5 minute (pentru un interval de mai mult de 1 oră). În mod implicit în programul "МУЛЬТИПОВАР" timpul de preparare constituie 30 minute.

Intervalul de instalare a temperaturii în program constituie 35-170°C cu pasul de modificare în 5°C.

- i** Pentru lansarea rapidă a programului "МУЛЬТИПОВАР" cu parametrii de timp și temperatura de preparare instalat implicit apăsați butonul "Старт" în regimul de așteptare (fără a selecta programul prin apăsarea butonului "Меню").

Programul "ЖАРКА"

Se recomandă pentru prăjit carne, legume, carne de pasăre, fructe de mare. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute pînă la 1 oră 30 minute cu pasul de instalare în 1 minut. În mod implicit în programul "ЖАРКА" timpul de preparare constituie 15 minute.

- i** Funcția "Отложенный старт" în acest program nu este disponibilă. Se permite de prăjit alimentele cu capacul aparatului deschis. Înainte de a re-utilizarea programul "ЖАРКА" lăsați ca dispozitivul să se răcească complet.

Programul "КРУПЫ"

E conceput pentru fierberea cerealelor și terciurilor pe apă. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute pînă la 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul "КРУПЫ" timpul de preparare constituie 25 minute.

Programul "ПЛОВ"

Se recomandă pentru prepararea diferitelor tipuri de pilaf. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute la pînă 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul "ПЛОВ" timpul de preparare constituie 1 oră.

Programul "НА ПАРУ"

Se recomandă pentru prepararea pe aburi a legumelor, peștelui, cărnii, produselor dietetice și vegetariene, meniurilor pentru copii, precum și pentru fierberea legumelor pentru garnituri și salate. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute pînă la 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul "НА ПАРУ" timpul de preparare constituie 25 minute. În acest program numărătoarea inversă a timpului de preparare începe după fierberea apei și formarea suficientă a densității de aburi.

La prepararea legumelor și altor produse pe aburi:

- Tuarnați în bol 500-600 ml apă. Așezați recipientul pentru prepararea pe aburi în bol.
- Măsurați și pregătiți produsele conform rețetei, uniform puneți-le în recipientul pentru preparare pe aburi.
- Urmați pp. 2-8 a secțiunii "Ordinea generală de utilizare a programelor automate".

Programul "ВЫПЕЧКА"

Programul este recomandat pentru coacerea biscuiților, caserolei, plăcintelor din aluat dospit și aluat foios, precum și pentru coacere diferitelor tipuri de pâine. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 15 minute pînă la 4 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul "ВЫПЕЧКА" timpul de preparare constituie 1 oră.

Programul "ТУШЕНИЕ"

Se recomandă pentru a înăbuși legume, carne, carne de pasăre, fructe de mare, fierberea răciturilor. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute pînă la 12 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul "ТУШЕНИЕ" timpul de preparare constituie 1 oră.

Programul "СУП"

Se recomandă pentru prepararea diferitelor supe, compoturi și murături, precum și pentru fierberea păstăioaselor. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute pînă la 8 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul "СУП" timpul de preparare constituie 1 oră.

Programul “МОЛОЧНАЯ КАША”

Se recomandă pentru prepararea terciurilor cu lapte, gemuri, dulceturi, jeleu din fructe și diverse deserturi. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de instalare de 1 minut. În mod implicit în programul “МОЛОЧНАЯ КАША” timpul de preparare constituie 30 minute.

Recomandări pentru prepararea terciurilor cu lapte în multifierbător

Programul este destinat pentru prepararea terciurilor cu lapte pasteurizat de mică grăsime. Pentru a evita scăderea prin fierbere a laptelui și a obține rezultatul dorit, se recomandă:

- de spălat bine toate cerealele integrale (orezul, hrișca, mei etc.), până când apa devine limpede;
- de uns bolul multifierbătorului înainte de preparare cu unt;
- strict de respectat proporțiile, măsurând ingredientele conform recomandărilor din cartea de rețete, de micșorat sau mărit cantitatea de ingrediente numai proporțional;
- la utilizarea laptelui integral de-l diluat cu apă potabilă în proporție de 1:1.

Programul “ЙОГУРТ”

Cu ajutorul programului “ЙОГУРТ” puteți găti o varietate de iaurturi gustoase și utile la domiciliu. De asemenea, acest program permite aluatului să dospescă. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 12 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul “ЙОГУРТ” timpul de preparare constituie 8 ore.

i În acest program nu sunt disponibile funcția autoîncălzirea și funcția schimbării temperaturii. Pentru prepararea iaurtului puteți folosi un set de borcane pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (se vind separat).

III. CURĂȚAREA ȘI DEPOZITAREA APARATULUI

Reguli generale și recomandări

- Înainte de prima utilizare a aparatului, precum și pentru a elimina mirosul de alimente din multifierbător după preparare se recomandă de șters bolul și capacul interior deja curate cu o soluție de oțet de 9%, după care de fiert în el timp de 15 minute o jumătate de lămâie în programul “НА ПАРУ”.
- Nu trebuie de lăsat în multifierbător închis bolul cu bucate preparate sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Bolul cu bucate poate fi păstrat în frigider și la necesitate de încălzit bucatele în multifierbător, folosind funcția încălzirii.
- Înainte de a începe curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la priză și este complet răcit. Pentru curățare folosiți o cârpă moale și detergent delicat de vase.

⚠ SE INTERZICE utilizarea la curățare aparatului a servetelor sau bureților brute (în cazul în care acest lucru nu este în mod special prevăzut în acest ghid), paste abrazive. De asemenea, este inadmisibilă utilizarea a orice substanțe chimice agresive sau altor substanțe, ce nu sînt recomandate pentru aplicare cu obiectele, care contactează cu alimentele.



SE INTERZISCE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pus sub jet de apă! Fiți atenți la curățarea pieselor multifierbătorului din cauciuc sau silicon: deteriorarea sau deformarea lor poate duce la funcționarea incorectă a aparatului.

Carcasa aparatului poate fi curățată în dependență de gradul de contaminare. Bolul, capacul interior detașabil din aluminiu, supapa de aburi trebuie curățate după fiecare utilizare a aparatului. Condensul produs în procesul de preparare în multifierbător eliminați-l după fiecare utilizare a aparatului. Suprafețele interne a camerei de lucru de curățat după necesitate.

Curățarea carcasei

Curățați carcasa aparatului cu o cârpă de bucătărie moale umedă sau cu un burete. Se poate de aplicat detergent delicat de curățare. Pentru a evita eventualele pete de apă și scurgeri pe carcasa vă recomandăm să ștergeți suprafața lui până la uscat.

Curățarea bolului

Bolul poate fi curățat manual, folosind un burete moale și detergent de vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările de producător). La o poluare puternică umpleți bolul cu apă caldă și lasați un timp să se înmoaie, după ce l-ați curățat. Pentru o înmuiere mai efektivă, bolul umplut cu apă rece (nu mai mult de nivelul maxim admisibil) se poate de instalat în multifierbător, de închis capacul și de inclus încălzirea pe un timp de 30-40 min. Ștergeți numai de pe suprafața exterioară a bolului până la uscat înainte de a-l instala în carcasa multifierbătorului.



La o exploatare regulată a bolului, e posibilă o modificare completă sau parțială a culorii sale interne a acoperirii antiaderente. În sine, aceasta nu este un semn de defect al bolului.

Curățarea supapei de aburi

1. Trageți cu grijă supapa de aburi în sus și spe sine.
2. Carcasa interioară întorceți-o contra-sensul acelor de ceasornic până se oprește și scoateți-o.
3. În cazul în care este necesar, ușor scoateți guma supapei. Spălați toate părțile supapei.
4. Montați în ordine inversă. Colocați guma la locul ei, aliniați fantele părții principale ale supapei cu marginile corespunzătoare pe carcasa interioară și rotiți-o în sensul acelor ceasornice. Montați supapa de aburi în slotul de pe capacul acestui aparat.

Eliminarea condensului

Recipient pentru condens, situat pe carcasa aparatului, trebuie curățate după fiecare utilizare a multifierbătorului. Apucați de părțile laterale a recipientului, trageți-l ușor spre sine, scoateți-l. Vărsați condensul; spălați recipientul și instalați-l pe loc. Uneori surplusul de condens se poate acumula în aprofundarea special în jurul bolului de pe carcasa aparatului. Folosiți servetele de bucătărie sau un prosop pentru a-l șterge.

Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor acestui ghid, probabilitatea de a nimeri lichid, particule de alimente sau de moloz în interiorul camerei de lucru a aparatului este minim. Dacă poluarea

semnificativă totuși a avut loc, trebuie să curățați suprafața camerei de lucru, pentru a evita funcționarea necorectă sau defectarea aparatului.

⚠ *Înainte de a curăța camera de lucru a multifibrătorului, asigurați-vă că el este deconectat de la priza electrică și s-a răcit complet!*

Părțile laterale ale camerei de lucru, suprafața discului de încălzire și învelitoarea elementului termosensibil central (situat în mijlocul discului de încălzire) se poate curăța cu un burete umed (nu ud!) sau o cârpă. În caz de aplicare a detergenților e nevoie cu atenție de a elimina resturile lor, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea unor corpuri străine în aprofundarea din jurul elementului termosensibil ușor îndepărtați-le cu penseta, fără să apăsați pe învelitoarea senzorului. La poluarea suprafeței discului de încălzire se acceptă de a folosi un burete umed de rigiditate medie sau periuță sintetică.

⚠ *La exploatarea cu regularitate a aparatului cu timpul e posibilă modificarea completă sau parțială a culorii discului de încălzire. În sine, aceasta nu este un semn de defect a aparatului și nu influențează la funcționarea lui corectă.*

Păstrarea și transportarea

În cazul în care aparatul nu este folosit un timp îndelungat, neapărat deconectați-l de la priza electrică. Camera de lucru, inclusiv discul de încălzire, bolul, capacul interior și supapa de aburi, trebuie să fie curate și uscate.

Pentru o depozitare mai compactă se poate de pus piese în bol și de localizat în corpul multifibrătorului.

La utilizarea repetată sau păstrare uscați în totalitate toate părțile dispozitivului. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilat departe de razele solare și dispozitivelor încălzitoare.

La transportarea și păstrarea dispozitivului se interzice să-l expuneți la șocuri mecanice, care pot duce la deteriorarea aparatului și/sau încălcarea integrității pachetului.

Este necesar să aveți grijă de ambalajul dispozitivului să nu pătrundă apă și alte lichide.

IV. ÎNAINTE DE A LUA LEGĂTURA CU CENTRUL DE SERVICII

Mesaj de eroare pe afișaj	Defectele eventuale	Remediarea erorilor
E1 – E4	Eroare de sistemă (este posibilă defectarea plății electronice sau a senzorilor de temperatură) sau nu este bine închis capacul	Închideți ermetic capacul. Dacă problema persistă, contactați un centru de service autorizat
E5	A declanșat protecția împotriva supraîncălzirii	Nu includeți aparatul cu bolul desert! Deconectați aparatul de la priza electrică, lăsați să se răcească timp de 10-15 minute, după care adăugați apă (supă) și continuați prepararea. Dacă problema persistă, contactați un centru de service autorizat

Defectul	Cauza posibilă	Rezolvarea defecțiunii
Nu se include	Lipsește alimentare de la priza electrică	Verificați tensiunea de alimentare
Bucatele se pregătesc prea mult timp	Întreruperi de alimentare de la priza electrică	Verificați tensiunea de alimentare
	Între castron și elementul de încălzire a nimerit un obiect străin	Îndepărtați obiectul străin
	Bolul în carcasa multifibrătorului este instalat neuniform	Instalați bolul exact, fără distorsiuni
	Elementul de încălzire este poluat	Deconectați aparatul de la priza electrică, lăsați să se răcească. Curățați elementul de încălzire

i În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată adresați-vă la centrul de servicii autorizat.

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 12 luni de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanție este recunoscută doar în cazul, în care produsul a fost folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfășurat și nu a fost deteriorat ca urmare a manipulării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, acoperiri antiaderente, compactoare etc).

Durata de viață a produsului și termenul de valabilitate a garanției pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Data de fabricație a aparatului poate fi găsit în numărul de serie, situat pe o etichetă de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simboluri indică luna, a 8-a – anul de producere a dispozitivului.

Durata de viață a aparatului stabilită de producător este de 5 ani de la data achiziției, cu condiția că exploatarea produsului se face în conformitate cu prezența instrucțiune și standardele tehnice aplicabile.

▮ *Ambalajul, ghidul de utilizare, precum și aparatul trebuie eliminate în conformitate cu programele locale de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați aceste produse împreună cu gunoiul casnic.*

Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States.
www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-M12-M22-M32-CIS-UM-9