

# REDMOND

Мультиварка

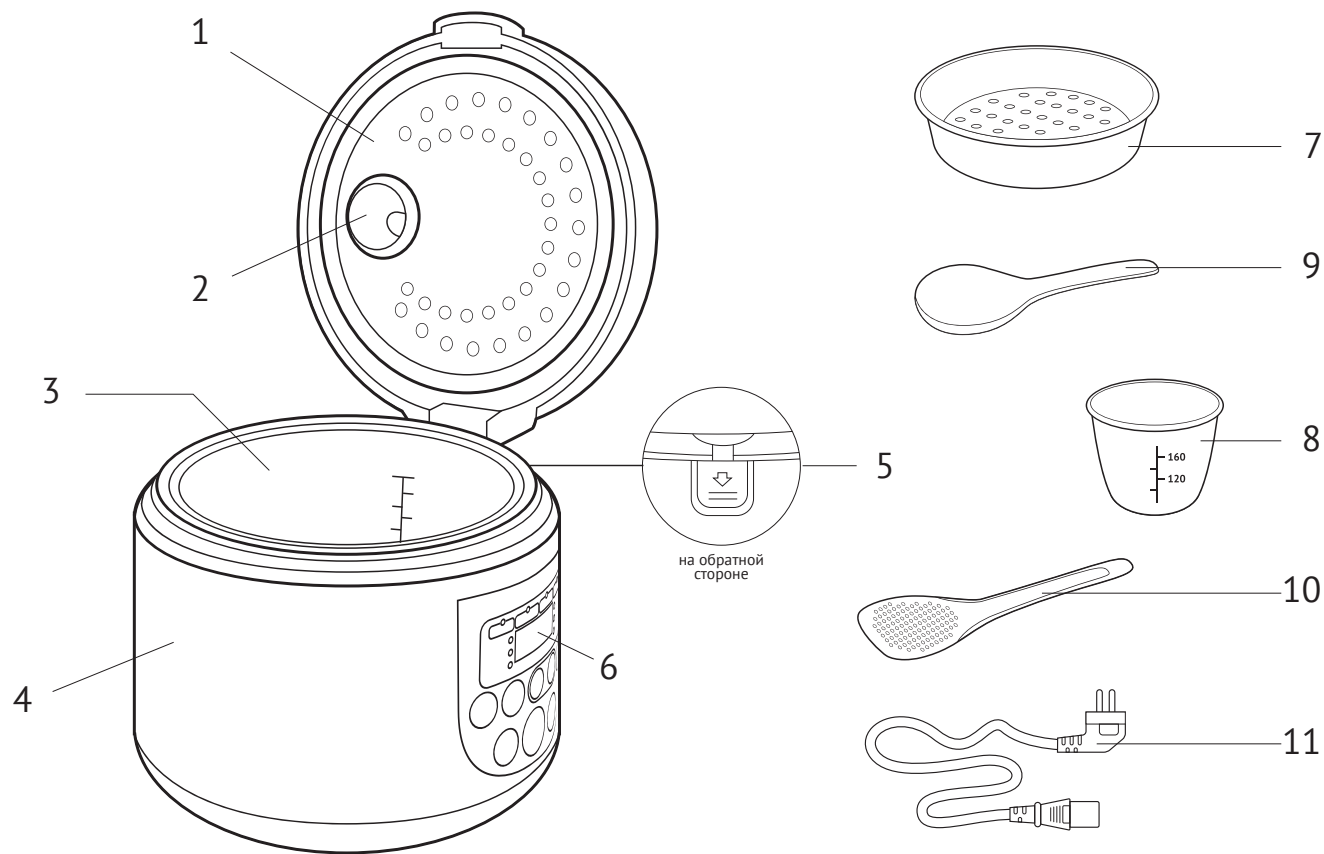
RMC-M211

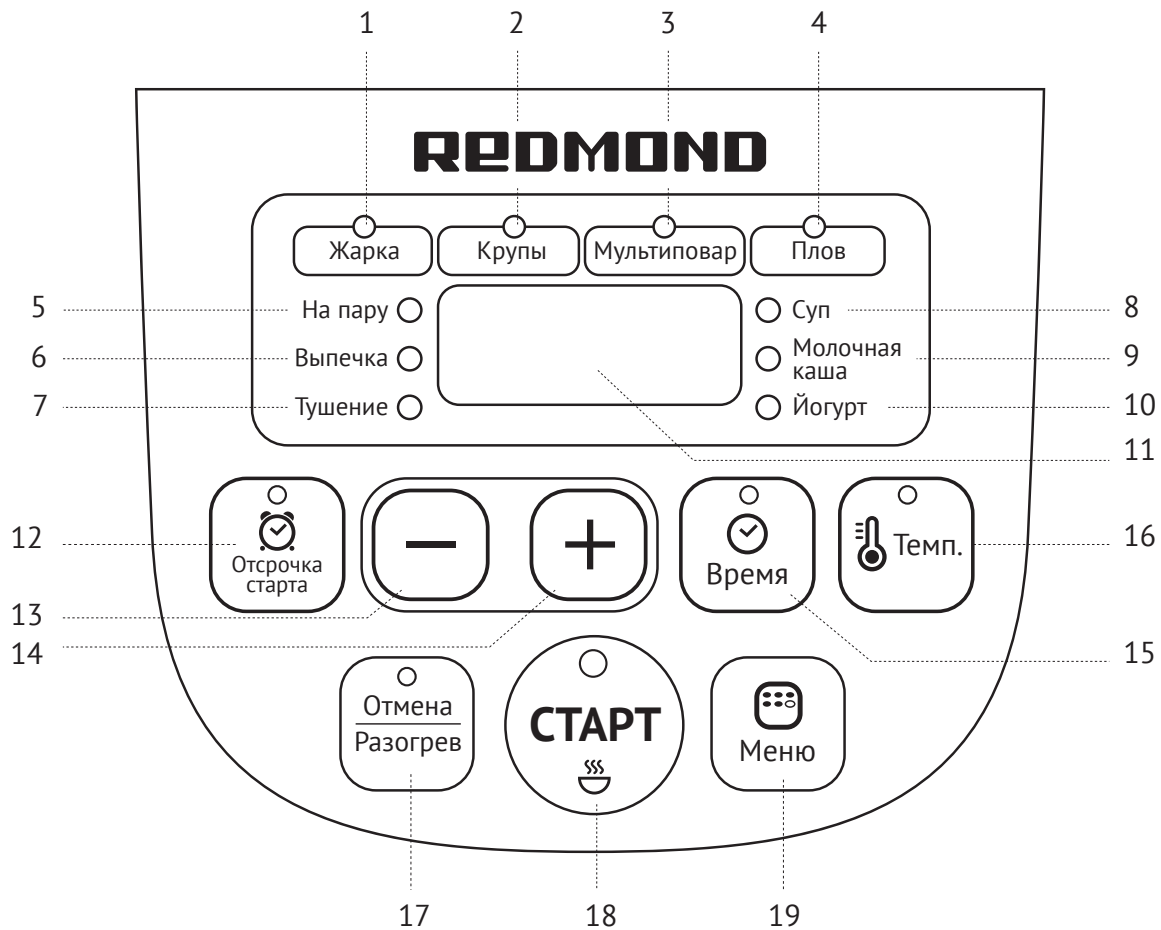
Руководство по эксплуатации



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

RUS	.....	6
UKR	.....	17
KAZ	.....	24





## СОДЕРЖАНИЕ

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

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Мультиварка REDMOND RMC-M211 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

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

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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональный прибор для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях не-промышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование прибора будет считаться нарушением условий

надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

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

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

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

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

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

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

### Технические характеристики

Модель.....	RMC-M211
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Объем чаши .....	5 л
Покрытие чаши .....	керамическое
Дисплей.....	светодиодный, цифровой
Паровой клапан .....	съёмный
Вес нетто.....	2,4 кг ± 3%

### 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

### Автоматические программы приготовления

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

### Комплектация

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

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

**Устройство прибора** (схема А1, стр. 3)

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

**Элементы панели управления** (схема А2, стр. 4)

1. Индикатор выполнения автоматической программы «ЖАРКА»
2. Индикатор выполнения автоматической программы «КРУПЫ»
3. Индикатор выполнения автоматической программы «МУЛЬТИПОВАР»
4. Индикатор выполнения автоматической программы «ПЛОВ»
5. Индикатор выполнения автоматической программы «НА ПАРУ»
6. Индикатор выполнения автоматической программы «ВЫПЕЧКА»
7. Индикатор выполнения автоматической программы «ТУШЕНИЕ»
8. Индикатор выполнения автоматической программы «СУП»
9. Индикатор выполнения автоматической программы «МОЛОЧНАЯ КАША»
10. Индикатор выполнения автоматической программы «ЙОГУРТ»
11. Дисплей
12. 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**

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

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

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

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

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

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

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

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

**II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА****Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры приготовления)**

Данная функция позволяет изменять температуру приготовления в процессе работы автоматических программ (за исключением программы «ЙОГУРТ»), а 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.».



- Нажатием кнопки «-» уменьшайте значение температуры, нажатием кнопки «+» – увеличивайте. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Установленное значение сохранится автоматически (после установки температуры в процессе работы программы несколько секунд не нажимайте никаких кнопок).

### Функция «Отложенный старт»

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

- Нажатием кнопки «Меню» выберите нужную программу приготовления.
- Нажмите кнопку «Отсрочка старта». Индикатор кнопки и индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будут мигать.
- Нажимайте кнопку «+» или «-» для изменения значения времени. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» – уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
- Нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
- Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Разогрев», после чего потребуются ввести всю программу приготовления заново.

**i** **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).

**i** Данная функция недоступна в программе «ЙОГУРТ».

### Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварке REDMOND RMC-M211 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».

**i** 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

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
- 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.
- При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев». Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

**i** **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 приготовления

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

- 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.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Выберите программу приготовления, нажимая кнопку «Меню» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор выбранной программы.
- 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.

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

5. Нажмите кнопку «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.

**i** 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.

**i** 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. 2-7 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 расстойка 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).

### Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Изменение температуры приготовления (в интервале 35–170 °С шагом установки в 5°С)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления в широком диапазоне значений	0:30	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	✓	✓		✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1:00	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓		✓
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	0:15	5 мин – 1 ч / 30 мин / 1 мин		✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности, различных десертов	0:30	5 мин – 1 ч / 30 мин / 1 мин	✓	✓		✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	5 мин – 12 ч / 5 мин	✓			
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок, домашнего хлеба	1:00	15 мин – 4 ч / 5 мин	✓	✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Изменение температуры приготовления (в интервале 35–170 °С шагом установки в 5°С)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	✓	✓		✓
КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров	0:25	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓		✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов	1:00	5 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓		✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов, детского питания. Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:25	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓	✓

## III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

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

### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

### ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

### БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
--	---

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

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

### ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

### ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

### ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

### Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	Рекомендуется для расстойки теста и приготовления и уксуса
40°C	Рекомендуется для приготовления йогуртов
45°C	Рекомендуется для закваски
50°C	Рекомендуется для брожения
55°C	Рекомендуется для приготовления помидки
60°C	Рекомендуется для приготовления зеленого чая либо детского питания
65°C	Рекомендуется для варки мяса в вакуумной упаковке
70°C	Рекомендуется для приготовления пунша
75°C	Рекомендуется для пастеризации и приготовления белого чая

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
80°C	Рекомендуется для приготовления глинтвейна
85°C	Рекомендуется для приготовления творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	Рекомендуется для приготовления красного чая
95°C	Рекомендуется для приготовления молочных каш
100°C	Рекомендуется для приготовления безе или варенья
105°C	Рекомендуется для приготовления холодца
110°C	Рекомендуется для стерилизации
115°C	Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа
120°C	Рекомендуется для приготовления рульки
125°C	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса
130°C	Рекомендуется для приготовления запеканки
135°C	Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	Рекомендуется для копчения
145°C	Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге
150°C	Рекомендуется для запекания мяса в фольге
155°C	Рекомендуется для жарки изделий из дрожжевого теста
160°C	Рекомендуется для жарки птицы
165°C	Рекомендуется для жарки стейков
170°C	Рекомендуется для приготовления картофеля фри, куриных наггетсов

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки REDMOND RMC-M211. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) или в магазинах официальных дилеров.

### RAM-CL1 — щипцы для чаши

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

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

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

### RHP-M02 — ветчинница

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

### RAM-CL2 — универсальная съёмная 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.

## VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

### Общие правила и рекомендации

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

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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или

других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

### Очистка корпуса

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

### Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.

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

### Очистка парового клапана

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.

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 мультитварки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла!*

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

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

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

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

### Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E1-E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5	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
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электросетке
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
Во время приготовления из под крышки прибора выходит пар	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

## 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.

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

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


2 – год производства (1 – 2011 г., 2 – 2012 г... 0 – 2020 г.)

3 – серийный номер модели

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

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




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


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

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ


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

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

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

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

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

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

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

Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

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

**STOP** **УВАГА!** Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

### Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M211
Потужність.....	860 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	керамічне
Дисплей.....	світлодіодний, цифровий
Паровий клапан.....	змінний
Вага нетто.....	2,4 кг ± 3%

### 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»).....	€

### Автоматичні програми приготування

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

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

### Будова приладу (схема А1, стор. 3)

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


### Елементи панелі управління (схема А2, стор. 4)

1. Індикатор виконання автоматичної програми «ЖАРКА»
2. Індикатор виконання автоматичної програми «КРУПЫ»
3. Індикатор виконання автоматичної програми «МУЛЬТИПОВАР»

4. Індикатор виконання автоматичної програми «ПЛОВ»
5. Індикатор виконання автоматичної програми «НА ПАРУ»
6. Індикатор виконання автоматичної програми «ВЫПЕЧКА»
7. Індикатор виконання автоматичної програми «ТУШЕНИЕ»
8. Індикатор виконання автоматичної програми «СУП»
9. Індикатор виконання автоматичної програми «МОЛОЧНАЯ КАША»
10. Індикатор виконання автоматичної програми «ЙОГУРТ»
11. Дисплей
12. Кнопка «Отсрочка старта» («Відстрочка старту») – включення режиму установки часу відкладеного старту
13. Кнопка «-» – зменшення значення годин і хвилин у режимах установки часу приготування і відстрочки старту; зменшення значення температури в автоматичних програмах (крім програми «ЙОГУРТ»)
14. Кнопка «+» – збільшення значення годин і хвилин у режимах установки часу приготування і відстрочки старту; збільшення значення температури в автоматичних програмах (крім програми «ЙОГУРТ»)
15. Кнопка «Время» («Час») – включення режиму установки часу приготування
16. Кнопка «Темп.» – включення функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (установка температури приготування в автоматичних програмах, крім програми «ЙОГУРТ»)
17. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрівши») – включення/відключення функції підігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
18. 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)
19. Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть. При першому використанні можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку зробіть очищення приладу.

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

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

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

**STOP** *ВАЖЛИВО! Не піднімайте прилад за ручку на кришці!*

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

### 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 «МУЛЬТИПОВАР». 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 старту (на дисплеї) будуть мигати.
3. Натискайте 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.

- Для скасування зроблених установок натисніть кнопку «Отмена/Разогрев», після чого буде потрібно ввести всю програму приготування заново.

**⚠ ВАЖЛИВО!** Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, 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 мультиварці REDMOND RMC-M211 передбачена можливість завчасного відключення функції автопідігріву після запуску основної програми приготування. Для цього після старту 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:

- Перекладіть продукти в чашу, установіть її в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Закрийте кришку до клацання, підключіть мультиварку до електромережі.
- 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.
- 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 розігрітому стані до 24 годин, не рекомендується залишати страву розігрітою більш ніж на дві-три години, тому що іноді це може призвести до зміни її смакових якостей.

### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування

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

- 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.
- Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
- Виберіть програму приготування, натискаючи кнопку «Меню» кілька разів, поки на дисплеї не відобразиться індикатор обраної програми.
- 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.

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

- Натисніть кнопку «Старт». Почнеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.
- 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 прямий відлік часу роботи автопідігрівання) або в режим очікування.
- 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 хвилини 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.

**i** 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 в 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 закриття води та утворення достатньої кількості пари.

Приготування 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. 2-7 розділу «Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм».

### Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листового 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 за холоду 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 каші 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.

**i** У даній програмі недоступна функція автопідігріву і функція зміни температури.

 Для приготування йогуртів ви можете використовувати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (можна придбати окремо).

### III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ



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

#### Загальні правила та рекомендації

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



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

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

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

#### Очищення корпусу

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

#### Очищення чаші

Чашу приладу необхідно очищати після кожного використання. Ви можете очищувати чашу як вручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника). У разі сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистьте. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

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

#### Очищення парового клапана

Знімний паровий клапан очищайте після кожного використання.

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 пази 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

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



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

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою.

Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

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

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



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

#### Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка (можливий вихід з ладу електронної плати або термодатчиків), або нещільно закрита кришка	Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E5	Спрацював автоматичний захист від перегрівання	Не вклучайте 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
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Увімкніть прилад у справну розетку
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	
Страва готується занадто довго	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі приладу встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх
	Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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

## V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 12 місяців із моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, спричинені неналежною якістю матеріалів або складання, відремонтувати, замінити деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні.

Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі тощо).

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

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

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


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

2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р. ... 0 – 2020 р.)

3 – серійний номер моделі

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


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

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

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


## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда 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.

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

қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

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

 **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, келіпдік 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 ұстаныңыз.

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

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



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

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

STOP

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

### Техникалық сипаттамалар

Үлгі .....	RMC-M211
Қуаты.....	860 Вт
Кернеуі .....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі .....	5 л
Тостаған жабыны .....	керамикалық
Дисплей.....	жарықтық диодты, цифрлық
Бу клапаны .....	алмалы
Нетто салмағы .....	2,4 кг ± 3%

### Функциялар

Автосыту.....	24 с дейін
Автосытуды 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

### Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

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

### Жинақталу

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

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

**Құрылғысы (А1 сурет, 3 бет)**

1. Тұтқасы ашу басқышы бар 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 тақтасы (А2 сурет, 4 бет)**

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. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА**

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



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

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

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

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

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



*МАҢЫЗДЫ! Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз!*

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

Аталған функция автоматты бағдарламалар процесінде, сонымен бірге «Мультиповар» бағдарламасын іске қосқанға дейін дайындау температурасын өзгертуге мүмкіндік береді («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа) әзірлеу температурасын өзгертуге мүмкіндік береді. Температураны орнату диапазоны өзгерту қадамы 5°С болатын 35-170°С 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 температураны орнатқан соң бірнеше секунд ешқандай түймешікті баспаңыз).

### «Отложенный старт» («Шегерілген старт») функциясы

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

1. «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 сағаттың 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» ағдарламасында қол жетімсіз.

### Автоқыздыруды алдын ала өшіру

REDMOND RMC-M211 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.



**ЫҢҒАЙЛЫҚҮШІН, 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 сыртыл 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 сағаттың ішінде ұсталуы мүмкін.
4. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, қыздыруды өшіруге болады. Дисплей мен түймешіктегі индикаторлар өшеді.



**МАҢЫЗДЫ!** Мультипісіргіш 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 дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

### Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



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

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

**i** «НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеудің енгізілген уақытын кері есептеу су қайнаған және табақта будың жеткілікті мөлшері түзілген соң басталады. **КӨНІЛ АУДАРЫҢЫЗ!** Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.

5. «Старт» түймешігін басыңыз. Әзірлеу уақыты және әзірлеу жұмысының уақытының кері есебі басталады.
6. Әзірлеу бағдарламасы аяқталғанда сигнал естіліп, оның индикаторы сөнеді. Аспап төшелімдеріне байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде автоқыздыру жұмысының уақытының кері есебі көрінетін болады) немесе күту режиміне өтеді.
7. 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.

**i** 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» 2-7 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, құс 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 азайтпау 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 йогуртына арналған банклардың арнайы жинағын қолдана аласыз (жеке сатып алынады).

## III. АСПАП КҮТІМІ

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

### Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткерамикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.

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

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

### Корпусы тазалау

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

### Табаны тазалау

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

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

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

### Алынбалы бу клапанын тазарту

Алмалы-салмалы бу қақпағын әр қолданған сайын тазартыңдар.

1. Бу клапанын 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: резеңкені 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 тазалау

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

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

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

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

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

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

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

**Сақтау және тасымалдау**

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

**IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА**

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1-E4	Жүйелік қате (электрондық плата немесе термоқадаға істен шығуы мүмкін), немесе қақпақ тығыз жабылмаған	Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E5	Қызып кетуден автоматты қорғанис 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
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері) Таба мультитіпсіз корпусына қисық орнатылған Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде	Таба мен мультитіпсізтің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайтып орнатылған Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті Ішкі қақпақты тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған
		Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

**i** Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүзініңіз.

**V. КЕПІЛДІК 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 құрыдың сапасы 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 істемеу 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 кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

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

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

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)  
2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж. ... 0 – 2020 ж.)  
3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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

**EAC**

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2018

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

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

RMC-M211-CIS-UM-5