

# REDMOND

Мультиварка  
RMC-M4512

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	.....	18
KAZ	.....	27

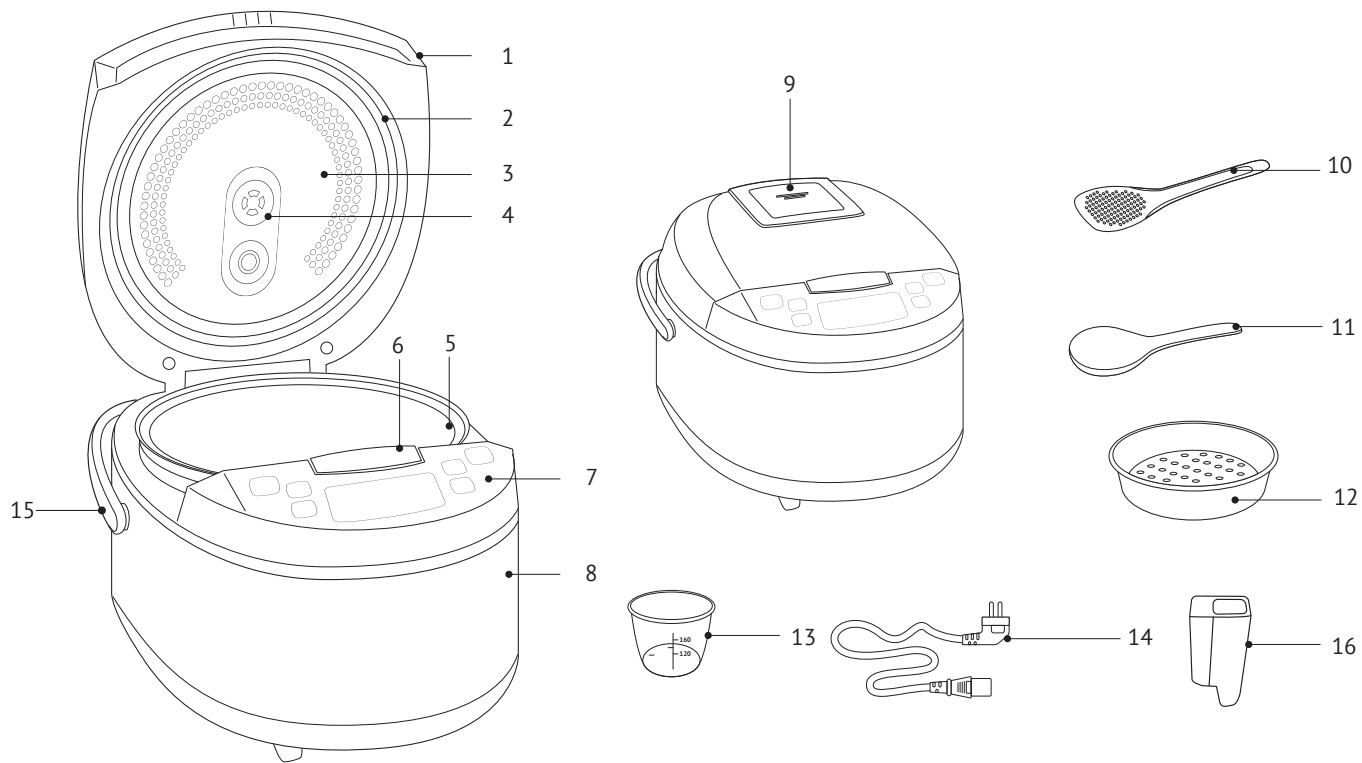


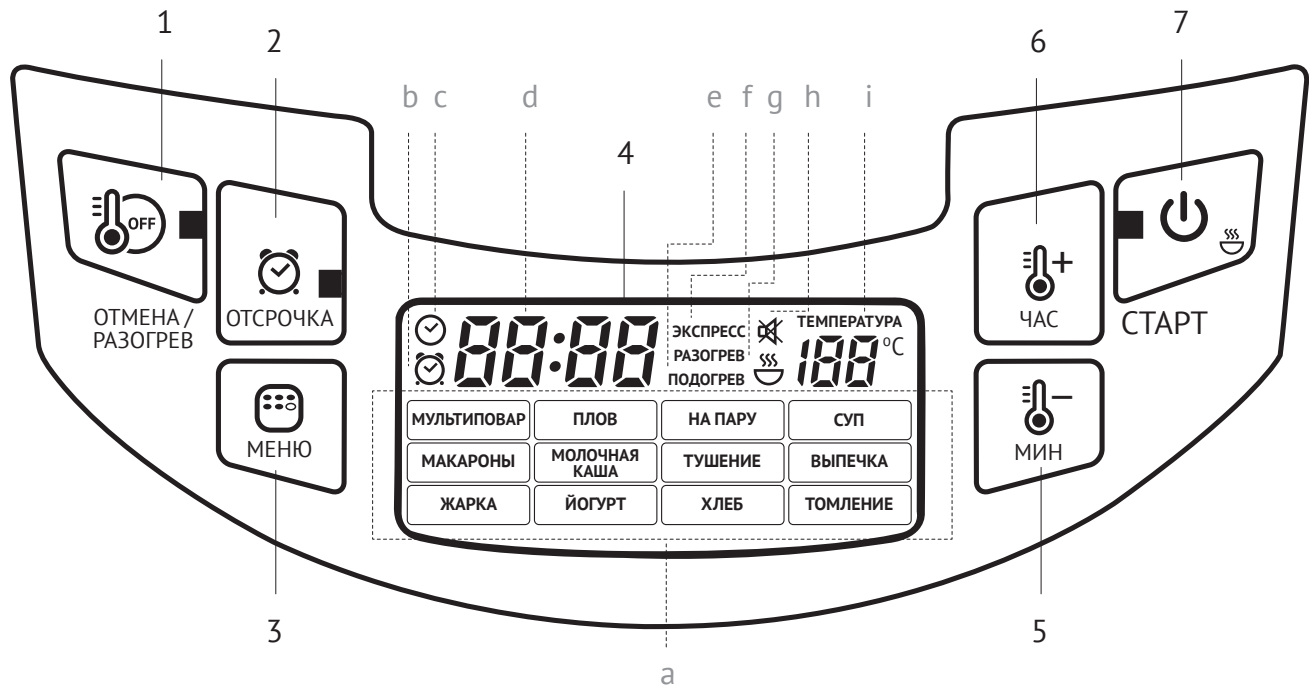
Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

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

© REDMOND. Все права защищены. 2018

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





## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	Программа «ВЫПЕЧКА».....	12
Технические характеристики.....	7	Программа «ЖАРКА».....	12
Программы.....	7	Программа «ЙОГУРТ».....	12
Функции.....	7	Программа «ХЛЕБ».....	12
Комплектация.....	7	Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	12
Устройство мультиварки.....	8	Программа «ЭКСПРЕСС».....	12
Панель управления.....	8	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	13
Устройство дисплея.....	8	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	13
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	8	Общие правила и рекомендации.....	13
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	8	Очистка корпуса.....	13
Настройка часов.....	8	Очистка чаши.....	13
Отключение звуковых сигналов.....	9	Очистка внутренней крышки.....	13
Установка времени приготовления.....	9	Очистка съемного парового клапана.....	13
Отсрочка старта программы.....	9	Удаление конденсата.....	14
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	9	Очистка рабочей камеры.....	14
Предварительное отключение автоподогрева.....	9	Хранение и транспортировка.....	14
Разогрев блюд.....	9	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	14
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	9	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	14
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	15
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	11	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	16
Программа «ПЛОВ».....	11	Рекомендации по использованию температурных режимов	
Программа «НА ПАРУ».....	11	в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	16
Программа «СУП».....	11	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	16
Программа «МАКАРОНЫ».....	11	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	17
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	11	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17
Программа «ТУШЕНИЕ».....	12		

## 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-M4512 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

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

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

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

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


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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ


- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением

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

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

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

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

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- 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-M4512
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электотоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрывание чаши.....	антипригарное, керамическое
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съемный
Внутренняя крышка.....	съемная
Габаритные размеры.....	242 × 283 × 271 мм
Вес нетто.....	3,55 кг ± 3%

### Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	8. ВЫПЕЧКА
2. ПЛОВ	9. ЖАРКА
3. НА ПАРУ	10. ЙОГУРТ
4. СУП	11. ХЛЕБ
5. МАКАРОНЫ	12. ТОМЛЕНИЕ
6. МОЛОЧНАЯ КАША	13. ЭКСПРЕСС
7. ТУШЕНИЕ	

### Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (настройка времени и температуры приготовления в процессе работы программы).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть

### Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C502.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Щипцы для чаши.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.

Книга рецептов .....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации .....	1 шт.
Сервисная книжка .....	1 шт.

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

### Устройство мультиварки (схема А1, стр. 3)

1. Крышка прибора
2. Уплотнительное кольцо
3. Съёмная внутренняя крышка
4. Отверстие для выхода пара
5. Чаша
6. Кнопка открытия крышки
7. Панель управления с дисплеем
8. Корпус
9. Съёмный паровой клапан
10. Плоская ложка
11. Черпак
12. Контейнер для приготовления на пару
13. Мерный стакан
14. Шнур электропитания
15. Ручка для переноски
16. Держатель для черпака/ложки

### Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек.
2. Кнопка «Отсрочка» – включение режима установки отсрочки старта.
3. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
4. Дисплей.
5. Кнопка «Мин/-» – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта.
6. Кнопка «Час/+» – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта.
7. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления.

### Устройство дисплея (схема А2, стр. 4)

- a. Индикаторы автоматических программ.
- b. Индикатор режима отсрочки старта.
- c. Индикатор режима приготовления.
- d. Индикатор значения времени.
- e. Индикаторы режима автоподогрева.
- f. Индикатор программы «ЭКСПРЕСС».
- g. Индикатор режима разогрева.
- h. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- i. Индикатор значения температуры.

## 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 двух часов перед включением.*

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора проведите его полную очистку.

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

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

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Настройка часов

Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку «Час/+» или «Мин/-». Индикатор текущего времени на дисплее начнет мигать. Для установки значения часов



нажимайте кнопку «Час/+», минут – кнопку «Мин/-». Увеличение значения часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По завершении установки текущего времени в течение 5 секунд не нажимайте кнопки на панели. Настройки будут сохранены автоматически.

### Отключение звуковых сигналов

Для отключения звуковых сигналов нажмите и удерживайте кнопку «Меню» в любом режиме. На дисплее загорится индикатор отключения звуковых сигналов. Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку «Меню».

### Установка времени приготовления

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

После выбора автоматической программы и нажатия кнопки «Меню» используйте кнопку «Час/+», чтобы установить значение часов, и кнопку «Мин/-» – для установки значения минут. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

**i** В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

### Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, к которому блюду должно быть готово (с учетом времени работы программы). Максимальное время отсрочки старта составляет 24 часа. Время отсрочки старта по умолчанию составляет время работы программы и время, необходимое мультиварке для выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками программы). Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.

Для изменения времени отсрочки старта после подтверждения выбора автоматической программы нажмите кнопку «Отсрочка». Для увеличения значения часов нажимайте кнопку «Час/+». Для изменения значения минут – кнопку «Мин/-». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

**i** Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее отображается значение текущего времени. Чтобы увидеть время готовности блюда, нажмите и удерживайте

кнопку «Отсрочка». Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».



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

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображаются индикатор Подогрев и прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы функции «Отсрочка старта» или основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку «Старт». Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку «Старт».



Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» и при установке в программе «МУЛЬТИПОВАР» температуры приготовления ниже 80°C.

### Разогрев блюд

Мультиварку можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке. Таймер намет прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев», пока не погаснут соответствующие индикаторы.



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

### Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Если программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать параметры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки прямо в процессе приготовления.

Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.

**i** Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время использования программы «ЭКСПРЕСС», работы функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочие параметры функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 170°C с шагом в 1°C. Возможный диапазон времени приготовления зависит от выбранной программы. Шаг изменения – 1 минута.

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

#### Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Меню». Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения значения нажимайте кнопку «Час/+», для уменьшения – кнопку «Мин/-». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

**i** Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами (кроме программ «ВЫПЕЧКА»). При использовании автоматической программы «ЙОГУРТ» функция изменения температуры приготовления недоступна.

#### Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления дважды нажмите кнопку «Меню». Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. Для увеличения значения с шагом в 1 час нажимайте кнопку «Час/+», с шагом в 1 минуту – кнопку «Мин/-». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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

#### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

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

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

4. Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку «Меню». Выберите необходимую программу приготовления с помощью кнопок «Час/+» и «Мин/-» (соответствующий индикатор программы на дисплее будет мигать). Подтвердите выбор программы повторным нажатием кнопки «Меню».

**i** В программе «МУЛЬТИПОВАР» после подтверждения выбора программы вы можете установить желаемую температуру приготовления. Для увеличения значения, установленного по умолчанию, используйте кнопку «Час/+», для уменьшения – кнопку «Мин/-». Для завершения настройки температуры нажмите кнопку «Меню».

5. Для изменения времени приготовления, установленного по умолчанию, используйте кнопки «Час/+» и «Мин/-».
6. При необходимости установите время отсрочки старта.

**i** Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».

7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки «Старт» или по достижении необходимой температуры в чаше.

**i** При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт». Погаснет индикатор кнопки «Отмена/Разогрев». Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС».

8. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись End. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» и надпись Подогрев на дисплее) или в режим ожидания.

9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



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



Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на обычных автоматических программах, используйте универсальную программу «МУЛЬТИПОВАР», которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.



Если температура приготовления блюда не превышает 80°C, функция автоподогрева будет отключена без возможности включения вручную.

По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления – 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет от 35-170°C с шагом в 5°C. Диапазон ручной установки времени – от 2 минут до 15 часов с шагом в 1 минуту.



**ВНИМАНИЕ!** В целях безопасности при установке температуры более 130°C время приготовления будет ограничено двумя часами.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь прилагаемой кулинарной книгой от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов. Также вы можете найти нужные рецепты на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).



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

### Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд на пару. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект):

1. Налейте в чашу 400-800 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям пунктов 3-8 общего порядка действий при использовании автоматических программ.



После закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше прибор подаст звуковой сигнал. Начнется обратный отсчет времени работы программы приготовления.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару».

### Программа «СУП»

Предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.



Незадолго до выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку прибора и снимите пенку с супа.

### Программа «МАКАРОНЫ»

Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов вас оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт».

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.



При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 1 минуту.

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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

**i** Свойства молока и круп, в зависимости от производителя и места происхождения, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.

Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления установите согласно рецепту.

### Программа «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 50 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом в 10 минут.

**💡** Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется налипшего теста – бисквит готов.

При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

### Программа «ЖАРКА»

Предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

**i** По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал. Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использо-

ванием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой – это позволит добиться хрустящей корочки.

### Программа «ЙОГУРТ»

Предназначена для приготовления домашних йогуртов и расстойки теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 12 часов с шагом в 30 минут. При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

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

### Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено тремя часами. Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

**i** При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши.

При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания. Чтобы хлеб пропекся равномерно, его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.

**⚠** ВНИМАНИЕ! Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

### Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Программа предназначена для приготовления тушенки и рульки.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

### Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Возмо-

ность ручной установки времени приготовления, а также функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.

Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Старт». Начнется выполнение установленной программы.



*Если при использовании автоматических программ желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.*

### III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление во фритюре
- Приготовление творога, сыра
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды
- Пастеризация жидких продуктов

### IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

#### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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

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

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

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

#### Очистка корпуса

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

#### Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

#### Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. В нижней части внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использовать посудомоечную машину в данном случае не следует.
4. Вытрите обе крышки насухо.
5. Вставьте крышку в верхние пазы. Совместите съемную крышку с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка.

#### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора и состоит из внешнего и внутреннего кожухов.

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя.
2. Надавите на пластмассовый фиксатор на нижней стороне клапана и снимите внутренний кожух.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинки клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинки на место, совместите фиксаторы основной части клапана с соответствующими петлями на внутреннем кожухе и совместите кожухи до щелчка. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

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

### Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. После каждого использования мультиварки удаляйте оставшийся в полости вокруг чаши конденсат с помощью кухонной салфетки.

### Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

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

### Хранение и транспортировка

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

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

## V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		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 плотно закрыть крышку прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пришло к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

## ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

## БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

## 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 вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

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

## Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

№	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
5	Рыба (филе)	300	800	15
6	Морской коктейль (свежемороженный)	300	800	5
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
11	Овощи (свежемороженные)	500	800	5
12	Яйцо куриное	5 шт.	800 30/40	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.

## Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Острона старга	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподгрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	00:30	2 мин – 15 ч / 1 мин Если температура выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочую температуру	Автоподогрев
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:35	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	00:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	00:40	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	00:08	2 мин – 1 ч / 1 мин		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	00:25	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	00:50	20 мин – 4 ч / 10 мин	✓		✓
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	00:15	5 мин – 1 ч / 1 мин		✓	✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	30 мин – 12 ч / 30 мин	✓		
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	5 мин – 12 ч / 10 мин	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассычатых каш на воде					

Программа предусматривает автоматическое оплывание после полного выпитания воды

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

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста, приготовление укуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
55	Приготовление помидки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация, приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление втораго либо блюдо, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление во фритюре

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M4512 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company) либо в магазинах официальных дилеров.

### RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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



**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.

**RB-A501, RB-A503 – чаши с антипригарным покрытием**

Сменные чаши для данной модели мультиварки.

**RB-C502, RB-C505, RB-C508 – чаши с керамическим покрытием**

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

**RB-S500, RB-S500H – стальные чаши**

Обладают высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходят для использования в них блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных, фруктовых пюре и крем-супов. Не рекомендуются для жарки. Можно мыть в посудомоечной машине.

**VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР**

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1-E4	Системная ошибка, возможен перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие продукта в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему размеру на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
Блюдо готовится слишком долго	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабильно или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попали посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

**VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

На данное изделие предоставляется гарантия сроком 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).


Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно). Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска прибора.

0	0	0	0	0	1	1	2	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 цей прилад, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і зберігайте його в якості довідника. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

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

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані недотриманням вимог щодо техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед підключенням 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. Недотримання цієї вимоги може призвести до короткого замикання або загоряння 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.

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

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

**STOP** *Пам'ятайте: випадкове пошкодження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.*

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може призвести до перегрівання і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком прохолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

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

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

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

- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу повинен здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, травм та пошкодження майна.

STOP

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

### Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M4512
Потужність.....	860-1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне, керамічне
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	змінний
Внутрішня кришка.....	змінна
Габаритні розміри.....	242 × 283 × 271 мм
Вага нетто.....	3,55 кг ± 3%

### Програми

- |                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР                  | 9. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)     |
| 2. ПЛОВ (ПЛОВ)                  | 10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)     |
| 3. НА ПАРУ (НА ПАРІ)            | 11. ХЛЕБ (ХЛІБ)         |
| 4. СУП (СУП)                    | 12. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) |
| 5. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)          | 13. ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)  |
| 6. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) |                         |
| 7. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)         |                         |
| 8. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)            |                         |

### Функції

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (налаштування часу та температури приготування в процесі роботи програми).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€

### Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C502.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Щипці для чаші.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Тримач для черпака/ложки.....	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 мультиварки (схема А1, стор. 3)

1. Кришка приладу
2. Ущільнювальне кільце
3. Змінна внутрішня кришка
4. Отвір для виходу пари
5. Чаша
6. Кнопка відкриття кришки
7. Панель управління з дисплеєм
8. Корпус
9. Змінний паровий клапан
10. Плоска ложка
11. Черпак
12. Контейнер для приготування на парі
13. Мірна склянка
14. Шнур електроживлення

15. Ручка для перенесення
16. Тримач для черпака/ложки

### Панель управління (схема А2, стор. 4)


1. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрів») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання користувачьких налаштувань.
2. Кнопка «Отсрочка» («Відстрочка») – увімкнення режиму встановлення відстрочки старту.
3. Кнопка «Меню» («Меню») – вибір автоматичної програми приготування.
4. Дисплей.
5. Кнопка «Мин/–» («Хв/–») – вибір значення хвилин у режимах встановлення часу приготування та відстрочки старту.
6. Кнопка «Час/+» («Год/+») – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відстрочки старту.
7. Кнопка «Старт» («Старт») – увімкнення заданого режиму приготування.

### Будова дисплея (схема А2, стор. 4)

- a. Індикатори автоматичних програм.
- b. Індикатор режиму відстрочки старту.
- c. Індикатор режиму приготування.
- d. Індикатор значення часу.
- e. Індикатори режиму автопідігріву.
- f. Індикатор програми «ЭКСПРЕСС».
- g. Індикатор режиму розігрівання.
- h. Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- i. Індикатор значення температури.

## I. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ

Розпакуйте виріб, видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.

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

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

Повністю розмотайте електрошнур. Корпус приладу протріть вологою тканиною. Знімні деталі промийте мильною водою, ретельно просушіть усі елементи приладу перед увімкненням в електромережу.

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електро-

нні 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 та нагрівальним елементом не має 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.*

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Налаштування годинника


Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте кнопку «Час/+» або «Мин/–». Індикатор поточного часу на дисплеї почне мерехтіти. Для встановлення значення годин натисніть кнопку «Час/+», хвилин – кнопку «Мин/–». Збільшення значення годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після закінчення встановлення поточного часу впродовж 5 секунд не натискайте кнопки на панелі. Налаштування будуть збережені автоматично.

### Вимкнення звукових сигналів

Для вимкнення звукових сигналів натисніть і утримуйте кнопку «Меню» в будь-якому режимі. На дисплеї спалахне індикатор вимкнення звукових сигналів. Для увімкнення звукових сигналів повторно натисніть і утримуйте кнопку «Меню».

### Встановлення часу приготування

У мультиварці можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування. Після вибору автоматичної програми та натиснення кнопки «Меню» використовуйте кнопку «Час/+», щоб встановити значення годин, і кнопку «Мин/–» – для встановлення значення хвилин. Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

 **У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залити холодну воду й установити в програмі «НА ПАРУ» час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закипання води й утворення досить густої пари в чаші. У програмі «МАКАРОНЫ» відлік встановленого часу приготування починається після закипання води та повторного натиснення кнопки «Старт».**

### Відстрочка старту програми

Функція «Отсрочка старта» дозволяє задати час, до якого страва має бути готова (з урахуванням часу роботи програми). Максимальний час відстрочки старту становить 24 години. Стандартний час відстрочки старту складає час роботи програми і час, необхідний мультиварці для виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями програми). Крок установки часу відстрочки старту – 1 хвилина.

Для зміни часу відстрочки старту після підтвердження вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Отсрочка». Для збільшення значення годин натискуйте кнопку «Час/+». Для зміни значення хвилин – кнопку «Мин/-». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

**i** Під час роботи функції «Отсрочка старта» на дисплеї відображається значення поточного часу. Щоб побачити час готовності страви, натисніть і утримуйте кнопку «Отсрочка». Функція відстрочки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» й «ЭКСПРЕСС».

 Не рекомендується використовувати функцію «Отсрочка старта», якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

### Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75°C упродовж 12 годин. Під час автопідігріву світиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображаються індикатор Подогрев і прямий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

### Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. З урахуванням цього, в мультиварці передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи функції «Отсрочка старта» або основної програми приготування. Для цього під час роботи програми натисніть кнопку «Старт». Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку «Старт».

**i** Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» і встановлення в програмі «МУЛЬТИПОВАР» температури приготування нижче ніж 80°C.

### Розігрівання страв

Мультиварку можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.

2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Спалахнуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопки. Таймер почне прямий відлік часу розігрівання.

Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев», поки не згаснуть відповідні індикатори.



*Завдяки функціям автоматичного підігрівання та розігрівання мультиварка може зберегти продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на два-три години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.*

### Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Відкрийте для себе ще більше можливостей для кулінарної творчості з новою функцією «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Якщо програма «МУЛЬТИПОВАР» дозволяє задавати параметри роботи програми до її запуску, то, використовуючи функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування.

Ви завжди зможете налаштувати роботу будь-якої програми так, щоб вона відповідала саме вашим побажанням. Википає суп? Молочна каша збігає? Овочі на парі готуються занадто довго? Змініть температуру або час приготування, не перериваючи роботу програми, неначе ви готували на плиті або в духовій шафі.



*Ви можете використовувати функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» лише під час приготування. Під час використання програми «ЭКСПРЕСС», роботи функції «Отсрочка старта» і очікування виходу на робочі параметри функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.*

Зміна температури під час використання функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» можлива в діапазоні від 35 до 170°C з кроком в 1°C. Можливий діапазон часу приготування залежить від вибраної програми. Крок зміни – 1 хвилина.



*Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страву за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бефстроганова, супів і пасты за різними рецептами, джему тощо).*

### Для зміни температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Меню». Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте кнопку «Час/+», для зменшення – кнопку «Мин/-». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку діапазону.
3. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

**i** Для захисту від перегрівання у разі встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами (окрім програми «ВЫПЕЧКА»). Під час використання автоматичної програми «ЙОГУРТ» функція зміни температури приготування недоступна.

#### Для зміни часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування двічі натисніть кнопку «Меню». Індикатор значення часу на дисплеї почне мерехтіти.
1. Встановіть бажаний час приготування. Для збільшення значення з кроком в 1 годину натисніть кнопку «Час/+», з кроком в 1 хвилину – кнопку «Мин/-». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
2. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

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

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

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

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.

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

4. Для виходу з режиму очікування натисніть кнопку «Меню». Виберіть необхідну програму приготування за допомогою кнопок «Час/+» і «Мин/-» (відповідний індикатор програми на дисплеї мерехтітиме). Підтвердьте вибір програми повторним натисненням кнопки «Меню».

**i** У програмі «МУЛЬТИПОВАР» після підтвердження вибору програми ви можете встановити бажану температуру приготування. Для збільшення стандартного значення використовуйте кнопку «Час/+», для зменшення – кнопку «Мин/-». Для завершення налаштування температури натисніть кнопку «Меню».

5. Для зміни стандартного часу приготування використовуйте кнопки «Час/+» і «Мин/-».
6. За необхідності встановіть час відстрочки старту.

**i** Функція «Отсрочка старта» недоступна під час використання програм «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» й «ЭКСПРЕСС».

7. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори кнопок «Старт» і «Отмена/Разогрев». Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми приготування, почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт» або після досягнення необхідної температури в чаші.

**i** За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натиснувши кнопку «Старт». Згасне індикатор кнопки «Отмена/Разогрев». Повторне натиснення кнопки «Старт» знову увімкне дану функцію. Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ЙОГУРТ» і «ЭКСПРЕСС».

8. Про завершення програми приготування вас оповістиме звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис «End». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» і напис Подогрев на дисплеї) або в режим очікування.
9. Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

**📖** Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки кулінарної книги, що створена спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua).

**i** Якщо, на вашу думку, вам не вдалося досягти бажаного результату на звичайних автоматичних програмах, використовуйте універсальну програму «МУЛЬТИПОВАР», яка відкриває величезні можливості для ваших кулінарних експериментів.

#### Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Дана програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури й часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка зможе замінити цілу низку кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, знайденим у старій кулінарній книзі або взятим з Інтернету.

**i** Якщо температура приготування страви не перевищує 80°C, функцію автопідігріву буде вимкнено без можливості увімкнення вручну.

У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 30 хвилин, температура приготування – 100°C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35-170°C із кроком у 5°C. Діапазон ручного встановлення часу – від 2 хвилин до 15 годин із кроком в 1 хвилину.

**⚠** **УВАГА!** Задля безпеки у разі встановлення температури понад 130°C час приготування буде обмежено 2 годинами.



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

### Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

### Програма «НА ПАРУ»

Призначена для приготування м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв на парі. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту):

1. Налийте в чашу 400-800 мл води. Встановіть у чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте та підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх у контейнері та вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Дотримуйтеся вказівок пунктів 3-8 загального порядку дій під час використання автоматичних програм.



Після закипання води та досягнення достатньої щільності пари в чаші прилад подасть звуковий сигнал. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми приготування.

### Програма «СУП»

Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів із м'яса, риби, птиці або овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.



Перед виходом на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал. Відкрийте кришку приладу й зніміть пірку з супу.

### Програма «МАКАРОНЫ»

Програма передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування. Про момент закипання води та необхідність завантаження продуктів вас оповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Старт».

Стандартний час приготування в програмі становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функції «Отсрочка старта» й «Автоподогрев» в даній програмі недоступні.



Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утворюється піна. Щоб запобігти її можливому витіканню за межі чаші, відкрийте кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів в киплячу воду.

### Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування в програмі становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком в 1 хвилину.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода, що зливається в процесі, не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книги рецептів (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.



Властивості молока й круп, залежно від виробника та місця походження, можуть різнитися, що інколи позначається на результатах приготування.

Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C. Кількість інгредієнтів і час приготування встановіть відповідно до рецепта.

### Програма «ТУШЕНИЕ»

Призначена для приготування гуляшу, печені та рагу. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

### Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 50 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 4 годин із кроком у 10 хвилин.



Готовність бісквіта можна перевірити, встромивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо на ній після виїмання не залишиться налиплого тіста – бісквіт готовий.

Під час приготування випічки рекомендується вимикати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виїмайте з мультиварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, можна залишити продукт в мультиварці на нетривалий час з увімкненим автопідігрівом.

### Програма «ЖАРКА»

Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

**i** Після досягнення заданої температури приготування прилад подасть звуковий сигнал. Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватися інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути. Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою – це дозволить отримати хрустку скоринку.

### Програма «ЙОГУРТ»

Призначена для приготування домашніх йогуртів і відстоювання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 12 годин із кроком у 30 хвилин. Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.

**i** Для приготування йогуртів ви можете використовувати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (купується окремо).

### Програма «ХЛЕБ»

Рекомендується для випікання різноманітних видів хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Програма передбачає повний цикл приготування – від вистоювання тіста до випікання. У програмі стандартний час приготування становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком установки в 5 хвилин. Максимальний час роботи функції «Автоподогрев» у даній програмі обмежений 3 годинами. Не рекомендується використання функції «Отсрочка старта», оскільки це може вплинути на якість випічки. Необхідно враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. Перш ніж використати борошно, його рекомендується просіяти для насичення киснем і усунення домішок. Для скорочення часу та спрощення приготування рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.

**i** Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші.

Під час встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки «Старт» почнеться процес випікання. Щоб хліб пропікся рівномірно, його необхідно перевіряти після подавання приладом звукового сигналу.

**⚠** УВАГА! Використовуйте кухонні рукавиці для виїмання хліба з приладу.

Не відкривайте кришку мультиварки на етапі вистоювання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

### Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для приготування тушкованого м'яса і рульки. Стандартний час приготування в програмі становить 5 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком у 10 хвилин.

### Програма «ЭКСПРЕСС»

Програма призначена для приготування рису та розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного кипіння води. Можливість ручного встановлення часу приготування, а також функції «Отсрочка старта» й «Автоподогрев» в даній програмі недоступні. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори режиму приготування і підсвічування кнопки «Старт». Почнеться виконання встановленої програми.

## III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

### Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половиною лимона в програмі «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.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.

**STOP** 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.

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

### Очищення корпусу

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



### Очищення чаші

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

У разі сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

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


### Очищення внутрішньої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. У нижній частині внутрішнього боку кришки одночасно натисніть до центру два пластмасові фіксатори. Не докладаючи зусилля, потягніть внутрішню кришку трохи на себе та вниз, щоб вона від'єдналася від основної кришки.
3. Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності вимийте зняту кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використовувати посудомийну машину в даному випадку не варто.
4. Витріть обидві кришки досуха.
5. Вставте кришку у верхні пази. Поєднайте знімну алюмінієву кришку з основною кришкою. З невеликим зусиллям натисніть на фіксатори до клацання.

### Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлений в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу і складається із зовнішнього та внутрішнього кожухів.

1. Обережно потягніть зовнішній кожух за виступ у заглибленні кришки вгору й на себе.
2. Натисніть на пластмасовий фіксатор на нижньому боці клапана та зніміть внутрішній кожух.
3. За необхідності обережно вийміть гумки клапана. Промийте всі частини клапана.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте гумки на місце, поєднайте фіксатори основної частини клапана з відповідними петлями на внутрішньому кожусі і поєднайте кожухи до клацання. Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу.

 **УВАГА!** Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте та не витягуйте її під час зняття, очищення та встановлення.


### Видалення конденсату

У даній моделі конденсат збирається в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші. Після кожного використання мультиварки видаляйте конденсат, що залишився в порожнині довкола чаші, за допомогою кухонної серветки.

### Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруд-


нення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

 **Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолотив!**

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 застосуєте 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 очистіть й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентилятованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки. Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварки RMC-M4516 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті [www.redmond.company](http://www.redmond.company) або в магазинах офіційних дилерів.

### RAM-FB1 – корзина для смаження у фритюрі

Використовується для приготування різних продуктів в сильно розігрітій або киплячій олії (фритюрі). Підходить для будь-яких чаш об'ємом від 3 літрів. Виготовлена з нержавіючої сталі, має знімну ручку і гачок для фіксації на чаші для полегшення зливу зайвої олії після приготування. Можливе використання з мультиварками інших брендів з чашами об'ємом від 3 літрів. Можна мити в посудомийній машині.

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

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

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

Змінні чаші для даної моделі мультиварки.

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

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

**RB-S500, RB-S500H – сталеві чаші**

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

**V. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ**

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливі перегрів приладу, вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Перевірте наявність чаші в пристрої і достатнього обсягу продукту в ній. Підключіть прилад до електромережі і знову запустіть програму. Якщо це не дає бажаного, зверніться в авторизований сервісний центр
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готується за надто довго	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск

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

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

**VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту його придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає чинності тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був ушкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі і 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 виконується відповідно до даної інструкції і застосованих технічних стандартів.

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

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

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

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

KAZ

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

**STOP**

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

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз («Аспап күтімі» қараңыз).

**STOP**

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

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

**STOP**

**HAZAR AUDARYŇYZ!** Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

**Техникалық сипаттамалары**

Үлгі.....	RMC-M4512
Қуаты.....	860-1000 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	...I дәреже
Таба көлемі.....	5 л
Таба жабындысы.....	күйікке қарсы, керамикалық
Дисплей.....	LED
Бу клапаны.....	шешілмелі
Ішкі қақпақ.....	шешілмелі
Габаритті өлшемдері.....	242 × 283 × 271 мм
Таза салмағы.....	3,55 кг ± 3%

**Бағдарламалар**

- |                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР                 | 8. ВЫПЕЧКА (ПИСИРМЕ)    |
| 2. ПЛОВ (ПАЛАУ)                | 9. ЖАРКА (ҚУЫРУ)        |
| 3. НА ПАРУ (БУДА)              | 10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)     |
| 4. СУП (КӨЖЕ)                  | 11. ХЛЕБ (НАН)          |
| 5. МАКАРОНЫ (МАКАРОН)          | 12. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) |
| 6. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) | 13. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) |
| 7. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)           |                         |

**Функциялар**

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (бағдарламаның жұмысы барысында әзірлеу уақыты мен температурасын теңшеу)..... бар  
 Дайын тағам температурасын ұстау (автоысыту)..... 12 сағатқа дейін  
 Автоысытуды алдын ала өшіру..... бар  
 Тағамды ысыту..... 12 сағатқа дейін  
 Стартты шегеру..... 24 сағатқа дейін  
 Дыбыс сигналдарын өшіру..... бар

**Жинағы**

Мультипісіргіш.....	1 дана
RB-CS02 табасы.....	1 дана
Буда әзірлеу контейнері.....	1 дана
Ожау.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Таба қысықышы.....	1 дана
Электрқоректену бауы.....	1 дана
Рецепт кітабі.....	1 дана
Ожау/қасық ұстағышы.....	1 дана

Пайдалану бойынша нұсқаулық..... 1 дана  
 Сервистік кітапша..... 1 дана

Өндіруші өз өнімін жақсарту барысында өзгерістер туралы қосымша хабарламай бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістерді енгізуге құқылы.

**Мультипісіргіш құрылымы (A1) сурет, 3 бет)**

- |                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Аспап қақпағы               | 9. Шешілмелі бу клапаны     |
| 2. Тығыздайтын сақина          | 10. Жалпақ қасық            |
| 3. Шешілмелі ішкі қақпақ       | 11. Ожау                    |
| 4. Бу шығаратын тесік          | 12. Буда әзірлеу контейнері |
| 5. Таба                        | 13. Өлшеу стақаны           |
| 6. Қақпақты ашатын түймешік    | 14. Электрқоректену бауы    |
| 7. Дисплейі бар басқару панелі | 15. Тасымалдау тұтқасы      |
| 8. Корпус                      | 16. Ожау/қасық ұстағышы     |

**Басқару панелі (A2) сурет, 4 бет)**


- «Отмена/Разогрев» («Отмена/Разогрев») түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасы жұмысын үзу, пайдаланушылық теңшелімдерді түсіру.
- «Отсрочка» («Отсрочка») түймешігі – стартты шегеруді орнату режимін қосу.
- «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау.
- Дисплей.
- «Мин/–» («Мин/–») түймешігі – әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде минут мәндерін таңдау.
- «Час/+» («Сағат/+») түймешігі – әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат мәндерін таңдау.
- «Старт» («Старт») түймешігі – тапсырылған әзірлеу режимін қосу.

**Дисплей құрылымы (A2) сурет, 4 бет)**

- Автоматты бағдарламалардың индикаторлары.
- Стартты шегеру режимнің индикаторы.
- Әзірлеу режимнің индикаторы.
- Уақыт мәнінің индикаторы.
- Автоысыту режимнің индикаторы.
- «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының индикаторы.
- Ысыту режимнің индикаторы.
- Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы.
- Температура мәнінің индикаторы.

## I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бұйымды орамынан шығарып, барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

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

Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.

Электр бауды толық жайыңыз. Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Шешіlmелі бөлшектерді сабынды сумен жуыңыз, аспаптың барлық элементтерін электр желіге қосар алдында мұқият кептіріңіз.

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

Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

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

## II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

### Сағатты теңшеу

Аспапты электржеліге қосыңыз. «Час/+» немесе «Мин/-» түймешігін басып ұстаңыз. Дисплейде ағымдағы уақыт индикаторы жыпылықтай бастайды. Сағат мәнін орнату үшін «Час/+» түймешігін, минут мәнін орнату үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз көбейеді. Ең үлкен мән болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз. Ағымдағы уақытты орнату аяқталғанда панельдегі түймешіктерді 5 секунд ішінде баспаңыз. Теңшелімдер автоматты түрде сақталады.


### Дыбыс сигналдарын өшіру

Дыбыс сигналдарын өшіру үшін «Меню» түймешігін кез келген режимде басып ұстаңыз. Дисплейде дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы жанады. Дыбыс сигналдарын қосу үшін «Меню» түймешігін қайта басып ұстаңыз.

### Әзірлеу уақытын орнату

Мультипісіргішінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өзіңіз орната аласыз. Тапсырылған уақыттың өзгеру қадамы мен ықтимал диапазоны тандалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.


Автоматты бағдарлама таңдалып, «Меню» түймешігі басылған соң сағат мәнін орнату үшін «Час/+» түймешігін және минут мәнін орнату үшін «Мин/-» түймешігін пайдаланыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз өзгереді. Параметрдің ең үлкен мәні болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.


 Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққан соң басталады. Мысалы, суық су құйылып, «НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеу уақыты 5 минут орнатылса, бағдарламаның іске қосылуы мен тапсырылған әзірлеу уақытының керісінше есебі тек су қайнап, табада жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң басталады. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында орнатылған уақыттың есебі су қайнап, «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады.

### Бағдарлама стартын шегеру

«Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы тағам дайын болуы керек уақытты тапсыруға мүмкіндік береді (бағдарлама жұмысы уақытын ескеріп). Стартты шегерудің ең ұзақ уақыты 24 сағат құрайды. Стартты әдепкі шегеру уақыты бағдарламаның жұмыс уақыты мен мультипісіргішке жұмыс параметрлерге шығу үшін қажетті уақытты құрайды (егер бұл бағдарламаның зауыт теңшелімдерімен қарастырылса). Стартты шегеру уақытын орнату қадамы – 1 минут.

Автоматты бағдарламаны таңдауды растаған соң стартты шегеру уақытын өзгерту үшін «Отсрочка» түймешігін басыңыз. Сағат мәндерін көбейту үшін «Час/+» түймешігін басыңыз. Минут мәнін өзгерту үшін «Мин/-» түймешігін пайдаланыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз өзгереді. Параметрдің ең үлкен мәні болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.

 «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы жұмыс істеп тұрғанда дисплейде ағымдағы уақыт мәні көрінеді. Тағам дайын болу уақытын көру үшін «Отсрочка» түймешігін басып ұстаңыз. Стартты шегеру функциясы «ЖАРҚА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларынан басқа, барлық автоматты түрде әзірлеу бағдарлама үшін қол жетімді.

 Егер рецептте тез бұзылатын азық (жұмыртқа, сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

### Дайын тағам температурасын ұстау (автосыту)

Осы функция әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70-75°C арасында 12 сағат ішінде ұстай алады. Автосыту жұмыс істеп тұрғанда «Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде «Подогрев» («Ысыту») индикаторы мен осы режимде жұмыс істедің тура есебі көрінеді. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстап, автосытуды өшіруге болады.

### Автосытуды алдын ала өшіру

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автосытуды қосқан ылғи дұрыс болмайды. Мұны есепке алғанда, мультипісіргішінде «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

ру») функциясының немесе негізгі әзірлеу бағдарламасының жұмысы кезінде бұл функцияны адын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарламаның жұмысы кезінде «Старт» түймешігін басыңыз. Автоысытуды жаңадан қосу үшін «Старт» түймешігін қайта басыңыз.

**i** «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда және «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасы 80°C төмен орнатылғанда автоысыту функциясы қол жетімді емес.

### Тағамды ысыту

Мультипісіргішін суық тағамды ысыту үшін пайдалануға болады. Бұл үшін:

1. Азық-түлікті табаға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына қойыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Дисплей мен түймешікте тиісті индикаторлар жанады. Таймер ысыту уақытын тура есептей бастайды.

Аспап тағамды 70-75°C ысытады және ыстық күйінде 12 сағат ішінде ұстайды. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып және тиісті индикаторлар өшкенінше бірнеше секунд ұстап, ысытуды тоқтатуға болады.



Мультипісіргіш автоысыту және ысыту функциялары арқасында азықты ыстық күйде 12 сағатқа дейін сақтай алады, алайда тағамды ыстық күйде екі-үш сағаттан артық ұстауға кеңес бермейміз, өйткені бұл кей кезде оның дәмін өзгертуі мүмкін.

### «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» жаңа функциясымен аспаздық шығармашылық үшін өзіңізге көбірек мүмкіндік ашыңыз! Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы бағдарламаның жұмыс параметрлерін оны қосуға дейін тапсыруға мүмкіндік берсе, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдаланып, теңшелімдерді тура әзірлеу үдерісі кезінде өзгерте аласыз.

Сіз кез келген бағдарлама жұмысын дәл сіздің қалауыңызға сәйкес келетіндей теңшей аласыз. Көжеңнің суы қайнап азайды ма? Сүт ботқасы тасыды ма? Көкөніс өте ұзақ әзірлене ма? Сіз питада немесе пісіру шкафында әзірленгендей, бағдарлама жұмысын үзбей, әзірлеу температурасы мен уақытын өзгертіңіз.

**i** «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын тек әзірлеген кезде пайдалана аласыз. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасы пайдаланылған кезде «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясының жұмысы мен «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясының жұмыс параметрлеріне шығу-ды күту қол жетімді емес.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы пайдаланылғанда температура 35 тен 170°C дейінгі диапазонда 1°C қадамымен өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытының ықтимал диапазоны таңдалған бағдарламаға байланысты. Өзгеріс қадамы – 1 минута.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы әртүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецептер бойынша тағамды әзірлесеніз, әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы,

голубцы, бефстроганов, сорпа мен езбені әртүрлі рецепт бойынша, джемді және т.б. әзірлегенде).

### Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы кезінде «Меню» түймешігін басыңыз. Дисплейде температура мәнінің индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті температураны орнатыңыз. Көбейту үшін «Час/+» түймешігін, азайту үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаңыз. Ең үлкен (ең аз) мән болғанда орнату диапазонынның басынан жалғасады.
3. Басқару панеліндегі түймешіктерді 5 секундтың ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.



Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылып тұрғанда қызып кетуден қорғану үшін бағдарламаның ең ұзақ жұмыс істеу уақыты екі сағатпен шектеледі («ВЫПЕЧКА» бағдарламасынан басқа). «ЙОГУРТ» автоматты бағдарламасы пайдаланылғанда әзірлеу температурасын өзгерту функциясы қол жетімді емес.

### Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезінде «Меню» түймешігін екі рет басыңыз. Дисплейде уақыттың мән индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз. Мәнді 1 сағат қадамымен көбейту үшін «Час/+» түймешігін басыңыз, 1 минут қадамымен көбейту үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз өзгереді. Ең үлкен мән болғанда орнату диапазонын жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.
3. Басқару панеліндегі түймешіктерді 5 минуттың ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.



Егер әзірлеудің уақыт мәні 00:00 орнатылса, бағдарлама жұмысы тоқтайды.

### Автоматты бағдарламалар пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі



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

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш табасына әзірлеу бағдарламасына сәйкес салыңыз және оны аспаптың ішіне қойыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық ингредиенттер табаның ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен болғанын байқаңыз. Таба қисаймай орнатылғанына және қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Мультипісіргіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.



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

4. Күту режимінен шығу үшін «Меню» түймешігін. «Час/+» және «Мин/-» түймешіктері көмегімен қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде бағдарламаның тиісті индикаторы жыпылықтайтын болады). «Меню» түймешігін қайта басып, бағдарлама таңдауын растаңыз.

**i** «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауы расталған соң қажетті әзірлеу температурасын орната аласыз. Әдепкі орнатылған мәнді көбейту үшін «Час/+» түймешігін, азайту үшін «Мин/-» түймешігін пайдаланыңыз. Температураны теңшеуді аяқтау үшін «Меню» түймешігін басыңыз.

5. Әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын өзгерту үшін «Час/+» және «Мин/-» түймешіктерін пайдаланыңыз.

6. Қажет болғанда стартты шегеру уақытын орнатыңыз.

**i** «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда қол жетімсіз.

7. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. «Старт» және «Отмена/Разогрев» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу уақытының керісінше есебі, таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты, «Старт» түймешігі басылған соң бірден немесе табада қажетті температура болғанда басталады.

**i** Қажет болғанда «Старт» түймешігін басып, автоқыздыру функциясын алдын ала өшіруге болады. «Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы өшеді. «Старт» түймешігі қайта басылса, бұл функция қайта қосылады. «ЙОГУРТ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда автоқыздыру функциясы қол жетімсіз.

8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы дыбыс сигналы хабарлайды, дисплейде «End» жазуы пайда болады. Ары қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы теңшелімдерге байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы және дисплейде «Подогрев» («Ысыту») жазуы жанады) немесе күту режиміне ауысады.
9. Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу үдерісін немесе автоысытуды тоқтату үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаңыз.

**o** Сапалы нәтиже шығару үшін мультипісіршіне ілескен арнайы бұл үлгі үшін әзірленген аспаздық кітаптағы тағамды әзірлеу бойынша рецепттерді пайдалануды ұсынамыз. Тиісті рецепттерді [www.redmond.com.tr](http://www.redmond.com.tr) сайтында да таба аласыз.

**i** Егер әдеттегі автоматты бағдарламаларда қажетті нәтижеге жете алмадым деп ойласаңыз, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз, ол сіздің аспаздық эксперименттеріңіз үшін көп мүмкіндік ашады.

### «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған температура параметрі мен әзірлеу уақыты бойынша тағамды әзірлеуге арналған. Мультипісірші «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының арқасында бір қатар асханалық құралды алмастыра алады және ескі аспаздық кітапта табылған немесе Интернеттен алынған сіз үшін қызық іс жүзінде кез келген рецепт бойынша тағамды әзірлеуге мүмкіндік береді.

**i** Егер әзірлеу температурасы 80°C аспаса, автоысыту функциясы қолмен қосылу мүмкіндігінсіз өшеді.

Әдепкі «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу уақыты 30 минут, әзірлеу температурасы 100°C құрайды. Бағдарламада температураны қолмен орнату диапазоны 5°C қадамымен 35170°C құрайды. Уақытты қолмен орнату диапазоны 1 мин. қадамымен 2 мин. 15 сағ. дейін.

**!** НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Температура 130°C жоғары орнатылғанда қауіпсіздік мақсатында әзірлеу уақыты екі сағатпен шектеледі.

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

### «ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама әртүрлі палау түрлерін әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 35 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

### «НА ПАРУ» бағдарламасы

Ет, құс еті, балық, көкөніс және құрамдасы көп тағамды буда әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Бұл бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жинаққа кіреді):

1. Табаға 400-800 мл су құйыңыз. Табаға буда әзірлеу контейнерін орнатыңыз.
2. Азық-түлікті рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз және контейнерге біркелкі салып, табаны аспап корпусына қойыңыз. Таба қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Автоматты бағдарламаларды пайдаланғанда жылпы әрекеттер тәртібінің 3-8 тармақтарының нұсқауларын ұстанаңыз.

**i** Су қайнаған соң және табада жеткілікті бу тығыздығы болғанда аспап дыбыс сигналын шығарады. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады.

### «СУП» бағдарламасы

Сорпа, қатық, көкөністік және ет, балық, құс еті немесе көкөністік суық көжелерін әзірлеуге арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 40 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

**i** Жұмыс параметріне өтер алдында аспап дыбыстық сигнал береді. Аспаптың қақпағын ашыңыз және сорпаның көбігін алып тастаңыз.

### «МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Бағдарлама суды қайнатуды, ингредиенттерді салуды және ары қарай әзірлеуді қарастырады. Су қайнау сәті және азықты салу қажеттілігі туралы дыбыс сирналы ескертеді. Әзірлеу уақытының керісінше есебі «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 8 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 2 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») және «Автоподогрев» («Автоысыту») функциялары бұл бағдарламада қол жетімсіз.



*Кейбір азық әзірленгенде (мысалы, макарон, тұшпара және басқасы) көбік қалыптасады. Ол таба сыртына тасымау үшін азық-түлік қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.*

### «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майы аз пастерленген сүтті пайдаланып, ботқаны әзірлеуге арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Сүт тасып кетпеу және қажетті нәтижеге жету үшін әзірлеудің алдында келесі әрекеттерді жасауға кеңес беріледі:

- дәні тұтас барлық жарманы (күріш, қарақұмық, тары және т.б.) төгілетін су мөлдір болғанынша мұқият жууыңыз;
- әзірлеудің алдында мультипісіргіш табасына сары май жағыңыз;
- ингредиенттерді рецептер кітабының нұсқауларына сәйкес өлшеп, шамаластықты қатаң ұстаныңыз (ингредиенттердің мөлшерін қатаң түрде шамаластықпен азайтыңыз немесе көбейтіңіз);
- майы алынбаған сүт пайдаланылғанда оған 1:1 шамаластықпен су қосыңыз.



*Сүт пен жарма қасиеттері өндіруші мен өндірілген жеріне байланысты ерекшеленуі мүмкін, бұл кей кезде әзірлеу нәтижесіне ықпал етеді.*

*Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже шықпаса, «МУЛЬТИПОВАР» амбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүт ботқасын ең тиімді әзірлеу уақыты 95°C құрайды. Ингредиенттердің мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептке сәйкес орнатыңыз.*

### «ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Гуляш, жаркое мен рагу әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 20 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

### «ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Кекс, пісірме және ашытылған қамырдан пирог әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 50 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут қадамымен 20 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.



*Бисквит дайындығын оған ағаш таяқшаны тығып, тексеруге болады (шу). Егер ол шығарылғанда үстіне жабысқа қамыр болмаса, бисквит дайын.*

*Пісірмені әзірленгенде тағамды автоматты түрде ысыту функциясын өшіруге кеңес беріледі. Дайын азықты дымқыл болып қалмауы үшін, әзірленген соң бірден мультипісіргіштен шығарыңыз. Егер бұған мүмкіндік болмаса, автоысытуды қосып, азықты мультипісіргіштің ішінде біраз мерзімге қалдыруға болады.*

### «ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, құс еті, балық және көпшілік тағамды қуыруға арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Бұл бағдарламада стартты шегеру функциясы қол жетімді емес.



*Тапсырылған әзірлеу температурасы болғанда аспап дыбыс сигналын шығарады.*

*Ингредиенттер күйіп жабыспау үшін рецептер кітабындағы нұсқаулықтарды ұстануға және таба ішіндегісін аралыстырып тұруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдаланудың алдында аспапты толық суытыңыз. Азықты ашық қақпақпен қуыруға кеңес беріледі – бұл қытырлақ қабықты қалыптастыруға мүмкіндік береді.*

### «ЙОГУРТ» бағдарламасы

Үйде жасалған йогурт әзірлеуге және қамырды тындыруға арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 30 минут қадамымен 30 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Ингредиенттерді салғанда олар табаның пайдалы көлемінің жартысынан көп алмайтынын байқаңыз. Бұл бағдарламада стартты шегеру функциясы қол жетімді емес.



*Йогурт әзірлеу үшін REDMOND RAM-G1 йогуртқа арналған арнайы банкалар жинағын пайдалана аласыз (жеке сатып алынады).*

### «ХЛЕБ» бағдарламасы

Бидай ұнынан және қара бидай ұны қосылған әртүрлі нан түрін пісіруге кеңес беріледі. Бағдарлама қамырды тындырудан пісіруге дейін толық әзірлеу айналымын қарастырады. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 6 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Бұл бағдарламада «Автоподогрев» («Автоысыту») функциясының ең ұзақ жұмыс істеу уақыты үш сағатпен шектелген. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясын пайдалануға кеңес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

Бағдарламаның бірінші жұмыс істеу уақыты ішінде қамыр тынытынып, одан кейін пісірудің өзі болатынын есепке алу керек. Ұнды пайдаланар алдында оны оттегіге қанықтыру және қоспаларды кетіру үшін елеуге кеңес беріледі. Уақытты қысқарту және әзірлеуді жеңілдету үшін нанды әзірлеудің дайын қоспаларын пайдалануға кеңес береміз.



*Ингредиенттерді салғанда олар табаның пайдалы көлемінің жартысынан көп алмайтынын байқаңыз.*

*Әзірлеу уақыты 1 сағаттан аз орнатылғанда «Старт» түймешігі басылған соң пісіру үдеріс басталады. Нан біркелкі пісу үшін оны аспап дыбыс сигналын шығарған соң аудару керек.*



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Нанды аспаптан шығару үшін асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Мультипісіргіш қақпағын қамырды тындыру кезеңінде ашаңыз! Бұған пісірілетін азықтың сапасы байланысты.



### «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама бұқтырылған ет және рулька, әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут қадамымен 5 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

### «ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама суға құрш пен үгілмелі ботқа әзірлеуге арналған. Бағдарлама су толық қайнап біткен соң автоматты түрде өшуді қарастырады. Әзірлеу уақытын қолмен орнату мүмкіндігі, сонымен қатар «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») және «Автоподогрев» («Автосыту») функциялары бұл бағдарламада қол жетімді емес.

Әзірлеу бағдарламасын күту режимінде іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. Әзірлеу режимінің индикаторлары және «Старт» түймешігінің жарығы жанады. Орнатылған бағдарлама орындала бастайды.

## III. АСПАП КҮТІМІ

### 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.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

STOP

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

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

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

### Корпусы тазалау

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

### Табаны тазалау

Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес).

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

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

### Ішкі қақпақты тазалау

1. Мультипісіргіш қақпағын ашыңыз.
2. Қақпақтың ішкі жағындағы төменгі бөлігінде екі пластмасса бекіткішті ортаға қарай бірге басыңыз. Ішкі қақпақты негізгі қақпақтан бөлінетіндей, күш салмай, өзіңізге қарай төмен жаққа біраз тартыңыз.
3. Екі қақпақтың беттерін ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен сүртіңіз. Қажет болғанда шешілген қақпақты ыдыс жуу құралын пайдаланып, ағып тұрған суда жуыңыз. Ыдыс жуу машинасын бұл жағдайда пайдаланбау керек.
4. Екі қақпақты кептіріп сүртіңіз.
5. Қақпақты жоғарғы қуыстарға салыңыз. Шешіlmелі қақпақты негізгі қақпақпен салыстырыңыз. Бекіткіштерді сыртты естілгенше біраз күш салып басыңыз.

### Шешіlmелі бу клапанын тазалау

Бу клапаны аспаптың жоғарғы қақпағындағы арнайы ұяшыққа орнатылған және сыртқы және ішкі қабықтардан тұрады.

1. Сыртқы қабықты қақпақ қуысындағы шығыңқы жерден ұстап, жоғары және өзіңізге қарай абайлап тартыңыз.
2. Клапанның төменгі жағындағы пластмасса бекіткішті басып, ішкі қабықты шешіңіз.
3. Қажет болғанда клапан резиналарын абайлап шығарыңыз. Клапанның барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Керісінше тәртіпте жинаңыз: резиналарды орнына салыңыз, клапанның негізгі бөлік бекіткіштерін жоғарғы қабықтағы тиісті ілмектерге келтіріңіз және қабықтарды сыртты естілгенше салыстырыңыз. Бу клапанын аспап қақпағындағы ұяшыққа тығыз орнатыңыз.




**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Клапан резинасы майысып қалмауы үшін шешу, тазалау және орнату кезінде бұрмаңыз және тартпаңыз.

### Конденсатты кетіру

Осы үлгіде конденсат аспап корпусында таба айналысында арнайы қуыста жиналады. Мультипісіргіш пайдаланылған сайын таба айналасында қалған конденсатты асханалық майлықтың көмегімен тазіріңіз.


### 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 тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!*

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

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

 *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 ұшыртуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-M4516 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы [www.redmond.com/ru](http://www.redmond.com/ru) сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

### RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаған майда (фритюрде) әртүрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. 3 литрден кез келген кесе үшін қолайлы. Тот баспайтын болаттан жасалған,

дайындалғаннан кейін артық майды құюды жеңілдету үшін кесе үшін алмалы-салмалы қалам және бекіту ілгегі бар. Көлемі 3 литрден асатын басқа брендтер мультиваркаларымен қолданылуы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

### RAM-G1 – қақпағы бар маркерлі йогуртқа арналған банкалар жиынтығы (4 дана)

Әртүрлі йогурттарды дайындауға арналған. Банкілердің жарамдылық мерзімін бақылауға мүмкіндік беретін күні маркерлері болады. Басқа брендтердің мультиваркаларымен қолданылуы мүмкін.

### RB-A501, RB-A503 – күйге қарсы жабыны бар тостаған

Мультиварканың осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

### RB-C502, RB-C505, RB-C508 – керамикалық жабыны бар тостаған

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

### RB-S500, RB-S500H – болат тостаған

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

## V. ЫҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1-E4	Жүйелік қате, құралдың қызып кетуі мүмкін, басқару тақтасының немесе қыздырушы элементтің істен шығуы	Құралды электржелісінен ажыратыңыз, оған суық жол беріңіз. Құрылғыда тостағанның және жеткілікті көлемде азық-түліктің болуын тексеріңіз. Құралды электржелісіне қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер мәселе әлі де шешілмеген болса, авторландырылған қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі	
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз	
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз	
	Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз	
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз	
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз	
	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісіргіш қақпағын ылғи сыртыл естігенше жабыңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

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

## VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жылды мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар 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 істемей нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

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

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

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

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

2 – өндірілген жылы (1 – 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 жыл құрайды.

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

[www.redmond.company](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-M4512-CIS-UM-4