

REDMOND

Мультиварка RMC-M90
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	8
UKR	22
KAZ	31

EAC

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

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

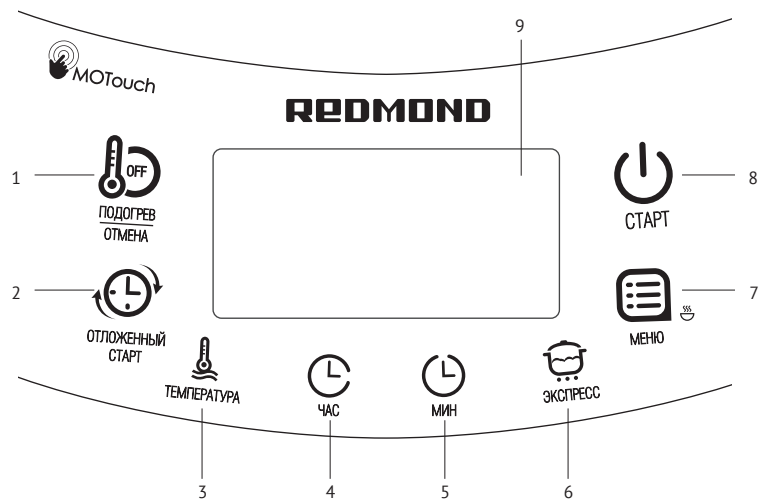
© REDMOND. Все права защищены. 2019

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

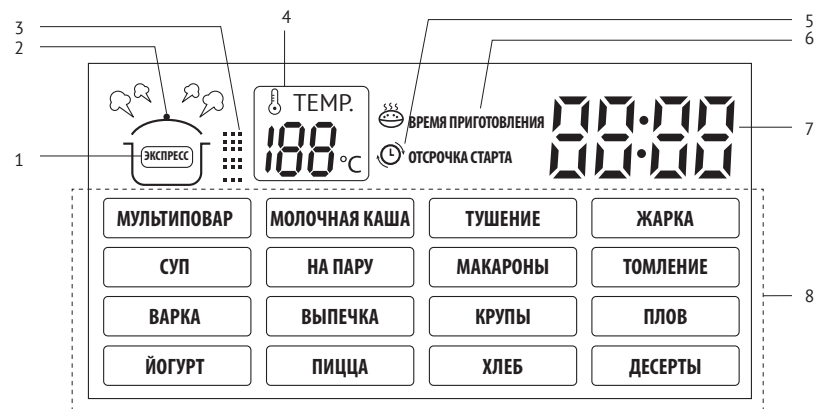
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	8	Программа «ПИЦЦА».....	14
Технические характеристики.....	9	Программа «ХЛЕБ».....	14
Программы.....	9	Программа «ДЕСЕРТЫ».....	14
Функции.....	9	Программа «ЭКСПРЕСС».....	14
Комплектация.....	9	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	14
Устройство мультиварки.....	10	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	15
Панель управления.....	10	Расстойка теста.....	15
Устройство дисплея.....	10	Приготовление фондю.....	15
I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ.....	10	Жарка во фритюре.....	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	10	Приготовление творога.....	16
Установка времени приготовления.....	10	Приготовление сыра.....	17
Функция «Отложенный старт».....	11	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	17
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	11	Общие правила и рекомендации.....	17
Предварительное отключение автоподогрева.....	11	Очистка корпуса.....	17
Функция разогрева блюд.....	12	Очистка чаши.....	17
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	12	Очистка внутренней крышки.....	17
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	12	Очистка съемного парового клапана.....	17
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	13	Удаление конденсата.....	17
Программа «ТУШЕНИЕ».....	13	Очистка рабочей камеры.....	18
Программа «ЖАРКА».....	13	Хранение и транспортировка.....	18
Программа «СУП».....	13	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	18
Программа «НА ПАРУ».....	13	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	18
Программа «МАКАРОНЫ».....	13	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	19
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	13	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	19
Программа «ВАРКА».....	14	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	20
Программа «ВЫПЕЧКА».....	14	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	20
Программа «КРУПЫ».....	14	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	21
Программа «ПЛОВ».....	14		
Программа «ЙОГУРТ».....	14		

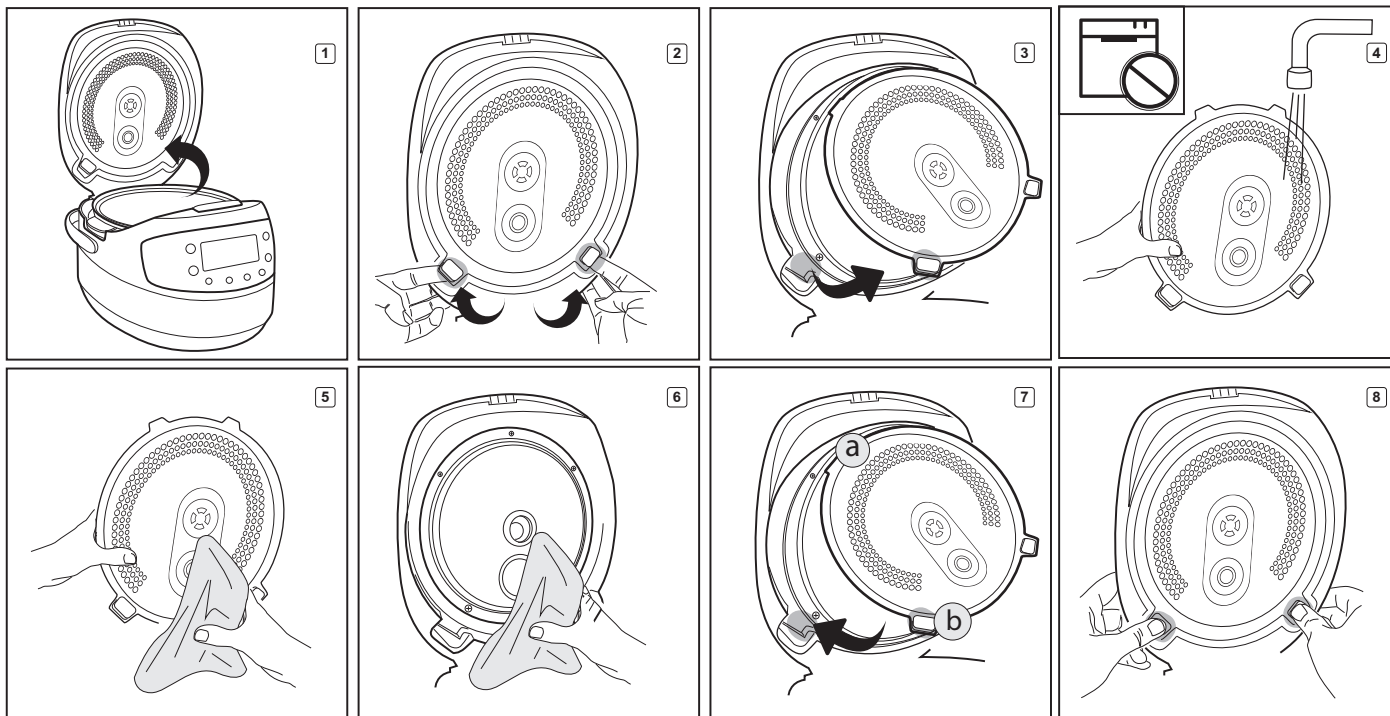
A2

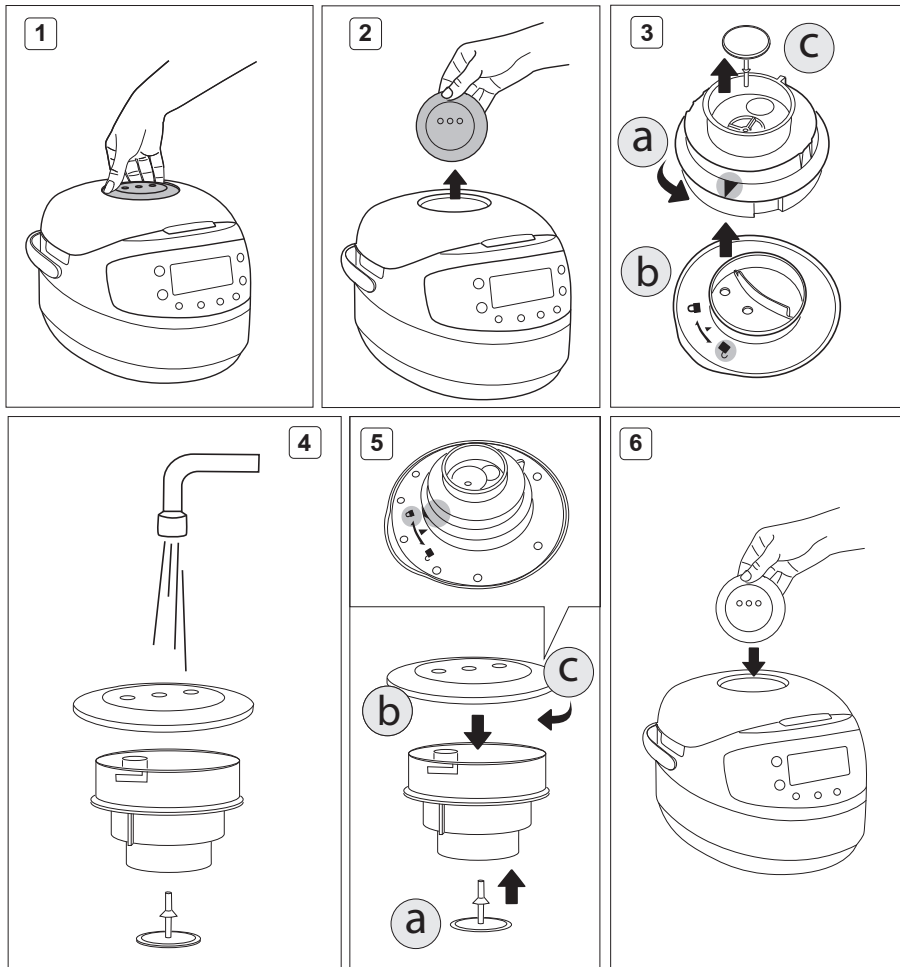


A3



A4





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Мультиварка RMC-M90 — это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.com.ru.

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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

- Не 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 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-M90
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, цветной
3D-нагрев.....	есть

Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	7. МАКАРОНЫ	13. ЙОГУРТ
2. МОЛОЧНАЯ КАША	8. ТОМЛЕНИЕ	14. ПИЦЦА
3. ТУШЕНИЕ	9. ВАРКА	15. ХЛЕБ
4. ЖАРКА	10. ВЫПЕЧКА	16. ДЕСЕРТЫ
5. СУП	11. КРУПЫ	17. ЭКСПРЕСС
6. НА ПАРУ	12. ПЛОВ	

Функции

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 24 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C512.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 4)

1. Крышка прибора
2. Съёмная внутренняя крышка
3. Чаша
4. Кнопка открытия крышки
5. Панель управления с дисплеем
6. Корпус
7. Ручка для переноски
8. Съёмный паровой клапан
9. Плоская ложка
10. Черпак
11. Мерный стакан
12. Контейнер для приготовления на пару
13. Корзина для жарки во фритюре
14. Держатель для черпака и ложки
15. Электрошнур
16. Контейнер для сбора конденсата

Панель управления (схема А2, стр. 5)

Мультиварка REDMOND RMC-M90 оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным цветным светодиодным дисплеем.

1. «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
2. «Отложенный старт» – включение режима установки времени отложенного старта
3. «Температура» – установка температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР»
4. «Час» – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта
5. «Мин» – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта
6. «Экспресс» – запуск программы «ЭКСПРЕСС»
7. «Меню» – выбор автоматической программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева
8. «Старт» – включение заданного режима приготовления
9. Дисплей

Устройство дисплея (схема А3, стр. 5)

1. Индикатор выполнения автоматической программы «ЭКСПРЕСС»
2. Индикатор работы программы приготовления/подогрева

3. Индикатор этапов приготовления
4. Индикатор установленной температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»
5. Индикатор работы функции «Отложенный старт»
6. Индикатор работы программы приготовления и режима показаний таймера
7. Таймер
8. Индикатор выбранной автоматической программы приготовления

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

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

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

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

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. «Уход за прибором»).

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

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

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

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.

 **ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручки чаши запрещено!

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ**Установка времени приготовления**

В мультиварке REDMOND RMC-M90 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время:

1. После выбора программы приготовления, нажимая кнопку «Час», установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
2. Нажимая кнопку «Мин», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа нажимайте кнопку «Час» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Мин», установите нужное значение минут.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.



ВАЖНО! При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.



Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не успело приготовиться в основное время.

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 начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

Функция «Отложенный старт»

Функция позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт».

Вы можете установить время отложенного старта после выбора автоматической программы, установки значений температуры и времени приготовления. Для этого:

1. Нажатием кнопки «Отложенный старт» включите режим установки времени для отложенного старта. На дисплее появится надпись «Отложенный старт», а таймер начнет мигать.

2. Нажимая кнопку «Час», установите значение часов. Установленный формат времени – 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения часов.
3. Нажимая кнопку «Мин», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения минут.
4. При необходимости установить время отложенного старта менее одного часа последовательно нажимайте кнопку «Час» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Мин», установите нужное значение минут.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.
6. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку «Старт» несколько секунд. Загорится индикатор работы функции «Отложенный старт», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени.
7. Через назначенное время блюдо будет готово. По завершении работы программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
8. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «Меню». Индикатор кнопки погаснет.
 - Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».
 - Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т.д.).
 - При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M90 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Меню», пока индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Меню» еще раз, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загорится.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M90 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена» до звукового сигнала. Загорится соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена», пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

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.

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

4. Нажимая кнопку «Меню» выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится соответствующий индикатор программы).
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение нажатием кнопок «Час» и «Мин».
6. При необходимости установите время отложенного старта (недоступно при использовании программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС»).
7. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт», пока не загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приго-

товления. В программе «НА ПАРУ» обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программе «МАКАРОНЫ» – после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт».

8. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку «Меню», пока не погаснет индикатор кнопки «Подогрев/Отмена». Повторное нажатие кнопки «Меню» снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ХЛЕБ».
9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена».

📖 Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M90 книги рецептов, разработанной специально для этой модели.

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

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-M90 предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M90 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета. Для вашего удобства при приготовлении блюд на температуре до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Меню» после запуска программы приготовления. При этом индикатор «Подогрев/Отмена» загорится.

Диапазон установки температуры: 35-170°C с шагом изменения в 5°C. Диапазон установки времени 5 минут - 12 часов с шагом изменения в 1 минуту для интервала до 1 часа или 5 минут – для интервала более 1 часа.

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

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. По умолчанию в программе время приготовления составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. 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 вода не станет прозрачной;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из прилагаемой книги. Уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.



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 устанавливайте согласно рецепту.

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЖАРКА»

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



Рекомендуем во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.

Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. По умолчанию в программе время приготовления составляет

1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. По умолчанию в программе время приготовления составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочий режим (после закипания воды).

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

1. Налейте в чашу 600-1000 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 п. 3-10 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».



Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов.

Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, сосисок, хинкали, отваривания яиц и т. д. По умолчанию в программе время приготовления составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после закипания воды.

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.



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 «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для приготовления тушенки, рульки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 5 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. По умолчанию в программе время приготовления составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.



Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется фрагментов налипшего теста – бисквит готов. При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.

Программа «КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из разных видов круп, приготовления различных гарниров. По умолчанию в программе время приготовления составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 10 минут.

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. По умолчанию в программе время приготовления составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 6 до 12 часов с шагом установки в 10 минут. В программе «ЙОГУРТ» функция автоподогрева недоступна.



При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.



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

Программа «ПИЦЦА»

Рекомендуется для приготовления пиццы. По умолчанию в программе время приготовления составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

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 1 до 6 часов с шагом установки 10 минут. В программе «ХЛЕБ» функция автоподогрева недоступна.

- При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы все они находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.
- 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.

Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.

Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов из фруктов и ягод. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа быстро приготовления риса, рассыпчатых каш из круп. В данной программе недоступны регулировки времени приготовления и функция «Отложенный старт».



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.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:15	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	0:10	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	✓		✓
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	0:15	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин			✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	0:15	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	0:08	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	5:00	1 ч – 8 ч / 10 мин	✓		✓
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	0:40	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	0:35	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова, с мясом, рыбой, птицей и овощами	1:00	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	✓		✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	6 ч – 12 ч / 10 мин	✓		
ПИЦЦА	Приготовление пиццы	0:25	20 мин – 1 ч / 5 мин	✓		✓
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста	3:00	1 ч – 6 ч / 10 мин	✓		
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	1:00	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	0:30				✓

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение

с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста и его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультivarки REDMOND RMC-M90 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто согласно рецепту. Выложите замешенное тесто в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более трети объема чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее загорится индикатор температуры приготовления.
5. Нажимая кнопку «Температура», установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C.
6. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы прозвучит сигнал, начнет мигать индикатор кнопки «Старт». Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе.



Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультivarки до окончания программы приготовления.

Приготовление фондю

Род блюд, приготовляемых в жаропрочной посуде, подогреваемой на открытом огне (в домашних условиях – с помощью специальных устройств), давно известен во всем мире.

Родиной европейского фондю (от французского fondre – «плавить», «таять») безусловно признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. Своеобразные аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское хого или японские блюда набэмоно. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M90 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту, переложите смесь в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее загорится индикатор температуры приготовления.
4. Нажимая кнопку «Температура», установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C.
5. Нажатием кнопки «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопки «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.

Жарка во фритюре

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°C. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. Мультиварка REDMOND RMC-M90 также позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки, входящую в комплект.

1. Налейте в чашу требуемое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее загорится индикатор температуры приготовления.
4. Нажимая кнопку «Температура», установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C.
5. Нажатием кнопки «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопки «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Нажав и удерживая кнопку «Меню», отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет).
8. Вставьте ручку в корзину для жарки. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии.
9. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки.
10. Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку мультиварки. Будьте осторожны: масло очень горячее! Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу. Сожмите основание ручки и отсоедините ее, чтобы корзина для жарки осталась в чаше. Закройте крышку.
11. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
12. Аккуратно откройте крышку и вставьте ручку в корзину (см. п. 8).
13. Выньте корзину для жарки с продуктами и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Дайте маслу стечь.
14. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные рукавицы. Допускается жарка с открытой крышкой.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.

Приготовление творога

Творог известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога

много кальция, полезного для зубов и костей. Это хороший источник витаминов и микроэлементов, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ.

Творог великолепно сочетается со сметаной, кефиром, простоквашей, молоком, а также с любимыми фруктами и ягодами. Это идеальная начинка для пирожков, ватрушек и отличная основа для вкусных и полезных запеканок или сырников. Диетологи рекомендуют употреблять натуральный творог небольшой жирности или обезжиренный.

С помощью мультиварки REDMOND RMC-M90 вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги рецептов.

Приготовление сыра

Сыр – еще один представитель кисломолочных продуктов, технология изготовления которых была знакома нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опережает мясо или рыбу, включая важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества.

Теперь в мультиварке REDMOND RMC-M90 вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге рецептов.

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

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».
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка, контейнер для сбора конденсата 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 к применению для предметов, контактирующих с пищей.*

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых (силиконовых) деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку, контейнер для сбора конденсата 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. Это не является признаком дефекта чаши.

Очистка внутренней крышки

Порядок извлечения и установки внутренней крышки см. на схеме **A4** (стр. 6).

Для очистки основной и съемной внутренней крышек используйте влажную кухонную салфетку или губку. Перед установкой внутренней крышки вытрите поверхности обеих крышек насухо.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Порядок очистки см. на схеме **A5** (стр. 7).

⚠ *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 и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора. Для очистки контейнера промойте его под струей воды, следуя вышеупомянутым правилам. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите 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 поверхность рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

STOP *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. Это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.*

Хранение и транспортировка

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

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

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 плотному закрытию крышки прибора и уплотнительной резинка на внутренней крышке не деформирована

Возможные причины		Способы решения
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 пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
---	--

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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



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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	Рекомендуется для расстойки теста и приготовления и укуса
40°C	Рекомендуется для приготовления йогуртов
45°C	Рекомендуется для закваски
50°C	Рекомендуется для брожения

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
55°C	Рекомендуется для приготовления помидки
60°C	Рекомендуется для приготовления зеленого чая либо детского питания
65°C	Рекомендуется для варки мяса в вакуумной упаковке
70°C	Рекомендуется для приготовления пунша
75°C	Рекомендуется для пастеризации и приготовления белого чая
80°C	Рекомендуется для приготовления глинтвейна
85°C	Рекомендуется для приготовления творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	Рекомендуется для приготовления красного чая
95°C	Рекомендуется для приготовления молочных каш
100°C	Рекомендуется для приготовления безе или варенья
105°C	Рекомендуется для приготовления холодца
110°C	Рекомендуется для стерилизации
115°C	Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа
120°C	Рекомендуется для приготовления рульки
125°C	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса
130°C	Рекомендуется для приготовления запеканки
135°C	Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	Рекомендуется для копчения
145°C	Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге
150°C	Рекомендуется для запекания мяса в фольге
155°C	Рекомендуется для жарки изделий из дрожжевого теста
160°C	Рекомендуется для жарки птицы
165°C	Рекомендуется для жарки стейков
170°C	Рекомендуется для приготовления картофеля фри, куриных наггетсов

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке RMC-M90 и узнать о новинках можно на сайте www.redmond.com.tr или в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного и безопасного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к любым чашам для мультиварок.

RAM-G1 – комплект из 4 баночек для йогурта с маркерами на крышках

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

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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

RHP-M02 – ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, колбас, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Принцип приготовления в ветчиннице основан на температурной обработке продуктов при одновременном их сжатии внутри пресс-формы.

RB-C502 – чаша с керамическим покрытием производства компании Anato® (Корея)

Емкость 5 литров. Обладает 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. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

RB-S500 – стальная чаша. Емкость 5 литров

Обладает высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных, фруктовых пюре и крем-супов. Не рекомендуется 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, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке		Подключите прибор к электросети
	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 нестабилен 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 попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно		Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
	Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	
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	

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 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 устройства.

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


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

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

3 – серийный номер модели

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


Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

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


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

МІРИ БЕЗПЕКИ


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

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

- Виключайте 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.

 **ПАМ'ЯТАЙТЕ:** *випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі. У разі пошкодження шнура електроживлення для уникнення небезпеки його має замінити виробник або його агент, або аналогічна кваліфікована особа.*

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

 **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 здійсню-

ється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

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



УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M90
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, кольоровий
3D-нагрівання.....	є

Програми

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР) | 10. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ) |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) | 11. КРУПЫ (КРУПИ) |
| 3. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) | 12. ПЛОВ (ПЛОВ) |
| 4. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | 13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 5. СУП (СУП) | 14. ПИЦЦА (ПИЦА) |
| 6. НА ПАРУ (НА ПАРИ) | 15. ХЛЕБ (ХЛІБ) |
| 7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ) | 16. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) | 17. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС) |
| 9. ВАРКА (ВАРИННЯ) | |

Функції

Підтримка температури готових страв (автопідігрів).....	до 24 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	є
Розігрівання страв.....	до 24 годин
Відкладений старт.....	до 24 годин

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C512.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Кошик для смаження у фритюрі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

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

Будова моделі (схема А1, стор. 4)

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Кришка приладу | 9. Плоска ложка |
| 2. Знімна внутрішня кришка | 10. Черпак |
| 3. Чаша | 11. Мірна склянка |
| 4. Кнопка відкриття кришки | 12. Контейнер для приготування на парі |
| 5. Панель управління з дисплеєм | 13. Кошик для смаження у фритюрі |
| 6. Корпус | 14. Тримач для черпака й ложки |
| 7. Ручка для перенесення | 15. Шнур електроживлення |
| 8. Знімний паровий клапан | 16. Контейнер для збирання конденсату |

Елементи панелі управління (схема А2, стор. 5)

- Кнопка «Подогрев/Отмена» («Підігрів/Скасування») – увімкнення/вимкнення функції підігрівання; переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань
- Кнопка «Отложенный старт» («Відкладений старт») – увімкнення режиму встановлення часу відкладеного старту
- Кнопка «Температура» – встановлення температури приготування в програмі «МУЛЬТИПОВАР»
- Кнопка «Час» («Год») – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту
- Кнопка «Мин» («Хв») – вибір значення хвилин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту
- Кнопка «Экспресс» – запуск програми «ЭКСПРЕСС»
- Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування; попереднє вимкнення функції автопідігріву
- Кнопка «Старт» – запуск програми приготування
- Дисплей

Будова дисплея (схема А3, стор. 5)

- Індикатор виконання автоматичної програми «ЭКСПРЕСС»
- Індикатор роботи програми приготування/підігрівання
- Індикатор етапів приготування
- Індикатор встановленої температури в програмі «МУЛЬТИПОВАР»
- Індикатор роботи функції «Отложенный старт»
- Індикатор роботи програми приготування і режиму показань таймера

- Таймер
- Індикатор вибраної автоматичної програми приготування

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його (див. «Догляд за приладом»).

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

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

! *УВАГА! Підняти прилад за ручку для перенесення з наповненою чашею заборонено.*

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 небагато рослинної або соняшникової олії.

STOP *УВАГА! Підняти прибор за ручки чаші ЗАПРЕЩЕНО!*

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Установка часу приготування

У мультіварці 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 програми приготування, натиснувши кнопку «Час», встановіть потрібне значення годин.
- Натиснувши кнопку «Мин», встановіть значення хвилин. Для прискореної зміни значень часу утримуйте натиснутою відповідну кнопку.

- Щоб встановити час приготування менше однієї години, в режимі встановлення годин натискуйте кнопку «Час» до обнуління значення, потім, натискуючи кнопку «Мин», встановіть потрібне значення хвилин.
- Після закінчення встановлення часу приготування (дисплей продовжує мерехтіти) перейдіть до наступного етапу відповідно до алгоритму вибраної програми приготування. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку «Подогрев/Отмена», після чого введіть всю програму приготування заново.



ВАЖЛИВО! При ручній установці часу приготування враховуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачений обраною вами програмою приготування, у відповідності зі зведеною таблицею програм приготування.



Для вашої зручності діапазон часу, що задається, в програмах приготування починається з мінімальних значень. Це дозволяє продовжити на нетривалий термін роботу програми, якщо в основний час страва ще не приготувалася.

У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, після запуску програми «НА ПАРУ» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закипання води і утворення достатньої кількості пари в чаші.

У програмі «МАКАРОНЫ» відлік встановленого часу приготування починається після закипання води та повторного натиснення кнопки «Старт».

Функція «Отложенный старт»

Дана функція дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого страва має бути готова (з врахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 10 хвилин. Час відстрочки має бути більше, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки «Старт».

Після вибору програми, встановлення значень температури й часу приготування можна встановити час відкладеного старту:

- Натисненням кнопки «Отложенный старт» увімкніть режим встановлення часу для відкладеного старту. На дисплеї з'явиться напис «Отложенный старт», таймер почне мерехтіти.
- Натискуючи кнопку «Час», потім кнопку «Мин», встановіть значення часу приготування. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення.
- За необхідності встановити час відкладеного старту менш ніж одна година послідовно натискуйте кнопку «Час» до обнуління значення годин. Потім, натискуючи кнопку «Мин», встановіть потрібне значення хвилин.
- Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку «Подогрев/Отмена», після чого введіть всю програму приготування заново.
- Після закінчення встановлення часу натисніть і утримуйте кнопку «Старт» декілька секунд. Спалахне індикатор роботи функції «Отложенный старт», почнеться виконання програми та зворотний відлік часу.

- Через призначений час страва буде готова. Після закінчення роботи програми залежно від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор «Подогрев/Отмена») або в режим очікування (індикатор кнопки «Старт» мерехтітиме). Для вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Меню», індикатор кнопки згасне.



УВАГА! Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо у складі страви використовуються швидкозсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Вмикається автоматично, після закінчення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C упродовж 24 годин. При цьому горить індикатор кнопки «Подогрев/Отмена», а на дисплеї відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кілька секунд кнопку «Подогрев/Отмена».

Попереднє вимкнення автопідігріву

Для попереднього вимкнення даної функції під час старту або роботи програми натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Меню», поки індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть і утримуйте кнопку «Меню» повторно (спалахне індикатор кнопки «Подогрев/Отмена»).

Функція розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M90 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

- Перекладіть готову страву в чашу, встановіть її в мультиварку.
- Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
- Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Подогрев/Отмена» до звукового сигналу. Спалахнуть відповідний індикатор на дисплеї та індикатор кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання. Страва буде розігріта до 70-75°C, дана температура може підтримуватися упродовж 24 годин.

За необхідності розігрівання можна вимкнути, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Подогрев/Отмена», поки не згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопці.



Завдяки функціям автопідігріву та розігрівання мультиварка може зберегти продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

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 «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ».

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

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти за рецептом, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натиснувши кнопку «Меню», виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї загориться відповідний індикатор програми).
5. Стандартний час приготування для кожної програми можна змінити натисненням кнопок «Час» та «Мин».
6. За необхідності встановіть час відкладеного старту.
7. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори кнопок «Старт» і «Подогрев/Отмена». Почнетесь процес приготування та зворотний відлік часу роботи програми.
8. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки «Подогрев/Отмена») або в режим очікування (індикатор кнопки «Старт» мерехтітиме). Натиснувши та утримуючи кнопку «Меню», можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву (індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загасне). Повторним натисненням кнопки «Меню» можна знову увімкнути дану функцію.
9. Для переривання процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».

i Для зміни часу приготування після вибору програми приготування натисніть на кнопки «Час» і «Мин», щоб встановити бажаний час приготування в можливому діапазоні для вибраної програми. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнетесь прискорена зміна значення.

Щоб встановити час приготування менше ніж 1 година, натисніть кнопку «Час» до обнуління значення годин. Потім, натиснувши кнопку «Мин», встановіть потрібне значення хвилин.

! **УВАГА!** Під час ручного встановлення часу приготування враховуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачений програмою приготування. У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається після виходу приладу на задану робочу температуру.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури та часу приготування. Діапазон установки температури:

35-170°C з кроком зміни в 5°C. Діапазон установки часу: від 5 хвилин до 12 годин з кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин під час приготування понад 1 годину. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 15 хвилин.

Дотримуйтеся п. 1-4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Натисненням кнопки «Температура» встановіть температуру приготування, вказану в книзі рецептів. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартна температура становить 100°C. Після встановлення температури приготування дотримуйтеся п. 5-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

! **УВАГА!** Під час приготування страв на температурі до 80°C функція автопідігріву вимкнена. За необхідності її можна вмикати уручну, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Меню» після запуску програми приготування.

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

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш. Стандартний час приготування в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 1 хвилину.

Програма призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

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

Якщо очікуваного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів. У програмі «ТУШЕНИЕ» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. У програмі «ЖАРКА» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу

приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком установки в 1 хвилину. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Функція «Отложенный старт» в даній програмі недоступна.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, а також компотів і інших напоїв. У програмі «СУП» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування – в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «НА ПАРУ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню. У програмі «НА ПАРУ» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установки в 5 хвилин. У даній програмі відлік часу приготування починається після закипання води.

Під час приготування овочів і інших продуктів на парі:

- Налийте в чашу 600-1000 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
- Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері для приготування на парі.
- Дотримуйтеся п. 2-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «МАКАРОНЫ»

Рекомендується для приготування макаронних виробів, сосисок, відварювання яєць тощо. У програмі «МАКАРОНЫ» час приготування становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 до 20 хвилин з кроком установки в 1 хвилину.

Зворотний відлік часу роботи програми приготування почнеться після закипання води.

Функція «Отложенный старт» в даній програмі недоступна.

Налийте в чашу води. Стежте за тим, щоб рівень води був нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Дотримуйтеся п. 2-5, потім п. 7 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Після закипання води пролунає сигнал.

Обережно відкрийте кришку і опустіть продукти в киплячу воду, закрийте кришку до клацання. Натисніть кнопку «Старт». Почнеться виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування. Далі дотримуйтеся п. 8-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендується для приготування тушкованого м'яса, рульки. У програмі «ТОМЛЕНИЕ» стандартний час приготування становить 5 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 8 годин з кроком установки в 10 хвилин.

Програма «ВАРКА»

Рекомендується для приготування овочів і бобових. У програмі «ВАРКА» стандартний час приготування становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів з дріжджового і листкового тіста. У програмі «ВЫПЕЧКА» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «КРУПЫ»

Програма рекомендується для варіння розсипчастих каш з різних видів круп, приготування різних гарнірів. У програмі «КРУПЫ» стандартний час приготування становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ПЛОВ»

Програма рекомендується для приготування різних видів плову. У програмі «ПЛОВ» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком у 10 хвилин.

Програма «ЙОГУРТ»

За допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе удома. У програмі «ЙОГУРТ» стандартний час приготування становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 6 до 12 годин із кроком установки в 10 хвилин. У програмі «ЙОГУРТ» функція автопідігріву недоступна.

Програма «ПИЦЦА»

Програма рекомендується для приготування піци. У програмі «ПИЦЦА» час приготування становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ХЛЕБ»

Програма рекомендується для випікання різних видів хліба з пшеничного борошна з додаванням житнього борошна. У програмі «ХЛЕБ» час приготування становить 3 години (упродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім безпосередньо випікання). Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 6 годин з кроком установки в 10 хвилин.

Замість тіста, дотримуючись рекомендацій із вибраного вами рецепта. Викладіть тісто в чашу. Встановіть чашу в корпус мультиварки. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти знаходилися нижче за позначку 1/2 на внутрішній поверхні чаші. Далі дотримуйтеся п. 2-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Не відкривайте кришку мультиварки до повного завершення процесу випікання.

У програмі «ХЛЕБ» функція автопідігріву недоступна. Не рекомендується використання функції «Отложенный старт», оскільки це може вплинути на якість випічки.

Програма «ДЕСЕРТЫ»

Програма рекомендується для приготування різних десертів з фруктів і ягід. У програмі «ДЕСЕРТЫ» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Рекомендується для приготування рису, розсипчастих каш із круп. У даній програмі недоступні регулювання часу приготування і функція «Отложенный старт». Час роботи програми становить 30 хвилин.

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстроєна старту	Очищення выходу на робочі параметри	Автопідігрів
МУЛЬТИПОВАР	Приготування різноманітних страв з можливістю встановлення температури і часу приготування	0:15	5 хв – 1 год / 1 хв 1 год – 12 год / 5 хв	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготування каш на молоці	0:10	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Тушкування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв	1:00	20 хв – 12 год / 5 хв	✓		✓
ЖАРКА	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв	0:15	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв			✓
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	1:00	20 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
НА ПАРУ	Приготування на парі або варіння м'яса, риби, овочів та інших продуктів	0:15	5 хв – 2 год / 5 хв	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці	0:08	2 хв – 20 хв / 1 хв		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Програма призначена для томління м'яса, приготування рульки	5:00	1 год – 8 год / 10 хв	✓		✓
ВАРКА	Варіння овочів та інших продуктів	0:40	5 хв – 2 год / 5 хв	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Приготування кексів, бісквітів, запіканок і пирогів з дріжджового та листового тіста	1:00	20 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
КРУПЫ	Приготування різноманітних круп і гарнірів	0:35	5 хв – 4 год / 5 хв	✓		✓
ПЛОВ	Приготування різних видів плову	1:00	20 хв – 1 год 30 хв / 10 хв	✓		✓

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстроєна старту	Очищення выходу на робочі параметри	Автопідігрів
ЙОГУРТ	Приготування різних видів йогуртів	8:00	6 год – 12 год / 10 хв	✓		
ПИЦЦА	Приготування піци	0:25	20 хв – 1 год / 5 хв	✓		✓
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна	3:00	1 год – 6 год / 10 хв	✓		
ДЕСЕРТЫ	Приготування різних десертів з фруктів і ягід	1:00	5 хв – 4 год / 5 хв	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді	0:30				✓

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».
- 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.



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, видаліть після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

Очищіть 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

Порядок виймання та встановлення внутрішньої кришки див. на схемі **A4** (стор. 6).

Для очищення основної та знімної внутрішньої кришок використовуйте вологу кухонну серветку або губку. Перед встановленням внутрішньої кришки витріть поверхні обох кришок досуха.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан установлено в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу. Порядок очищення див. на схемі **A5** (стор. 7).


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

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат збирається в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований в задній частині приладу. Для очищення контейнера промийте його під струменем води, дотримуючись загальних правил. Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

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


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

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не

мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискуючи 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 вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварки RMC-M90 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com.ua або в магазинах офіційних дилерів.

RAM-CL1 – щипці для чаші

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

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

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

RAM-FB1 – корзина для смаження у фритюрі

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

RHP-M02 – ветчинниця

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

RB-C502 – чаша з керамічним покриттям

Ємність 5 літрів. Володіє 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. Дана чаша спеціально розроблена для більш якісного процесу випічки, смаження і варіння молочних каш. Можливе використання чаші поза мультиварки для зберігання продуктів і приготування страв в духовій шафі. Можна мити в посудомийній машині.

RB-S500 – сталева чаша

Володіє високою стійкістю до механічних пошкоджень. Рекомендується для приготування різних супів, компотів, джемів і варення. Підходить для використання в ній блендера, міксера і інших кухонних приладів при приготуванні овочевих, фруктових пюре і крем-супів. Не рекомендується для смаження. Можна мити в посудомийній машині.

V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
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 Несправна електрична розетка	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму) В електромережі немає струму	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі) Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно Нагрівальний диск дуже забруднений	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки Встановіть чашу рівно, без перекосів 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 вибір надається гарантія строком на 2 роки з моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь вибір. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дату купівлі підтверджено печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо вибір застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався та не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу й витратні матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі тощо).

Термін служби виробу й термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються зі дня продажу або з дати виготовлення виробу (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

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


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

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- 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.

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

қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

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

 **ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ:** электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Электр қуат беру сымына зақым келген кезде қауіптілікті болдырмау үшін оны әзірлеуші немесе оның агенті, немесе осыған ұқсас білікті тұлға ауыстыруы керек.

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

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

- 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.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RMC-M90
Қуаты	860-1000 Вт
Кернеу.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I дәреже
Табақ көлемі	5 л
Табақ жабындысы	күйоге қарсы, қыш
Дисплей.....	жарық диодты, түрлі-түсті
3D-қыздыру	бар

Бағдарламалар

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ) | 10. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) | 11. КРУПЫ (ЖАРМАЛАР) |
| 3. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) | 12. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 4. ЖАРКА (ҚУЫРУ) | 13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 5. СУП (КӨЖЕ) | 14. ПИЦЦА (ПИЦЦА) |
| 6. НА ПАРУ (БУДА) | 15. ХЛЕБ (НАН) |
| 7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНДАР) | 16. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТТЕР) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) | 17. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) |
| 9. ВАРКА (ПІСІРУ) | |

Функциялар

Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автоқыздыру).....	24 с дейін
Автоқыздыруды алдын ала өшіру.....	бар
Тағамдарды қыздыру	24 с дейін
Шегерілген старт.....	24 с дейін

Жинақталым

Мультитісіру	1 дана
RB-C512 табағы.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер	1 дана
Фритюрде қуыруға арналған себет.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Көже қасығы	1 дана
Жайпақ табақ.....	1 дана
Ожау/қасыққа арналған ұстағыш	1 дана
Электр қоректендіру бауы.....	1 дана
Рецепті кітабы	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітап	1 дана

Өндірушінің дизайн, жинақталымға, сонымен қатар бұл өзгерістер туралы қосымша мәліметсіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Мультипісіргіштің құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Аспаптың қақпағы | 9. Жайпақ табақ |
| 2. Шешілмелі ішкі қақпақ | 10. Көже қасығы |
| 3. Табақ | 11. Өлшеу стақаны |
| 4. Қақпақты ашу түймешігі | 12. Буда әзірлеуге арналған контейнер |
| 5. Дисплейлі басқару панелі | 13. Фритюрде қуыруға арналған себет |
| 6. Корпус | 14. Ожау және қасыққа арналған ұстағыш |
| 7. Тасымалдау тұтқасы | 15. Электр қоректендіру бауы |
| 8. Шешілмелі бу клапаны | 16. Конденсатты жинауға арналған контейнер |

Басқару панелінің элементтері (A2 сурет, 5 бет)

1. «Подогрев/Отмена» («Жылу/Болдырмау») түймешігі – автоқыздыру функциясын қосу/өшіру; әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату; енгізілген параметрлерді түсіру
2. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу
3. «Температура» («Температура») түймешігі – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасын орнату режимін қосу
4. «Час» («Сағат») түймешігі – сағат теңшеу және стартты шегеру режимдерінде сағат мәндерін таңдау
5. «Мин» («Мин») түймешігі – сағат теңшелімдері мен стартты шегеру режимдерінде минут таңдау
6. «Экспресс» («Экспресс») түймешігі – «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу
7. «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау; автоқыздыру функциясын алдын ала өшіру
8. «Старт» («Старт») түймешігі – әзірлеу бағдарламасын іске қосу
9. Дисплей

Дисплей құрылымы (A3 сурет, 5 бет)

1. «ЭКСПРЕСС» автоматты бағдарламасын орындау индикаторы
2. Әзірлеу/қыздыру бағдарламасы жұмысының индикаторы
3. Әзірлеу кезеңдерінің индикаторы
4. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында белгіленген температураның индикаторы
5. «Отложенный старт» функциясы жұмысының индикаторы
6. Әзірлеу бағдарламасы жұмысының және таймер көрсеткіштерінің режимінің индикаторы
7. Таймер
8. Таңдалған автоматты әзірлеу бағдарламасының индикаторы

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАР АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қорықпай абылайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

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

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

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

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

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

! МАҢЫЗДЫ! Аспапты тұтқадан ұстап көтермеңіз кезде тостаған толық.

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


STOP Аспапты кесе қаламынан көтеруге тыйым салынады!


II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Әзірлеу уақытын орнату

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

1. Әзірлеу бағдарламасы таңдалған соң «Час» түймешігін басып, сағаттың қажетті мәнін орнатыңыз. «Мин» түймешігін басып, минут мәнін орнатыңыз. Уақыт мәндерін тез өзгерту үшін тиісті түймешікті басып ұстаңыз.
2. Әзірлеу уақытын бір сағаттан аз орнату үшін сағатты орнату режимінде «Час» түймешігін мән нөлге түскенше басыңыз, одан кейін «Мин» түймешігін басып, минуттың қажетті мәнін орнатыңыз.
3. Әзірлеу уақытын орнату аяқталысымен (дисплей жыпылықтай береді) таңдалған әзірлеу бағдарламасының алгоритміне сәйкес келесі кезеңге ауысыңыз. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз, одан кейін барлық әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.

 Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда сіз таңдаған әзірлеу бағдарламасында қарастырылған ықтимал уақыт диапазоны мен орнату қадамын әзірлеу бағдарламасының жиынтық кестесіне сәйкес ескеріңіз.

 Сізге ыңғайлы болу үшін әзірлеу бағдарламаларында тапсырылатын уақыттың диапазоны ең аз мәндерден басталады. Бұл жағдай негізгі уақытта тағам әлі дайын болмаса, бағдарлама жұмысын біраз мерзімге ұзартуға мүмкіндік береді.

Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытын есептеу аспап белгіленген жұмыс температурасына шыққаннан кейін басталады. Мысалы, егер салқын су құйып, «НА ПАРУ» бағдарламасында 5 минут әзірлеу уақытын орнатсақ, онда бағдарламаны іске қосу және белгіленген уақыттың кері санағы тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті тығыз бу түзілгеннен кейін басталады.


«МАКАРОНЫ» бағдарламасында орнатылған әзірлеу уақытының есебі су қайнап, «Старт» түймешігі қайта басылғанда басталады.

«Отложенный старт» функциясы

Осы функция таңдалған әзірлеу бағдарламасы жұмысын бастайтын уақыт интервалын тапсыруға мүмкіндік береді (бағдарлама жұмысының уақытын ескере отырып). Уақытты 10 минуттан 24 сағатқа дейін диапазонында 10 минут орнату қадамымен шегеруге болады. Шегеру уақыты белгіленген әзірлеу уақытына қарағаннан көбірек болуы тиіс «Старт» түймешігін басқан соң бірден жұмысын бастайды.

Бағдарлама, температура мәндері мен әзірлеу уақыты таңдалған соң шегерілген старт уақытын орнатуға болады:

1. «Отложенный старт» түймешігін басу арқылы шегерілген старт уақытын орнату режимін қосыңыз. Дисплейде «Отложенный старт» жазуы пайда болып, таймер жыпылықтай бастайды.
2. «Час» түймешігін, содан кейін «Мин» түймешігін басып тұрып, әзірлеу уақытының мәнін орнатыңыз. Егер түймешікті бірнеше секунд басып тұрса, мәнің тездетілген өзгерісі басталады.
3. Шегерілген старт уақытын бір сағаттан кем уақытқа орнату қажет болса, сағат мәндері нөлге түскенше бірізді түрде «Час» түймешігін басыңыз. Содан кейін «Мин» түймешігін басып ұстап тұрып, минуттардың қажетті мәнін орнатыңыз.
4. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, содан кейін әзірлеудің бүкіл бағдарламасын қайта енгізіңіз.
5. Уақытты орнату аяқталған соң «Старт» түймешігін бірнеше секунд басып ұстап тұрыңыз. Бағдарламаны орындау және уақытты кері есептеу басталады.
6. Тағайындалған уақыттан соң тағам дайын болады. Бағдарлама жұмысы аяқталғанда теңшелімдеріне байланысты аспап Автоқыздыру режиміне өтеді («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады) немесе күту режимінде («Старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады). Автоқыздыруды өшіру үшін «Меню» мәзірін басыңыз, түймешік индикаторы сөнеді.

 НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Егер тағам құрамында тез бузылатын азық-түлік (жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, ет, ірімшік және т.б.) пайдаланылса, шегерілген старт функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (Автоқыздыру)

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоматты түрде қосылады және дайын тағамның 70-75°C шегіндегі температурасын 24 сағаттың ішінде ұстай алады. Бұл кезде «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есептелуі басталады. Қажет болғанда «Подогрев/Отмена» түймешігін басып және бірнеше секунд ұстап, Автоқыздыруды өшіруге болады.

Автожылытуды алдын ала сөндіру


Бағдарламаның старты немесе жұмысы кезінде осы функцияны алдын ала өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшкенше «Меню» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаңыз. Автоқыздыруды қайта қосу үшін, «Меню» түймешігін қайта басып ұстаңыз («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады).

Тағамды қыздыру функциясы


REDMOND RMC-M90 мультипісіршішін суық асты қыздыру үшін пайдаланылуға болады. Бұл үшін:

- Дайын тағамды табаққа салыңыз, оны мультипісіршішке орнатыңыз.
- Қақпақты жабыңыз, аспапты электр желіге қосыңыз.
- «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, дыбыс сигналы естілгенше бірнеше секунд ұстаңыз. Дисплейде қыздыру индикаторы және түймешік индикаторы жанады. Таймер қыздыру уақытын тікелей есептей бастайды.

Тағам 70-75°C дейін ысыды, осы температура 24 сағаттың ішінде тұруы мүмкін. Қажет болғанда «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, дисплей мен түймешіктегі тиісті индикаторлар өшкенше бірнеше секунд ұстап, қыздыруды өшіруге болады.

 Автожылыту және жылыту функциялары арқасында мультипісіршіш өнімдерді 24 сағатқа дейін ыстық күйінде сақтай алады, алайда біз тағамды ыстық күйінде екі-үш сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.

Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы 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 «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ХЛЕБ» бағдарламаларын қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

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

1. Рецепт бойынша қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеп қойыңыз), табаққа салыңыз. Сұйықтықпен қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғарғы белгісінен төмен болғанын байқаңыз.

2. Табақты аспаптың корпусына орнатыңыз. Ол қыздыратын элементке тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Мультипісіргіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
4. «Меню» түймешігін басып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде тиісті бағдарлама индикаторы жыпылықтайды).
5. Әр бағдарлама үшін әдепкі бойынша белгіленген әзірлеу уақытын орнату үшін «Час» және «Мин» түймешігін басу арқылы өзгертуге болады. Дисплейде өзгертуге болатын әдепкі орнатылған әзірлеу уақыты жанады.
6. Қажет болғанда шегерілген старт уақытын орнатыңыз.
7. «Старт» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаңыз. «Старт» және «Подогрев/Отмена» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу үдерісі және бағдарлама жұмысының керісінше уақыт есебі басталады.
8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы сізді дыбыстық сигнал ескертеді. Ары қарай, теңшелімдерге байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады («Старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады). «Меню» түймешігін басып және ұстап Автоқыздыру функциясын алдын ала өшіруге болады («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшеді). «Меню» түймешігін қайта басып осы функцияны қайта қосуға болады.
9. Әзірлеу үдерісін үзу, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе автоқыздыруды өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып ұстаңыз.



Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң әзірлеу уақытын өзгерту үшін таңдалған бағдарлама үшін ықтимал диапазонда қалаған әзірлеу уақытын орнату үшін «Час» және «Мин» түймешіктерін басыңыз. Егер түймешікті бірнеше секунд басып күйінде ұстаса, мәннің жылдам өзгеріуі басталады. Бір сағаттан аз уақытқа әзірлеу уақытын орнату үшін, сағат мәндері нөлге түскеше «Час» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Содан кейін, «Мин» түймешігін басып ұстап тұрып, минуттардың қажетті мәнін орнатыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда әзірлеу бағдарламасында қарастырылған орнату қадамы мен ықтимал диапазонды ескеріңіз. Кейбір автоматты бағдарламаларда әзірлеудің белгіленген уақытының кері есебі аспап берілген жұмыс температурасына шыққан соң басталады.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу температурасы мен уақытының параметрлері бойынша кез келген тағамды әзірлеуге арналған. Температураны орнату диапазоны: 5°C өзгеру қадамымен 35-170°C. Уақытты орнату диапазоны: 1 минут (5 минуттан 1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан артық уақыты бойынша) өзгеру қадамымен 5 минуттан 12 сағатқа дейін. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды.

«Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 1-4 т. ұстаныңыз. «Температура» түймешігін басып ұстап тұрып, рецептілер кітабында көрсетілген әзірлеу температурасын орнатыңыз. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі орна-

тылған температура 100°C-ді құрайды. Әзірлеу температурасы орнатылған соң «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 5-9 т. ұстаныңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тағамды әзірлеу температурасы 80°C дейін болғанда Автоқыздыру функциясы өшеді. Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң «Меню» түймешігін басып және бірнеше секунд ұстап оны қолмен қосуға болады.



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

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүт ботқасын әзірлеуге кеңес беріледі. «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

Бағдарлама майы аз пастерленген сүттен ботқа әзірлеуге арналған. Сүтті тасытпай, қажетті нәтижеге жету үшін келесіге кеңес беріледі:

- барлық дәні бүтін жарманы су таза болғанынша мұқият жуу (күріш, қарақұмық, тары және т. б.);
- мультипісіргіш табасына әзірлеудің алдында сары май жағу;
- құрамдастарды рецептілер кітабының кеңестеріне сәйкес өлшеп, қатынастарды қатаң ұстану, құрамдастардың мөлшерін тек қатынасты азайту немесе көбейту;
- майлы сүтті пайдаланылғанда оны 1:1 қатынаспен ауыз сумен араластырыңыз.

Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже болмаса, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүтті ботқаны әзірлеудің тиімді температурасы 95°C құрайды.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға кеңес беріледі. «ТУШЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 12 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, көкөніс, құс еті, теңіз өнімдерін қуыруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады. Азықты аспаптың қақпағын ашып қуыруға болады.

«Отложенный старт» функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

«СУП» бағдарламасы

Сұйық тағамды, сонымен қатар компоттар мен басқа сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі. «СУП» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Буда көкөніс, балық, ет, диеталық және вегетариандық тағамды, бала мәзірін әзірлеуге кеңес беріледі. «НА ПАРУ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада әзірлеу уақыты су қайнаған соң басталады. Көкөніс пен басқа азықты буда әзірлегенде:

- Табаққа 600-1000 мл су құйыңыз. Буда әзірлеуге арналған контейнерді табаққа орнатыңыз.
- Азық-түлікті рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз, оларды буда әзірлеуге арналған контейнерде біркелкі таратыңыз.
- «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2-9 т. ұстаныңыз.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Макарон өнімдерін, сосискі әзірлеуге, жұмыртқа пісіруге және т. б. кеңес беріледі. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 2 минуттан 20 минутқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есептелуі су қайнаған соң басталады. «Отложенный старт» функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз. Табаққа су құйыңыз. Судың деңгейі табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз. «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2-5 т., одан кейін 7 т. ұстаныңыз. Су қайнаған соң сигнал естіледі. Қақпақты абайлап ашыңыз және азық-түлікті қайнаған суға салыңыз, қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз. «Старт» түймешігін басыңыз. Орнатылған бағдарламаның орындалуы және әзірлеу уақытының керісінше есептелуі басталады. Ары қарай «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 8-9 т. ұстаныңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Кейбір азықты әзірлегенде көбік қалыптасады. Оны табақтан ықтимал ағызбау үшін азық қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бұқтырылған ет, рулька әзірлеуге кеңес беріледі. «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 5 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 1 сағаттан 8 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ВАРКА» бағдарламасы

Көкөністер мен бұршақтықымдастарды әзірлеуге кеңес беріледі. «ВАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 40 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарламада бисквит, пісірме, ашытылған және қатпарлы қамырдан пирогтар пісіруге кеңес беріледі. «ВЫПЕЧКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды.

Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарламаны әртүрлі жармадан үгілмелі ботқа пісіруге, әртүрлі гарнир әзірлеуге пайдаланылуға кеңес беріледі. «КРУПЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 35 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палаудың әр түрін әзірлеуге кеңес беріледі. «ПЛОВ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 20 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

«ЙОГУРТ» бағдарламасының көмегімен сіз әртүрлі дәмді және пайдалы йогурттерді үйіңіз-де әзірлей аласыз. «ЙОГУРТ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 6 сағаттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. «ЙОГУРТ» бағдарламасында автоқыздыру функциясы қол жетімсіз.

«ПИЦЦА» бағдарламасы

Бағдарлама пицца әзірлеуге кеңес беріледі. «ПИЦЦА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 25 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бағдарлама бидай ұнынан және қара бидай ұнын қосып әртүрлі нан түрлерін пісіруге кеңес беріледі. «ХЛЕБ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағатты құрайды (бағдарлама жұмыс істеудің бірінші сағаты ішінде қамыр тынады, одан кейін піседі). Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 1 сағаттан 6 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Сіз таңдаған рецептідегі кеңестерді ұстанып, қамырды илеңіз. Қамырды табаққа салыңыз. Табақты мультипісіргіштің корпусына орнатыңыз. Барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі 1/2 белгісінен төмен болғанын байқаңыз. Ары қарай «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2-9 т. ұстаныңыз. Пісіру үдерісі толық аяқталғанша мультипісіргіш қақпағын ашпаңыз.

«ДЕСЕРТЫ» бағдарламасы

Бағдарлама жеміс-жидектен түрлі десерттер әзірлеуге кеңес беріледі. «ДЕСЕРТЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Күріш, жармадан үгілмелі ботқа әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын реттеу мен «Отложенный старт» функциясы қол жетімсіз. Бағдарлама жұмысының уақыты 30 минут құрайды.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпына келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күрі бөйішә әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қарамы	Сыртғы шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығару күгу	Автодогрев
МУЛЬТИПОВАР	Температура мен пісіру уақытын орнату мүмкіндігімен әртүрлі тағамдарды дайындау	0:15	5 мин – 1 сағ / 1 мин 1 сағ – 12 сағ / 5 мин	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:10	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дiрiлдек пен қуйма әзірлеуге кеңес берiледi	1:00	20 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		✓
ЖАРКА	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған	0:15	5 мин – 1 сағ 30 мин / 1 мин			✓
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	1:00	20 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді буга пісіру	0:15	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Бидайдың әртүрлі сұрыптарынан макарон бұйымдарын әзірлеу	0:08	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама етті жұмсарта, пісірілген сүтті дайындауға арналған	5:00	1 сағ – 8 сағ / 10 мин	✓		✓
ВАРКА	Бағдарлама көкөністер мен етті, құсты, балықты әзірлеуге арналған	0:40	5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	1:00	20 мин – 8 сағ / 5 мин	✓		✓
КРУПЫ	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:35	5 мин – 4 сағ / 5 мин	✓		✓
ПЛОВ	Бағдарлама паллаудың әртүрін әзірлеуге арналған	1:00	20 мин – 1 сағ 30 мин / 10 мин	✓		✓
ЙОГУРТ	Үй йогурттары ашуын әзірлеуге арналған	8:00	6 сағ – 12 сағ / 10 мин	✓		
ПИЦЦА	Пицца әзірлеу	0:25	20 мин – 1 сағ / 5 мин	✓		✓
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады	3:00	1 сағ – 6 сағ / 10 мин	✓		
ДЕСЕРТЫ	Әр түрлі десерттер пісіру үшін ұсынылады	1:00	5 мин – 4 сағ / 5 мин	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу	0:30				✓

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.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қы здыру 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.



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 зақымдана немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемей 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.

Корпусты 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

Ішкі қақпағын орнату және алып шығу тәртібі **A4** сызбанұсқасында (6 бет).

Негізгі және алмалы-салмалы ішкі қақпақтарын тазарту үшін ылғалды шүберек немесе губканы қолданыңыз. Ішкі қақпағын орнатар алдында екі қақпақтың беттерін құрғатып сүртіңіз.

Алмалы бу қақпақшасын тазалау

Бу клапаны құралдың жоғарғы қақпағындағы арнайы ұяықта орнатылған. Тазарту реті **A5** сызбанұсқасында (7 бет).


 **HAZAP AУДАРҒЫҢЫЗ!** Клапан резеңкесінің пішін өзгертуінің алдын алу үшін алу, тазарту және орнату кезінде оны айналдырмаңыз және созбаңыз.

Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады және аспаптың артқы бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады. Контейнерді тазарту үшін жалпы ережелерді сақтай отырып ағып тұрған судың астында жуыңыз. Ыдыстың айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй сүлгісінің көмегімен сүртіңіз.


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.

 **STOP** *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.

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

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-M90 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.companу сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RAM-CL1 – тостағанға арналған қысқыштар

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

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

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

RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған себет

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

RHP-M02 – ветчинница

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

RB-C502 – керамикалық жабыны бар тостаған

Сыйымдылығы 5 литр. Механикалық зақымдануларға төзімділігі жоғары, күюге қарсы және жылу өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тамақ бетіне жабыспайды, қайна-тылады 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 мультипісіргіштеріне / мультипісіргіш-жылдам пісіргіштеріне тыс тостағанды пайдалануға болады. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

RB-S500 – болат тостаған

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

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
E1 - E4	Жүйелік қате, құралдың қызып кетуі мүмкін, басқару тақтасының немесе қыздырушы элементтің істен шығуы	Құралды электржелісінен ажыратыңыз, оған суға 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	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешілмелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерамикалық және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	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
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мультитіпсіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаңыз қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
	Табамен мультитіпсіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған
Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін	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. Мультитіпсіргіш қақпағын ылғи сырыл естілгенше 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. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТ ТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жылды мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен

кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқа-лық 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 істемеген нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына тарамайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

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 жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 5 жылды құрайды.

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

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

RMC-M90-CIS-UM-12