

REDMOND

Мультиварка
RMC-ИHM301

Руководство по эксплуатации



Зарегистрируйте ваш прибор
и получите дополнительный
год гарантийного обслуживания



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

* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

RUS 8
KAZ 19



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

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

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

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Edoles iela 5, Riga, Latvia, LV1055.

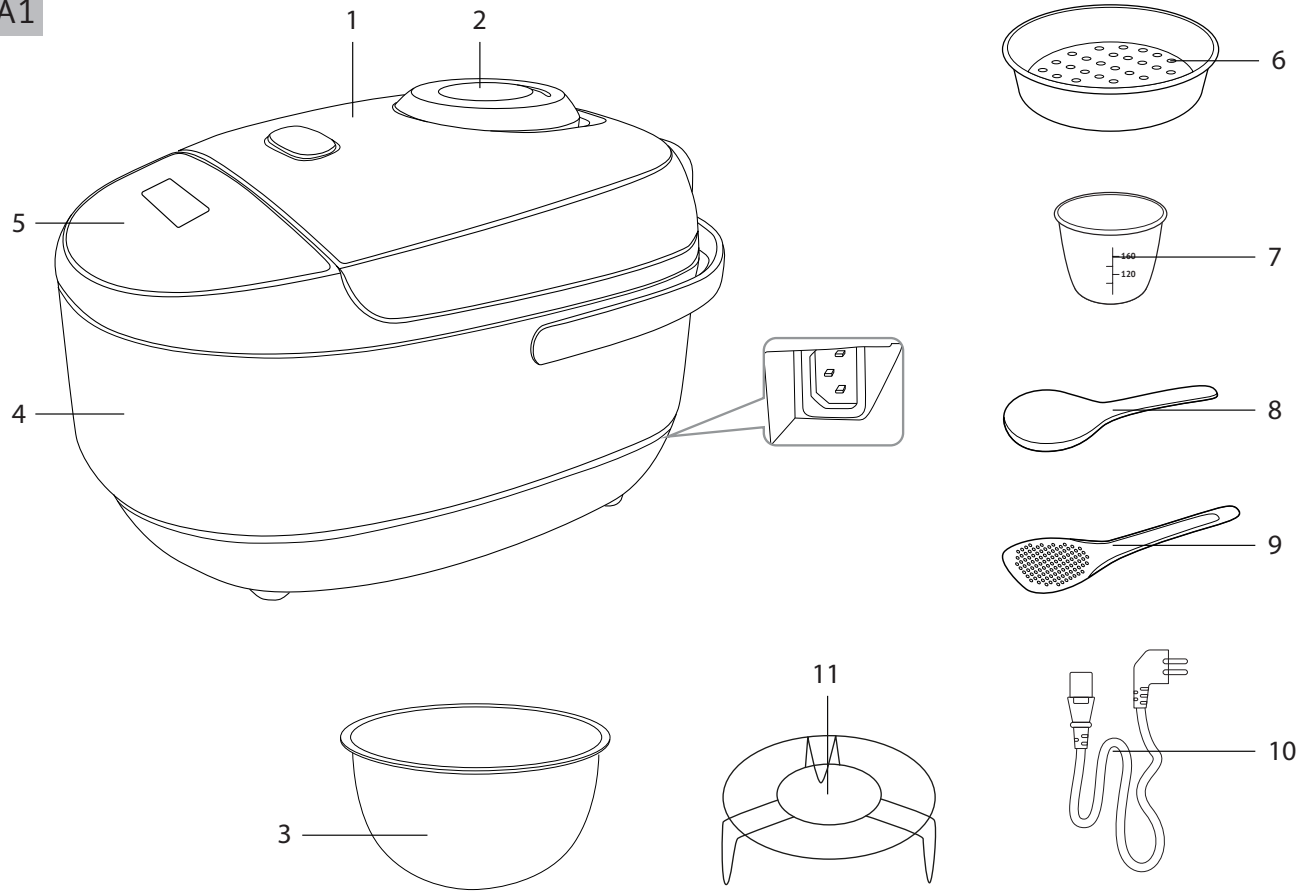
© REDMOND. Все права защищены. 2023

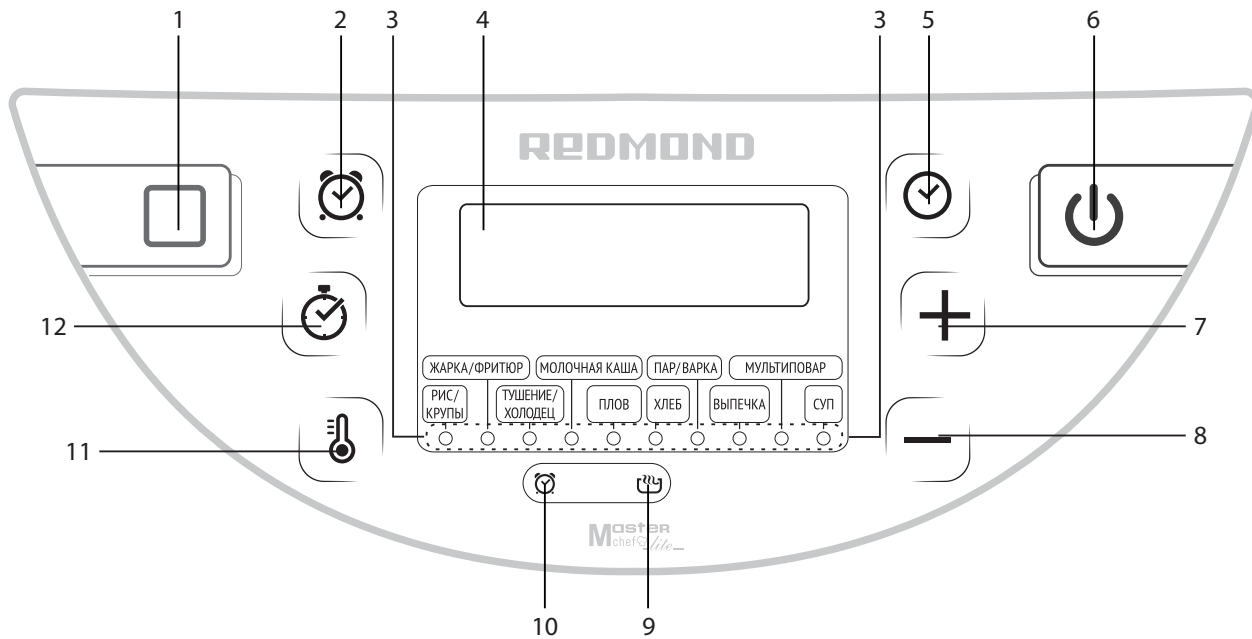
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

СОДЕРЖАНИЕ

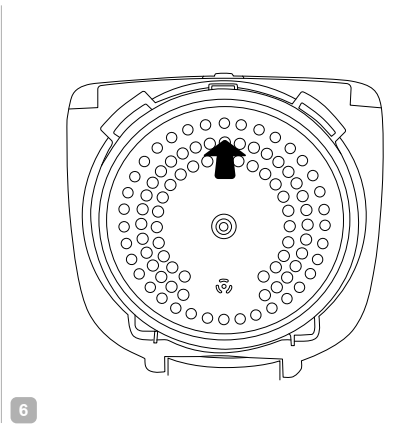
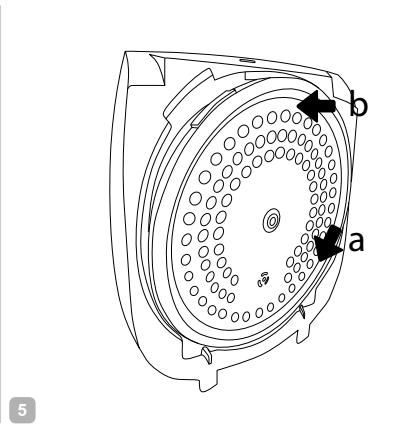
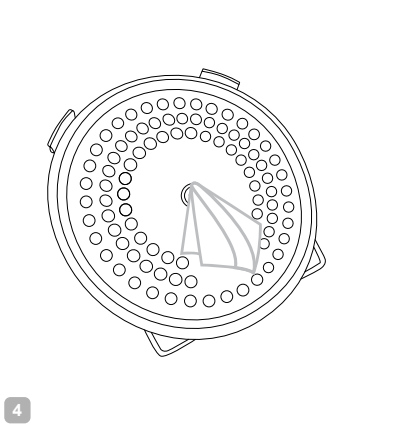
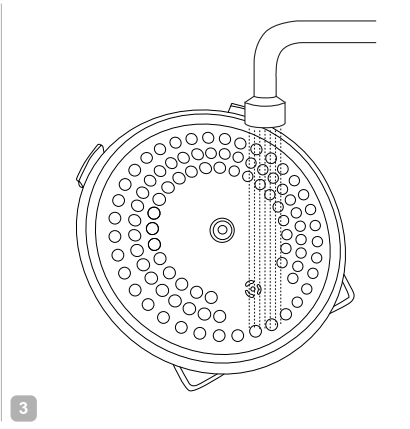
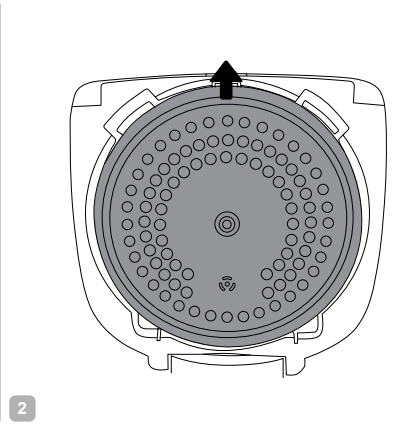
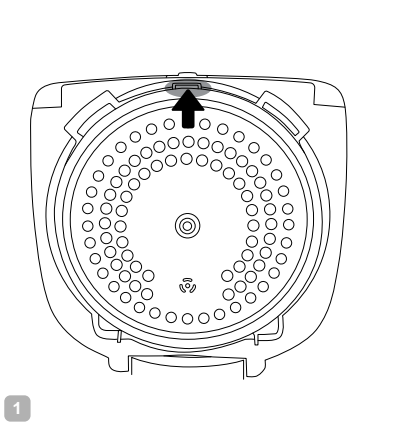
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	8	Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки).....	13
Технические характеристики	9	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	14
Автоматические программы приготовления	9	Общие рекомендации.....	14
Функции	9	Ошибки при приготовлении и способы их устранения	14
Комплектация	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	15
Устройство прибора.....	10	Рекомендации по использованию температурных режимов.....	16
Панель управления	10	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	16
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	10	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	17
Отключение звуковых сигналов.....	10	Общие правила и рекомендации	17
Блокировка панели управления.....	10	Очистка корпуса	17
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления.....	10	Очистка съемной внутренней крышки	17
Установка времени приготовления.....	11	Очистка съемного парового клапана	17
Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта	11	Очистка чаши	17
Отсрочка старта программы.....	12	Очистка рабочей камеры.....	17
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	12	Хранение и транспортировка	17
Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд).....	13	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	18
Предварительное отключение автоподогрева	13	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	18
Разогрев блюд	13		

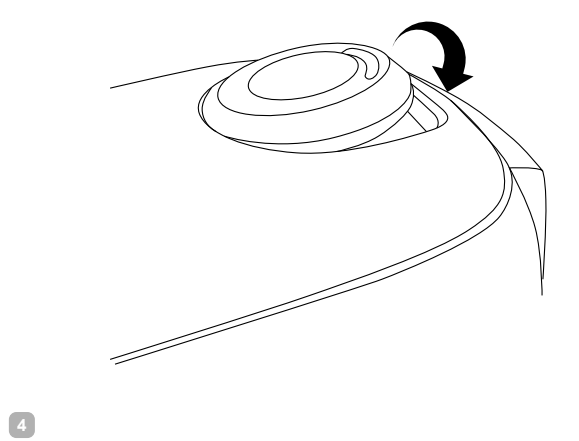
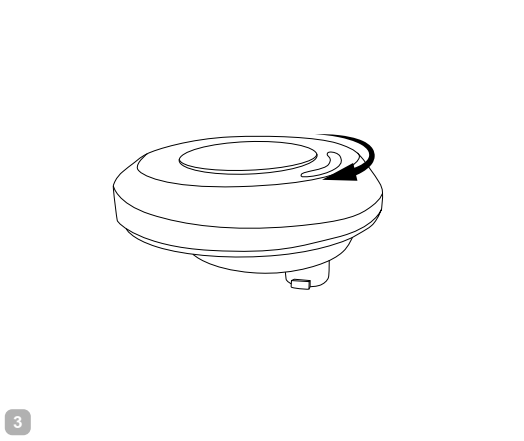
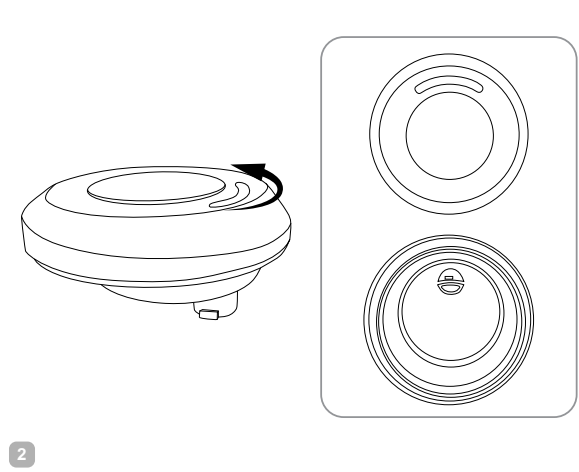
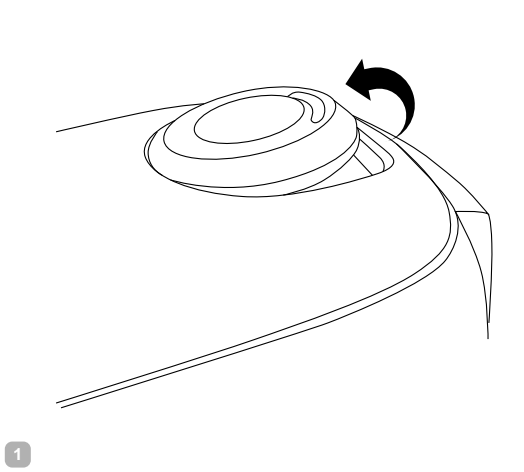
A1





A3





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-ИМ301 с индукционным нагревом — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

Служба поддержки пользователей REDMOND в России: 8-800-600-90-21 (звонок по России бесплатный).

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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

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

STOP

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

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

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMC-IHM301
Мощность.....	1250 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Тип нагревательного элемента.....	индукционный
Объем чаши.....	4 л
Покрытие чаши.....	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный
Панель управления.....	сенсорная
Внутренняя крышка.....	съемная
Паровой клапан.....	съемный
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	305 × 255 × 400 мм
Вес нетто.....	4,7 кг

Автоматические программы приготовления

1. МУЛЬТИПОВАР
2. ЖАРКА/ФРИТЮР
3. МОЛОЧНАЯ КАША
4. ПАР/ВАРКА
5. РИС/КРУПЫ
6. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ
7. ПЛОВ
8. ХЛЕБ
9. ВЫПЕЧКА
10. СУП
11. ЭКСПРЕСС

Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЭКСПРЕСС»).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть
Блокировка панели управления.....	есть

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.

Решетка для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Шнур питания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

Устройство прибора (схема А1, стр. 4)

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

Панель управления (схема А2, стр. 5)

1. Кнопка □ – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс установленных настроек
2. Кнопка ☺ – установка времени отложенного старта
3. Индикаторы автоматических программ
4. Дисплей
5. Кнопка ☺ – настройка времени приготовления
6. Кнопка ⏻ – запуск программы приготовления, отключение/включение автоподогрева
7. Кнопка + – увеличение значения параметра, переключение между программами приготовления, блокировка панели управления
8. Кнопка – – уменьшение значения параметра, переключение между программами приготовления, отключение звуковых сигналов
9. Индикатор автоподогрева/разогрева
10. Индикатор отсрочки старта
11. Кнопка 🌡 – настройка температуры приготовления.
12. Кнопка ☺ – запуск программы «ЭКСПРЕСС».

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

Корпус прибора протрите влажной тканью, съемные детали промойте в теплой воде. Тщательно просушите прибор перед подключением к электросети.

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

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора и чаши не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Подключите шнур питания к разъему на корпусе, убедитесь в прочности соединения.

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

STOP **ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей ЗАПРЕЩЕНО.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Отключение звуковых сигналов

Для отключения звуковых сигналов в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку —, пока прибор не подаст звуковой сигнал.

Для включения звуковых сигналов в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку —, пока прибор не подаст звуковой сигнал.

Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок.

Для блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, нажмите и удерживайте кнопку +, пока прибор не подаст звуковой сигнал. На дисплее появятся символы []. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее будут появляться символы [].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте кнопку +, пока прибор не подаст звуковой сигнал. На дисплее появятся символы [].

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

⚠ **ВАЖНО!** Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C. Это может

привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы «ЖАРКА/ФРИТЮР», «ХЛЕБ» и «ВЫПЕЧКА».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.



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

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

3. Закройте крышку прибора.



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

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

4. Подключите сетевой шнур к разъему на корпусе.
5. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается -- --).
6. Нажимая на кнопки **+** и **-**, выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, на дисплее горит значение времени приготовления по умолчанию, горит индикатор выбранной программы (кроме программы «ЭКСПРЕСС»), мигает индикатор кнопки **⏻**.
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). При выборе программы «МУЛЬТИ-ПОВАР» вы также можете изменить температуру приготовления (см. раздел «Установка температуры приготовления: программа «МУЛЬТИПОВАР»).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).



При настройке параметров приготовления измененное значение мигает на дисплее. При бездействии в течение 5 секунд измененное значение автоматически сохраняется.

Нажатие кнопки **□** во время настройки параметра программы приготовления до автоматического сохранения переведет прибор в режим выбора автоматических программ. Повторное нажатие кнопки **□** переведет прибор в режим ожидания.

При бездействии в течение одной минуты во время настройки программы прибор перейдет в режим ожидания.

На любом этапе настройки нажатие и удержание кнопки **⏻** приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизменные параметры останутся по умолчанию.

9. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку **⏻**. Во время работы программы горят индикаторы выбранной программы и кнопка **□** и **⏻**. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор **☺**. В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.



В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры (сопровождается звуковым сигналом). Например, в программе «ПАР/ВАРКА» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

10. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End», затем прибор перейдет в режим ожидания.



Чтобы прервать процесс приготовления нажмите и удерживайте кнопку **□**.



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

Установка времени приготовления

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

1. Для настройки времени приготовления после выбора программы нажмите кнопку **☺**. Значение часов начнет мигать.
2. Нажимая на кнопки **+** и **-** установите желаемое значение часов. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Переключение происходит по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку **☺**.
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, еще раз нажмите кнопку **☺**.

Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта

При использовании программы «МУЛЬТИПОВАР» вы можете регулировать не только время, но и температуру приготовления до старта. Диапазон возможных значений — от 35 до 180°C с шагом в 5°C.

1. После выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите кнопку . Цифровое значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **+** и **-**, установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать).

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

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

Отсрочка старта программы

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

1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку . Загорится индикатор отсрочки старта, значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **+** и **-**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» горят индикаторы отсрочки старта, выбранной программы, кнопка и . Если активна функция автоподогрева, горит индикатор .

Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее отображается время отсрочки старта. Нажмите кнопку : на дисплее на 5 секунд отобразится время работы программы.

По окончании работы функции индикатор отсрочки старта погаснет. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки программ прямо в процессе приготовления.

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» позволяет изменять время и температуру приготовления во время выполнения любой автоматической программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС».

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

Изменение температуры в процессе приготовления

Диапазон изменения температуры приготовления – от 35 до 180°C с шагом установки в 1°C.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . На дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию.
2. Нажимая кнопки **+** и **-**, установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать).

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

Изменение времени в процессе приготовления

Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ).



1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки **+** и **-**, установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, еще раз нажмите кнопку .


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

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

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





Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)


Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C до 12 часов. При действующем автоподогреве горят индикаторы  и кнопки , на дисплее отображается прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

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

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




Предварительное отключение автоподогрева


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

 Для вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80°C автоподогрев будет автоматически отключен. Если в процессе работы программы будет установлена температура выше 80°C, автоподогрев автоматически включится.

Разогрев блюд

Вы можете использовать мультиварку для разогрева блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку  и кнопки , таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева.
4. По достижении температуры 70°C прибор подаст звуковой сигнал и будет поддерживать продукт горячим в течение 12 часов.
5. Для отключения разогрева повторно нажмите и удерживайте кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

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

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Описание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев, ч
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. Диапазон возможных значений – от 35 до 180°C с шагом в 5°C	0:30	1 мин – 12 ч / 1 мин Если температура выше 150°C: 1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	12
ЖАРКА/ФРИТЮР	Жарка овощей, мяса, рыбы и птицы и приготовление различных продуктов во фритюре. После выхода на рабочие параметры прибор подаст два коротких звуковых сигнала, поместите продукты в чашу. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	0:18	1 мин – 1 ч / 1 мин	✓		12
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:25	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	12
ПАР/ВАРКА	Приготовление на пару и варка мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Для приготовления на пару используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:20	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	12
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров	0:25	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	12
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	1:00	1 мин – 12 ч / 1 мин		✓	12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	12
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после запуска программы начнется процесс выпекания	3:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	2

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Описание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев, ч
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	12
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	1 мин – 8 ч / 1 мин		✓	12
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Для запуска программы нажмите кнопку . Во время работы программы на дисплее отображается .	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды.				

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

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлению, чтобы он не стал влажным.

Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины проблемы		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду

Возможные причины проблемы		Способы решения
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5–7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженный)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежемороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

Рекомендации по использованию температурных режимов


Температура, °С	Рекомендации по использованию	Температура, °С	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	110	Стерилизация
40	Приготовление йогуртов	115	Приготовление сахарного сиропа
45	Закваска	120	Приготовление рульки
50	Брожение	125	Приготовление тушеного мяса
55	Приготовление помидки	130	Приготовление запеканки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	140	Копчение
70	Приготовление пунша	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
75	Пастеризация или приготовление белого чая	150	Запекание мяса (в фольге)
80	Приготовление глинтвейна	155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	160	Жарка птицы
90	Приготовление красного чая	165	Жарка стейков
95	Приготовление молочных каш	170	Приготовление в кляре

Температура, °С	Рекомендации по использованию	Температура, °С	Рекомендации по использованию
100	Приготовление безе или варенья	175	Приготовление куриных нагетсов
105	Приготовление холодца	180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-1HM301 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

RB-A433I – чаша для индукционной мультиварки

Выполнена из магнитного сплава с многослойным покрытием, что обеспечивает высокий уровень теплопроводности по всей поверхности чаши. Обладает повышенной устойчивостью к механическим воздействиям и отличными антипригарными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности. Имеет форму, повторяющую очертания сковороды вок, которая позволяет сократить время обжарки овощей, мяса и рыбы. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и готовых блюд в холодильнике. Можно мыть в посудомоечной машине.

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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


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

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

RHP-M02 – ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Вы можете использовать ветчинницу в мультиварке, в духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем обработать в приборе в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «ПАР/ВАРКА».
- Не следует оставлять в закрытом приборе чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

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

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

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


Очистка корпуса


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

Очистка съемной внутренней крышки

Съемную внутреннюю крышку и уплотнительную резинку рекомендуется очищать после каждого использования прибора. Тщательно промывайте крышку под струей воды, допу-

скается использование мягкого моющего средства. Порядок очистки приведен на схеме А3 (стр. 6).

 **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при очистке уплотнительной резинки: ее деформация приведет к выходу прибора из строя.

 **Не очищайте съемную внутреннюю крышку прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение ее поверхности.**

Очистка съемного парового клапана

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.


1. Извлеките паровой клапан, как показано на рисунке А4 (стр. 7).
2. Промойте клапан под струей воды. Тщательно просушите перед сборкой.
3. Установите паровой клапан на место.

Очистка чаши

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

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

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

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

Очистка рабочей камеры

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

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

Поверхность рабочей камеры 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.

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения	
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова	
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электросети	
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока		
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора
		Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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



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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год гарантийного обслуживания предоставляется после регистрации прибора на сайте <https://warranty.redmond.company/>

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. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й – год выпуска устройства.


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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)
 2 – год производства (21 – 2021 г., 22 – 2022 г. ... 30 – 2030 г.)
 3 – серийный номер модели

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




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

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


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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі.....	RMC-ИМ301
Қуаты.....	1250 Вт
Кернеуі.....	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Қыздыру элементінің түрі.....	индукциялық
Тостаған көлемі.....	4 л
Тостаған жабыны.....	күюге қарсы Daikin®
Дисплей.....	жарықтық диодты
Басқару панелі.....	сенсорлық
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Қақпағы.....	алмалы
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы).....	305 × 255 × 400 мм
Таза салмағы.....	4,7 кг

Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 6. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚТЫРУ/ ДІРЛДЕК) |
| 2. ЖАРКА/ФРИТЮР (ҚУЫРУ/ ФРИТЮР) | 7. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 3. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚА- СЫ) | 8. ХЛЕБ (НАН) |
| 4. ПАР/ВАРКА (БУ/ҚАЙНАТУ) | 9. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) |
| 5. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) | 10. СУП (СОРПА) |
| | 11. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) |

Функциялар

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту, өз бағдарламаларын жасау және сақтау, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа)..... бар
 Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту)..... 12 сағатқа дейін
 Автожылытуды алдын ала сөндіру..... бар
 Тағамдарды жылыту..... 12 сағатқа дейін
 Стартты кейінге қалдыру..... 24 сағатқа дейін
 Дыбыстық сигналдарды сөндіру..... бар
 Басқару панелін құрсаулау..... бар

Жинақталу

Мультипісіргіш.....	1 дана
Тостағаны.....	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	1 дана
Буда пісіруге арналған тіреуіш.....	1 дана
Өлшеуіш стакан.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Электрқоректену бауы.....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана








Пайдалану жөніндегі нұсқаулық..... 1 дана
Сервистік кітапша..... 1 дана

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

Құрылғысы (A1 сурет, 4 бет)

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Ыдыстың қақпағы | 7. Өлшегіш стақан |
| 2. Алынбалы бу құлақшасы | 8. Шөміш |
| 3. Тостаған | 9. Жалпақ қасық |
| 4. Құралдың корпусы | 10. Электрқуатының шнуры |
| 5. Дисплеймен басқарылатын панель | 11. Буда пісіруге арналған тіреуіш |
| 6. Буда дайындауға арналған контейнер | |

Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)

- батырмасы – жылыту тәртiптесiмiн қосу/сөндiру, әзiрлеу бағдарламасының жұмысын үзу, енгiзiлген баптауларды жою
-  батырмасы – уақытын қою режимiне өтудi кейiнге шегеру старты
- Бағдарламаны орындау индикаторлары
- Дисплей
-  батырмасы – баптау әзiрлеу уақытын орнату
-  батырмасы әзiрлеудiң ұсынылған режимiн қосу, автожылытуды қосу/сөндiру
-  батырмасы – параметрдің мәнін арттыру; параметрлердің арасында ауысып қосылу, басқару панелін құрсаулау
-  батырмасы – параметрдің мәнін азайту; параметрлердің арасында ауысып қосылу, дыбыстық сигналдарды сөндiру
- Автожылыту/жылыту режимiнiң индикаторы
- Стартты шегеру индикаторы
-  батырмасы – температура мәнін орнату
-  батырмасы – «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын iске қосу

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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



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

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

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 тостаған және мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақаулықтарына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек. Қуа көзін корпустағы жалғағышқа қосыңыз, қосылудың беріктігіне көз жеткізіңіз.

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



МАҢЫЗДЫ! Ыдысы толтырылған аспапты тұтқадан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ




Дыбыс белгілерін ажырату




Дыбыстық сигналдарды қосу үшін күту режимінде — батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз, аспап дыбыстық дабыл бергенге дейін.

Дыбыстық сигналдарды сөндiру үшін күту режимінде — батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз, аспап дыбыстық дабыл бергенге дейін.

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Басқару панелін стартқа дейінгі бағдарламалардың орнатуынан басқа әр түрлі тәртiпте бұғаттауға/бұғаттан шығаруға болады.

Бұл үшін  батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз, аспап дыбыстық дабыл бергенге дейін. Дисплейде символдар жанады []. Құрсаулау режимінде кез-келген түймені басқан кезде дисплейде символдар пайда болады [].

Құрсаулаудан шығару үшін,  батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз, аспап дыбыстық дабыл бергенге дейін. Дисплейде символдар жанады [] [].

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



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

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



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

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

3. Құралдың қақпағын жабыңыз.



Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде ашық қақпақпен дайындау да қарастырылған рецепттер кітабының нұсқауын оқыңыз. Желі баусымын корпустық жалғағышқа қосыңыз. **КӨҢІЛ АУДАРЫҢЫЗ!** Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.

4. Қуа көзін корпустығы жалғағышқа қосыңыз.
5. Құралды электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді және күту режиміне түседі (дисплейде — — — — көрінеді).
6. — және + батырмалары арқылы дайындаудың керекті бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айналым бойынша жүреді, дисплейде әдепкі қалпы бойынша әзірлеу мерзімінің көрсеткіші жанып тұрады, таңдалған бағдарламаның индикаторлары («ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа), бастырмасы индикаторы белгі береді.
7. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз. («Әзірлеу уақытын орнату» қараңыз). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауы расталған соң қажетті әзірлеу температурасын стартқа дейін орната аласыз («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы: стартқа дейін әзірлеу температурасын орнату» қараңыз).
8. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).



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

Дайындау бағдарламасын автоматты түрде сақтағанда өлшемді қалыпқа келтіру кезінде бастырмасын басу аспапты автоматты бағдарламаларды таңдау режиміне ауыстырады. бастырмасын қайталап басу аспапты күту режиміне ауыстырады.

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

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

9. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін бастырмасын басыңыз, ұстап тұрыңыз. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде таңдалған бағдарламаның индикаторы, , пернелерінің индикаторлары жанып тұрады. Егер автовысыту функциясы болса индикаторы жанады. Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура жеткеннен кейін басталады.



Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында дайындауға берілген уақыттың есебі тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті түрдегі қою будың пайда болуынан бастап қана басталады.

10. Автовысыту бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін дисплейде бірнеше секундқа «End» жазбасы пайда болады содан кейін құрал күту режиміне ауысады.



Дайындау процесін тоқтату үшін, бастырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.



Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісіргіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдаланды ұсынамыз. Сайкеп рецептілерді сіз www.redmond.com/rup сайтында таба аласыз.

Әзірлеу уақытын орнату

RMC-IHM301 мультипісіргіш пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. бастырмасын басыңыз, сағат мәні жыпылықтай бастайды.
2. + және — батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін .
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд басыңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін бастырмасын басыңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы: стартқа дейін әзірлеу температурасын орнату

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын пайдаланған кезде Сіз стартқа дейін әзірлеу уақытын ғана емес, сонымен қатар әзірлеу температурасын да реттей аласыз. Болжалды мәндер диапазоны — 35°C-ден 180°C-ге дейін, 5°C қадамымен.

1. Ол үшін осы бағдарламаны таңдаған соң бастырмасын басыңыз. Дисплейде әдепкі қалпы бойынша температураның сандық көрсеткіші жыпылықтай бастайды.
2. + және — батырмаларын баса отырып қажетті температураны орнатыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.

3. Панельдегі пернелерді бірнеше секундқа баспай тұрыңыз, өзгертулер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады).

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

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

Стартты кейінге қалдыру

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

1. Старттың уақытын шегіндіру үшін тамақ дайындаудың бағдарламасын таңдағаннан кейін батырмасын басыңыз. Дисплейде стартты шегеру индикаторы жанып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз.
2. **+** және **-** батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін .
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін батырмасын басыңыз.

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

«Стартты кейінге қалдыру» функциясы жұмыс істеген кезде таңдалған бағдарламаның және батырмаларының старттық мерзімін ұзарту индикаторлары жанады. Егер автотыжылыту функциясы белсенді болса, басқару панеліндегі индикаторы жанады.

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

Функцияның жұмысы аяқталған кезде құрал стартты шегеру индикаторы сөнеді. Таңдалған дайындау бағдарламасының орындауы басталады.

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

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

i *«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы әртүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецептер бойынша тағамды әзірлеуіңізге, әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, сорпа мен езбені әртүрлі рецепт бойынша, джемді және т. б. әзірлегенде).*

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

Температураны өзгерту диапазоны – 35-ден 180°C-ге дейін 1°C-ге өзгерту қадамымен.

1. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде пернесін басыңыз. Дисплейде әдепкі қалпы бойынша температураның сандық көрсеткіші жыпылықтай бастайды.
2. **+** және **-** батырмаларын баса отырып қажетті температураны орнатыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады).

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

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте қараңыз).

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын басыңыз. Сағат жыпылықтай бастайды.
2. **+** және **-** батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін .
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін батырмасын басыңыз.

i *Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады. «Стартты шегеру» функциясының жұмысы кезінде және «ЖСПРЕСС» бағдарламасынан «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы өз жұмысын атқармайды.*





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

Автотыжылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70–75°C шектерінде сақтай алады. Автотыжылыту жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде және батырмасын индикаторлары жанып тұрады, дисплейде сондай-ақ осы режимдегі уақыттың тікелей минуттық санағы көрінеді. Автотыжылыту функциясын қосу үшін, батырмасын басыңыз. Құрал күту режиміне ауысады.

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





Автожылытуды алдын ала сөндүрү

Егер автокыздыруды кошу кәжет эмес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Ол үшін дайындау бағдарламасының жұмысы немесе старттың шегерілу функциясы кезінде  батырмасын басыңыз: дисплейде  сөнөдү,  батырмасын индикаторлары сөнөдү. Кайтадан автокыздырды кошу үшін  батырмасын тағы бір рет басыңыз.

i *Сізге ыңғайлы болу үшін 80°C-тен төмөн тамақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылыту автоматты түрдө сөндіріледі. Егер бағдарламаның жұмысы кезінде 80°C-тен жоғары температура орнатылса, автожылыту автоматты түрдө қосылады.*

Тағамдарды жылыту



Сіз құралды тамақтарды ысыту пайдалана аласыз. Ол үшін:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3.  батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Дисплейде  пернесінің индикаторы және  индикаторы жанады, таймер жылыту уақытының тіке минуттық санағын бастайды.
4. 70°C температурасына жеткенде аспап екі қысқа дыбыс сигналын береді, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды.
5. Ысытуды өшіру үшін қайтадан  батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады.

💡 *Біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.*

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Жұмыс параметрлері-не шығару күту	Стартты шегеру	Автокыздыру, сағ
МУЛЬТИПО-ВАР	Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температура параметрлері бойынша тағамды әзірлеуге арналған. Болжалды мәндер диапазоны – 35°C-ден 180°C-ге дейін, 5°C қадамымен	0:30	1 мин – 12 сағ / 1 мин Егер әзірлеу температурасы 150°C-ден жоғары болса: 1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	12
ЖАРКА/ ФРИТЮР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды, фритюрде әртүрлі өнімдерді әзірлеуге қуыруға арналған. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда	0:18	1 мин – 1 сағ / 1 мин	✓		12

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Жұмыс параметрлері-не шығару күту	Стартты шегеру	Автокыздыру, сағ
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:25	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	12
ПАР/ВАРКА	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді буға пісіру. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді)	0:20	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	12
РИС/ КРУПЫ*	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:25	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	12
ТУШЕНИЕ/ ХОЛОДЕЦ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дірлдек пен қыйма әзірлеуге кеңес беріледі, дірлдек және қуылып ұйытылған тағамдар дайындауға арналған	1:00	1 мин – 12 сағ / 1 мин		✓	12
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың әртүрін әзірлеуге арналған	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	12
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұннан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, соныан – пісіру, Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде Бағдарламаны баптаумен кейін пісіру іске қосқанда процесі басталады	3:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	2
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	12
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	1:00	1 мин – 8 сағ / 1 мин		✓	12
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу  түймешігін басыңыз. Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшуді қарастырады.  дисплейде пайда болады					

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

III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-IHM301 мультипісіргіштеріне 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.

RB-A4331 – индукциялық мультипісіргіш үшін тостаған

Көп қабатты жабыны бар магнитті қорытпадан жасалған, бұл шыныаяқ бетінің жылу өткізгіштігінің жоғары деңгейін қамтамасыз етеді. Механикалық әсерлерге жоғары төзімділікке, сондай-ақ күйіп кетуге қарсы тамаша қасиеттерге ие, соның арқасында тамақ бетіне жабыспайды. Көкөністерді, ет пен балықты қуыру уақытын қысқартуға мүмкіндік беретін вок табасын қайталайтын пішінге ие. Тоңазытқышта өнімдер мен дайын тағамдарды сақтау үшін мультиваркадан тыс тостағанды пайдалануға болады. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

RAM-FB1 – фритюрде қуыруға арналған себет

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

IV. АСПАП КҮТІМІ



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

Жалпы ережелер мен кеңестер

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



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

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

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

Корпусты тазалау

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

Ішкі алмалы қақпақтың тазартылуы

Ішкі алмалы қақпақты және тығыздаушы резеңкені құралды әрбір пайдаланғаннан кейін тазарту керек. Қақпақты су ағының астында жуыңыз, жұмсақ жуу құралын пайдалануға болады. Тазарту тәртібі **A3** (6 бетінде) көрсетілген.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тығыздаушы резеңкені тазарту кезінде абай болыңыз: оның деформациясы құралдың істен шығуына әкеліп соғады.



Алмалы-салмалы ішкі қақпақты ыдыс жуатын машинада тазартпаңыз.

Алмалы-салмалы бу қақпағын тазарту

Алмалы-салмалы бу қақпағын әр қолданған сайын тазартыңдар.

- Бу клапанын **A4** (7 бет) сызбасында көрсетілгендей құралға орнатыңыз.
- Су ағының астында жуыңыз және құралға орнатар алдында кептіріңіз.
- Бу қақпағын сол жерге орнатыңыз.

Табаны тазалау

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

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

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

Жұмыс камерасын тазалау

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

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

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.

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E*	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз

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

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүзгініңіз.



Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлше имктерді табуға болады сайт <https://redmondsale.com>

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша кепілдік қызмет көрсету жылы сайта тіркелгеннен кейін ұсынылады <https://warranty.redmond.company/>

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.). Бұйымның қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бұйым жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 4-ші және 5-ші белгілер айды, 6-шы және 7-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді.

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

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

2 – өндірілген жылы (21 – 2021 ж., 22 – 2022 ж. ... 30 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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

www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-IHM301-CIS-UM-8