REDMOND

Мультиварка
RMC-M37

Руководство по эксплуатации



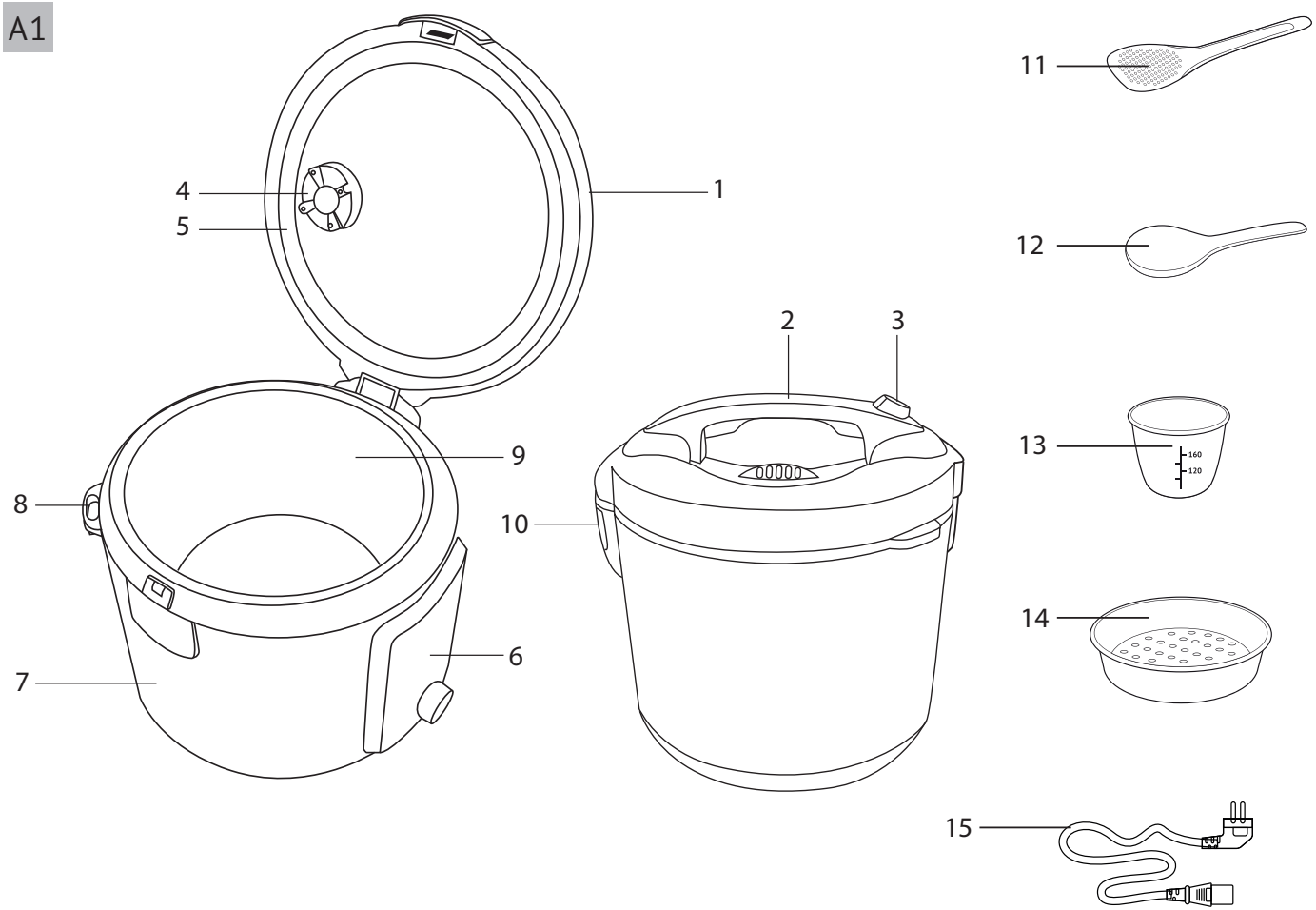
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

RUS 7
UKR 19
KAZ 28

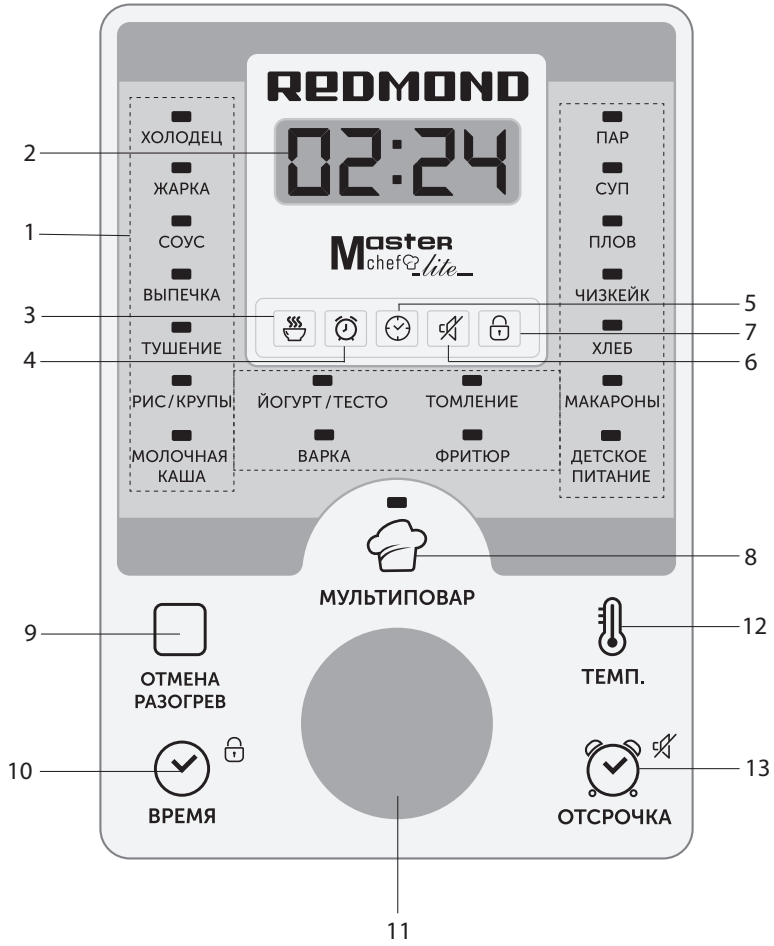
СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 7
Технические характеристики 8
Программы 8
Функции 8
Комплектация 8
Устройство прибора 9
Панель управления 9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 9
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА 9
Отключение звуковых сигналов 9
Блокировка панели управления 9
Установка времени приготовления 9
Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта 10
Отсрочка старта программы 10
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» 10
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев) 11
Разогрев блюд 11
Общий порядок действий при использовании автоматических программ 11
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) 12
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 13
Общие рекомендации 13
Ошибки при приготовлении и способы их устранения 13
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару 15
Рекомендации по использованию температурных режимов
в программе «МУЛЬТИПОВАР» 15
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ 15
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ 15
VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ 16
Общие правила и рекомендации 16
Очистка корпуса 16
Очистка чаши 16
Очистка внутренней крышки 16
Очистка съемного парового клапана 16
Удаление конденсата 17
Очистка рабочей камеры 17
Хранение и транспортировка 17
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР 17
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 18

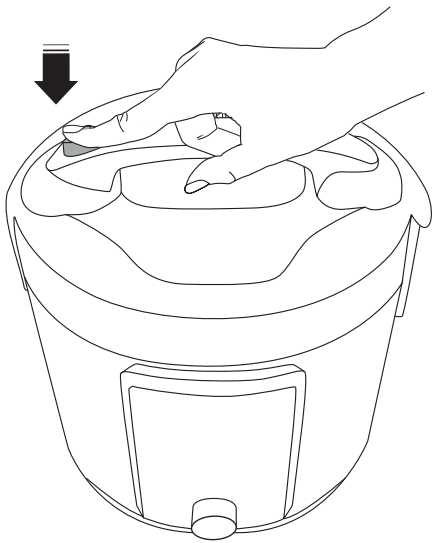
A1



A2


REDMOND
02:24
Master chef lite
ХОЛОДЕЦ
ЖАРКА
СОУС
ВЫПЕЧКА
ТУШЕНИЕ
РИС/КРУПЫ
МОЛОЧНАЯ КАША
ЙОГУРТ/ТЕСТО
ВАРКА
ТОМЛЕНИЕ
ФРИТЮР
ПАР
СУП
ПЛОВ
ЧИЗКЕЙК
ХЛЕБ
МАКАРОНЫ
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
МУЛЬТИПОВАР
ОТМЕНА РАЗОГРЕВ
ТЕМП.
ВРЕМЯ
ОТСРОЧКА
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13

A3



1



2

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-M37 – это инновационный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

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

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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. 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.
- Используйте прибор на высоте не более 2000 м.
- 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-M37
Мощность	860 Вт
Напряжение	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное DAIKIN®
Дисплей	светодиодный
Паровой клапан	съемный
Габаритные размеры (Ш × В × Г)	285 × 295 × 290 мм
Вес нетто	3 кг

Программы

1. ХОЛОДЕЦ
2. ЖАРКА
3. СОУС
4. ВЫПЕЧКА
5. ТУШЕНИЕ
6. РИС/КРУПЫ
7. МОЛОЧНАЯ КАША
8. ЙОГУРТ/ТЕСТО
9. ВАРКА
10. ТОМЛЕНИЕ
11. ФРИТЮР
12. ПАР
13. СУП
14. ПЛОВ
15. ЧИЗКЕЙК
16. ХЛЕБ
17. МАКАРОНЫ
18. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
19. МУЛЬТИПОВАР
20. ЭКСПРЕСС

Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени приготовления во время работы программы)	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева	есть
Разогрев блюд	до 12 часов
Отсрочка старта	до 24 часов

Комплектация

Мультиварка	1 шт.
Чаша	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Мерный стакан	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. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство прибора (схема A1, стр. 4)

1. Крышка прибора
2. Ручка для открывания крышки
3. Кнопка открытия крышки
4. Съемный паровой клапан
5. Уплотнительное кольцо
6. Панель управления с дисплеем
7. Корпус
8. Держатель для черпака/ложки
9. Чаша
10. Контейнер для сбора конденсата
11. Плоская ложка
12. Черпак
13. Мерный стакан
14. Контейнер для приготовления на пару
15. Шнур электропитания

Панель управления (схема A2, стр. 5)

1. Индикаторы автоматических программ приготовления
2. Цифровой индикатор
3. Индикатор – индикатор автоподогрева/разогрева
4. Индикатор – индикатор отсрочки старта
5. Индикатор – индикатор выхода на рабочие параметры
6. Индикатор – индикатор отключения звуковых сигналов
7. Индикатор – индикатор блокировки панели управления
8. Кнопка «МУЛЬТИПОВАР» – выбор программы приготовления «МУЛЬТИПОВАР»
9. Кнопка «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
10. Кнопка «ВРЕМЯ» – переход в режим установки времени приготовления, блокировка панели управления
11. Энкодер – выбор программы приготовления, уменьшение/увеличение значения параметра, включение заданного режима приготовления, включение программы «ЭКСПРЕСС», включение/отключение автоподогрева
12. Кнопка «ТЕМП.» – переход в режим установки температуры приготовления
13. Кнопка «ОТСРОЧКА» – переход в режим установки отсрочки старта, отключение звуковых сигналов

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

Протрите корпус 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 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. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

⚠ *ВНИМАНИЕ! Поднимать прибор за ручку для открывания крышки ЗАПРЕЩЕНО.*

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.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме режима настройки программ. Для этого нажмите и удерживайте кнопку «ОТСРОЧКА», загорится индикатор .

Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку «ОТСРОЧКА», прибор подаст звуковой сигнал, индикатор погаснет.

Блокировка панели управления

Для обеспечения дополнительной безопасности в приборе предусмотрена функция блокировки панели управления, предупреждающая случайное нажатие кнопок. Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы, нажмите и удерживайте кнопку «ВРЕМЯ» до звукового сигнала. На дисплее на несколько секунд появятся символы [ ].При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее на несколько секунд будут появляться символы [ ].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте кнопку «ВРЕМЯ» до звукового сигнала. На дисплее на несколько секунд появятся символы] [.

Установка времени приготовления

В приборе можно 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. После выбора автоматической программы нажмите кнопку «ВРЕМЯ», значение часов на дисплее начнет мигать.

2. Вращая энкодер, установите желаемое значение часов. При вращении по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, при вращении против часовой стрелки – уменьшаться.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «ВРЕМЯ».
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, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «ВРЕМЯ».

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 170°С с шагом в 1°С.

1. Нажмите кнопку «ТЕМП.», значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Для увеличения значения температуры вращайте энкодер по часовой стрелке, для уменьшения – против часовой стрелки. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала (конца) диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления).

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

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

Отсрочка старта программы

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

1. Нажмите кнопку «ОТСРОЧКА». Значение часов на дисплее начнет мигать, загорится индикатор ⏲.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение часов. При вращении по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, при вращении против часовой стрелки – уменьшаться.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «ОТСРОЧКА».
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «ОТСРОЧКА».

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» горят индикатор выбранной программы и индикатор ⏲. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор ♨ (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»).

Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее идет обратный отсчет времени, оставшегося до начала приготовления. Нажмите кнопку «ОТСРОЧКА»: на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления.

По окончании работы функции прибор подаст звуковой сигнал, индикатор ⏲ 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 170°С с шагом изменения в 1°С. Регулировка температуры в процессе приготовления аналогична настройке температуры до старта в программе «МУЛЬТИПОВАР».

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «ТЕМП.», значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Для увеличения значения температуры вращайте энкодер по часовой стрелке, для уменьшения – против часовой стрелки. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала (конца) диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (дисплей вернется к отображению времени приготовления).

Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления 150°С и выше максимальное время работы программы ограничивается двумя часами.

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

Изменение времени в процессе приготовления

Диапазон и шаг изменения времени приготовления зависят от выбранной программы (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления). Регулировка времени в процессе приготовления аналогична установке времени до старта программы.

1. В процессе приготовления нажмите кнопку «ВРЕМЯ», цифровой индикатор на дисплее начнет мигать.
2. Вращая энкодер, установите желаемое значение часов. При вращении по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, при вращении против часовой стрелки – уменьшаться.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «ВРЕМЯ».
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, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «ВРЕМЯ».

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

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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75 °С в течение 12 часов. При действующем автоподогреве на дисплее горит индикатор и отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

Чтобы выключить автоподогрев, нажмите кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Прибор перейдет в режим ожидания.

Данная функция доступна не на 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 на энкодер: индикатор погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите на энкодер еще раз.

Для вашего удобства при установке температуры приготовления ниже 80°С автоподогрев будет автоматически отключен.

Разогрев блюд

Прибор можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите чашу в мультиварку. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», загорится индикатор , таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева. Прибор разогреет блюдо до 70–75°С и будет поддерживать его горячим в течение 12 часов.
4. Для отключения разогрева повторно нажмите кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Прибор перейдет в режим ожидания.

Несмотря на то что прибор может сохранять продукт горячим до 12 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 °С. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы «ЖАРКА», «ВЫПЕЧКА», «ФРИТЮР», «ЧИЗКЕЙК», «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.

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.company. 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 мультиварки до щелчка.

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. Вращая энкодер, выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы будет мигать, на дисплее появится значение времени приготовления по умолчанию. Для выбора

программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите соответствующую кнопку, индикатор кнопки загорится.

7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. «Установка времени приготовления»). В программе «МУЛЬТИПОВАР» также предусмотрена возможность регулировки температуры приготовления до старта (см. раздел «Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта»).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (см. «Отсрочка старта программы»).

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

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

Нажатие кнопки «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» во время настройки программы приготовления приведет к сбросу всех сделанных настроек.

На любом этапе настройки нажатие на энкодер приведет к запуску программы приготовления с текущими настройками. Неизмененные параметры останутся по умолчанию.

9. Для запуска программы приготовления нажмите на энкодер. Для запуска программы «ЭКСПРЕСС» нажмите на энкодер в режиме ожидания.
10. Во время работы программы на дисплее ведется обратный поминутный отсчет времени приготовления, горит индикатор выбранной программы. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор (см. раздел «Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)»). 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. Например, в программе «ПАР» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

Во время выхода программы на рабочие параметры индикатор будет мигать. После выхода на рабочие параметры индикатор будет гореть непрерывно.

В программе «МАКАРОНЫ» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия на энкодер.

11. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись «End», прибор перейдет в режим ожидания. Если была включена функция автоподогрева, прибор перейдет в режим поддержания температуры готового блюда (горит индикатор).

Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ».

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M37 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.company.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, ч
ХОЛОДЕЦ	Приготовление холодца и заливного	3:00	5 мин – 10 ч / 1 мин	✓		12
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей или многокомпонентных блюд. После достижения необходимой температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал, поместите продукты в чашу и готовьте с открытой крышкой	0:18	1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	
СОУС	Приготовление различных соусов	0:30	5 мин – 12 ч / 1 мин	✓		12
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓		3
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	5 мин – 12 ч / 1 мин	✓		12
РИС/КРУПЫ*	Приготовление рассыпчатых каш и различных гарниров из круп	0:30	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓	12
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке, различных десертов	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓		12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00	10 мин – 12 ч / 1 мин	✓		
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	1:00	5 мин – 8 ч / 1 мин	✓		12
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	5 мин – 12 ч / 1 мин	✓		12
ФРИТЮР	Приготовление во фритюре мяса, рыбы, птицы и овощей. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	0:18	1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов. 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

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев, ч
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	1 мин – 8 ч / 1 мин	✓		12
ПЛОВ	Приготовление плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1:00	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓		12
ЧИЗКЕЙК	Приготовление сырных пирогов и творожных запеканок	0:45	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓		
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	5 мин – 6 ч / 1 мин	✓		3
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы. Во время выхода на рабочие параметры крышка прибора должна быть закрыта. После того как прозвучит звуковой сигнал, добавьте продукты, нажмите на энкодер и готовьте с открытой крышкой	0:08	1 мин – 1 ч / 1 мин		✓	
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:10	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓		12
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:30	2 мин – 15 ч / 1 мин; Если температура выше 150 °C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	✓		12
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы в режиме ожидания нажмите на энкодер. 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 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 прибора сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку прибора 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 прибором. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программ «ЖАРКА» и «ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.
- Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

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	Способ устранения
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 прибор ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска

Возможные причины		Способ устранения
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 прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта
При выпечке (тесто не проклеилось)	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 тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного 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 не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

В ряде моделей мультиварок REDMOND в программах «ТУШЕНИЕ» и «СУП» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева прибора. В этом

случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	30/40
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 (свежезамороженный)	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 (свежезамороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	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, °С	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста, приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помадки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация, приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы, мяса, рыбы
165	Жарка стейков
170	Жарка в кляре

Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.company.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультиварки RMC-M37. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company. или в магазинах официальных дилеров.

RB-A505 — чаша с антипригарным покрытием

Внутреннее покрытие чаши довольно устойчиво к механическим повреждениям, обладает 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 качественной выпечки, жарки или варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость — 5 литров.

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

Устройство для приготовления ветчины, колбас, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Принцип приготовления основан на температурной обработке продуктов при одновременном их сжатии внутри пресс-формы. Ветчинница изготовлена из высококачественной нержавеющей стали и имеет регулируемый рабочий объем (максимальный — 1,4 л).

RAM-ST5 — стальной контейнер для приготовления на пару

Используется для приготовления различных продуктов на пару. Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, не подвержен деформации, не впитывает запахи и не выделяет токсичных веществ при воздействии высокой температуры.

RAM-CL2 — универсальная съемная ручка

Ручка из термостойкого пластика защищает от ожогов. Надежная фиксация ручки на чаше позволяет вынимать и переносить наполненную чашу легко и безопасно.

RAM-SS3 — набор силиконовых аксессуаров

В комплект входят плоская ложка, двусторонняя крышка для чаши и подставка, изготовленные из термостойкого силикона.

RAM-KS1 — набор силиконовых ложек

В комплект входят ложка, шумовка и поварешка, изготовленные из термостойкого силикона. Набор подходит для посуды с антипригарным покрытием.

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 с чашами объемом от 3 литров. Можно мыть в посудомоечной машине.

VI. 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 порезанного на кусочки лимона в программе «ПАР», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

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

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание появления 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 произ водителя). 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 прибор.

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

Очистка внутренней крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. Протрите поверхность внутренней крышки влажной кухонной салфеткой или губкой.
3. Вытрите крышку насухо.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен с внутренней стороны крышки прибора.

1. Извлеките паровой клапан, аккуратно потянув его.

2. Промойте клапан под струей чистой воды.
3. Плотно установите клапан в гнездо на крышке прибора.

Удаление конденсата

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

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

Очистка рабочей камеры

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

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.

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

Хранение и транспортировка

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

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности 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 об ошибке: E1, E4	Возможны переохлаждение прибора или выход из строя платы управления	Отключите прибор от электросети, поместите его в теплое помещение на 2 часа. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E2, E3, E5, E6	Возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Не включайте прибор с пустой чашей или без чаши! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте приготовление
		Не доливайте воду в чашу во время работы программ «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100 °C), «ЖАРКА» и «ФРИТЮР»
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	При установке температуры выше 130 °C в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» и «ФРИТЮР» готовьте с открытой крышкой и не используйте воду
Прибор слишком долго выходит на рабочие параметры в программах «ЖАРКА» или «ФРИТЮР»	До выхода на рабочие параметры в чашу были помещены продукты	В программах «ЖАРКА» и «ФРИТЮР» добавляйте ингредиенты в чашу только после достижения прибором рабочих параметров (см. п. 10 «Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления»). Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	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 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	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки: 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. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

Запчасти для постгарантийного ремонта можно найти на сайте https://redmondsale.com

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его 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 инструкцией 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, резиновые 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 – 2021 г., 2 – 2022 г. ... 0 – 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.

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, заміських 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 подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.

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

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

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпуса пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Використовуйте прилад на висоті не більше 2000 м.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно

здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

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

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

Технічні характеристики

Модель	RMC-M37
Потужність	860 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом	клас I
Об'єм чаші	5 л
Покриття чаші	антипригарне DAIKIN®
Дисплей	світлодіодний
Паровий клапан	знімний
Габаритні розміри (Ш × В × Г)	285 × 295 × 290 мм
Вага нетто	3 кг

Програми

1. ХОЛОДЕЦ (ХОЛОДЕЦЬ)
2. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
3. СОУС
4. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
5. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)
6. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
7. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
8. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)
9. ВАРКА (ВАРІННЯ)
10. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
11. ФРИТЮР
12. ПАР
13. СУП
14. ПЛОВ
15. ЧИЗКЕЙК (ЧІЗКЕЙК)
16. ХЛЕБ (ХЛІБ)
17. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)
18. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
19. МУЛЬТИПОВАР
20. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

Функції

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (змінення температури та часу приготування під час роботи програми)	є
Підтримання температури готових страв (автопідігрів)	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву	є
Розігрівання страв	до 12 годин
Відстрочка старту	до 24 годин

Комплектація

Мультиварка	1 шт.
Чаша	1 шт.
Контейнер для приготування на парі	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Мірна склянка	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. У технічних характеристиках допускається похибка ±10%.

Будова мультиварки (схема A1, стор. 4)

1. Кришка приладу
2. Ручка для відкриття кришки
3. Кнопка відкриття кришки
4. Знімний паровий клапан
5. Ущільнювальне кільце
6. Панель управління з дисплеєм
7. Корпус
8. Тримач для черпака/ложки
9. Чаша
10. Контейнер для збирання конденсату
11. Плоска ложка
12. Черпак
13. Мірна склянка
14. Контейнер для приготування на парі
15. Шнур електроживлення

Панель управління (схема A2, стор. 5)

1. Індикатори автоматичних програм приготування
2. Цифровий індикатор
3. Індикатор — індикатор автопідігрівання/розігрівання
4. Індикатор — індикатор відстрочки старту
5. Індикатор — індикатор виходу на робочі параметри
6. Індикатор — індикатор вимкнення звукових сигналів
7. Індикатор — індикатор блокування панелі управління
8. Кнопка «МУЛЬТИПОВАР» — вибір програми приготування «МУЛЬТИПОВАР»
9. Кнопка «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» — включення/відключення режиму розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання користувацьких налаштувань
10. Кнопка «ВРЕМЯ» — налаштування часу приготування, блокування панелі управління
11. Енкодер — вибір програми приготування, зменшення/збільшення значення параметра, запуск програми приготування, запуск програми «ЭКСПРЕСС», включення/відключення автопідігріву
12. Кнопка «ТЕМП.» — налаштування температури приготування
13. Кнопка «ОТСРОЧКА» — налаштування часу відстрочки старту, відключення звукових сигналів

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-покажчики (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 очистьте 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 види мі внутрішні частини приладу і чаші не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Підключіть шнур живлення до розєму на корпусі, переконайтеся в міцності з'єднання.

STOP *УВАГА! Піднімати прилад за ручку для відкриття кришки 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 трохи рослинної або соняшникової олії.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вмикати/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи приладу, крім налаштування програми. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку «ОТСРОЧКА», спалахне індикатор .

Для вімкнення звукових сигналів натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку «ОТСРОЧКА», пролунає звуковий сигнал, індикатор згасне.

Блокування панелі управління

Для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію блокування панелі управління. Вона запобігає випадковому натисненню кнопок. Для блокування панелі керування в

будь-якому режимі, крім налаштування програми до старту, натисніть і утримуйте кнопку «ВРЕМЯ» до звукового сигналу. На дисплеї на декілька секунд з'являться символи [ ].При натисканні будь-якої кнопки в режимі блокування на дисплеї на декілька секунд будуть з'являтися символи [ ].

Щоб зняти блокування, удурге натисніть і утримуйте кнопку «ВРЕМЯ» до звукового сигналу. На дисплеї на декілька секунд з'являться символи] [.

Встановлення часу приготування

У приладе можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведена таблиця програм приготування (заводські установки).

1. Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку «ВРЕМЯ», значення годинника на дисплеї почне мерехтіти.
2. Обертаючи енкодер, встановіть бажане значення годинника. При обертанні за годинниковою стрілкою значення годин буде збільшуватися, при обертанні проти годинникової стрілки – зменшуватися.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «ВРЕМЯ».
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «ВРЕМЯ».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»: встановлення температури приготування до старту

При використанні програми «МУЛЬТИПОВАР» ви можете регулювати не тільки час, але і температуру приготування до старту. Діапазон можливих значень – від 35 до 170°С з кроком в 1°С.

1. Натисніть кнопку «ТЕМП.», значення температури за замовчуванням на дисплеї почне блимати.
2. Для збільшення значення температури обертайте енкодер за годинниковою стрілкою, для зменшення – проти годинникової стрілки. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку діапазону.
3. Не натискайте кнопки на панелі декілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (дисплей повернеться до відображення часу приготування).

Задля безпеки у разі встановлення температури понад 150°С час приготування буде обмежено 2 годинами.

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

Відстрочка старту програми

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування.

1. Натисніть кнопку «ОТСРОЧКА». Індикатор і значення годинника на дисплеї почнуть блимати.
2. Обертаючи енкодер, встановіть бажане значення годинника. При обертанні за годинниковою стрілкою значення годин буде збільшуватися, при обертанні проти годинникової стрілки – зменшуватися.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «ОТСРОЧКА».
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (дисплей повернеться до відображення часу приготування). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «ОТСРОЧКА».

Ця функція доступна не на всіх програмах (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).

Під час роботи функції «Відстрочка старту» горять індикатор обраної програми і індикатор . Якщо активна функція автопідігрівання, горить індикатор (див. розділ «Автопідігрівання (підтримання температури готових страв)»).

Під час роботи функції «Відстрочка старту» на дисплеї йде зворотний відлік часу, що залишився до початку приготування. Натисніть кнопку «ОТСРОЧКА»: на дисплеї на декілька секунд відобразиться встановлений час приготування.

По закінченню роботи функції пролунає звуковий сигнал, індикатор згасне. Розпочнеться виконання обраної програми приготування.

Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Функція дозволяє змінювати температуру і час приготування безпосередньо в процесі виконання будь-який програми (крім програми «ЭКСПРЕСС»).

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страви за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування.

Для змінення температури приготування

Діапазон зміни температури – від 35 до 170°С із кроком зміни в 1°С. Регулювання температури в процесі приготування аналогічне налаштуванню температури до старту в програмі «МУЛЬТИПОВАР».

1. Під час роботи програми натисніть кнопку «ТЕМП.», значення температури за замовчуванням на дисплеї почне блимати.
2. Для збільшення значення температури обертайте енкодер за годинниковою стрілкою, для зменшення – проти годинникової стрілки. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку діапазону.

3. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (дисплей повернеться до відображення часу приготування).

Задля безпеки у разі встановлення температури понад 150°С час приготування буде обмежено 2 годинами.

При зміненні температури приготування під час виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями) процес попереднього нагрівання буде перерваний, почнеться зворотний відлік часу роботи програми.

Для змінення часу приготування

Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)). Регулювання часу в процесі приготування аналогічне налаштуванню часу до старту програми.

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «ВРЕМЯ», цифровий індикатор на дисплеї почне блимати.
2. Обертаючи енкодер, встановіть бажане значення годинника. При обертанні за годинниковою стрілкою значення годин буде збільшуватися, при обертанні проти годинникової стрілки – зменшуватися.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «ВРЕМЯ».
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «ВРЕМЯ».

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

Під час роботи функції «Відстрочка старту» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

Автопідігрів (підтримання температури готових страв)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75°С до 12 годин. При включеному автопідігріванні на дисплеї горить індикатор і відображається прямий щохвилинний відлік часу роботи в цьому режимі.

Щоб вимкнути автопідігрівання, натисніть кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Прилад перейде в режим очікування.

Ця функція доступна не на всіх програмах (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування).

Попереднє вимкнення автопідігріву

Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час роботи програми приготування або функції відстрочки старту натисніть на енкодер: індикатор згасне. Щоб знову включити автоматичний підігрів, натисніть на енкодер ще раз.

Для вашої зручності у разі встановлення температури приготування нижче за 80°С автопідігрів буде автоматично вимкнено.

Розігрівання страв

Ви можете використовувати прилад для розігрівання страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, установіть її в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку до клацання, підключіть мультиварку до електромережі.
3. Натисніть кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», загориться індикатор , таймер почне прямий щохвилинний відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву до 70–75°С і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин.
4. Для відключення розігрівання удруге натисніть кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Прилад перейде в режим очікування.

Завдяки функціям автопідігрівання і розігрівання прилад може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву в гарячому стані більш ніж на дві-три години, оскільки іноді це може привести до зміни її смакових якостей.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування

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

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

При роботі з мультиваркою використовуйте тільки чашу, що входить в комплект або сумісну з даною моделлю. Сумісні чаші дивіться в розділі «Додаткові аксесуари» та на сайті www.redmond.company. Використання іншого посуду ЗАБОРОНЕНО!

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ обробляти продукти безпосередньо в чаші! Це може привести до пошкодження антипригарного покриття, деформації чаші і виходу приладу з ладу.

3. Закрийте кришку мультиварки до клацання.

При використанні деяких програм допускається приготування з відкритою кришкою, дотримуйтесь вказівок книги рецептів.

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

4. Підключіть кабель живлення до роз'єму на корпусі.
5. Підключіть прилад до електромережі. Пролунає звуковий сигнал і прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається – – – –).
6. Обертаючи енкодер, виберіть необхідну програму приготування. Перемикання програм здійснюється по колу, індикатор обраної програми буде блимати, на дисплеї з'явиться стандартне значення часу приготування. Для вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» натисніть відповідну кнопку, індикатор кнопки загориться.
7. За необхідності змініть час приготування, встановлений за замовчуванням (див. розділ «Встановлення часу приготування»). У програмі «МУЛЬТИПОВАР» також можливо змінити температуру приготування до старту (див. розділ «Програма „МУЛЬТИПОВАР": встановлення температури приготування до старту»).
8. За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. розділ «Відстрочка старту програми»).

При налаштуванні параметрів приготування змінене значення блимає на дисплеї. При бездіяльності протягом 5 секунд змінене значення автоматично зберігається.

При бездіяльності протягом однієї хвилини під час налаштування програми прилад перейде в режим очікування.

Натиснення кнопки «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» під час налаштування програми приготування призведе до скидання всіх зроблених налаштувань.

На будь-якому етапі налаштування натискання на енкодер призведе до запуску програми приготування з поточними настройками. Незмінені параметри залишаться за замовчуванням.

9. Для запуску програми приготування натисніть на енкодер. Для запуску програми «ЭКСПРЕСС» натисніть на енкодер в режимі очікування.
10. Під час роботи програми на дисплеї ведеться зворотний щохвилинний відлік часу приготування, горить індикатор обраної програми. Якщо активна функція автопідігрівання, горить індикатор (див. розділ «Автопідігрів (підтримання температури готових страв)»). Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури в чаші.

У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочі параметри. Наприклад, в програмі «ПАР» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться тільки після закипання води і утворення досить щільної пари в чаші.

Під час виходу програми на робочі параметри індикатор буде блимати. Після виходу на робочі параметри індикатор буде горіти безперервно.

У програмі «МАКАРОНЫ» зворотний відлік часу приготування почнеться після закипання води в чаші, закладки продуктів і повторного натискання на енкодер.

11. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. По закінченню роботи програми/автопідігрівання на дисплеї на декілька секунд з'явиться напис «End», потім прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається – – – –).

Для скасування введеної програми, переривання процесу приготування або автопідігрівання, натисніть кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ».

Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки REDMOND RMC-M37 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.company.

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту	Очікування виходу на робочі параметри	Автопідігрів, год
ХОЛОДЕЦ	Програма призначена для приготування холодцю та заливного	3:00	5 хв – 10 год / 1 хв	✓		12
ЖАРКА	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Після досягнення необхідної температури приготування прилад подасть звуковий сигнал, помістіть продукти в чашу і готуйте з відкритою кришкою	0:18	1 хв – 2 год / 1 хв		✓	
СОУС	Програма призначена для приготування різноманітних видів соусів	0:30	5 хв – 12 год / 1 хв	✓		12
ВЫПЕЧКА	Випікання кексів, бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового/листкового тіста	1:00	5 хв – 4 год / 1 хв	✓		3
ТУШЕНИЕ	Тушкування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв, приготування холодцю та заливного	1:00	5 хв – 12 год / 1 хв	✓		12
РИС/ КРУПЫ*	Варіння різноманітних круп, гарнірів, розсипчастих каш на воді	0:30	1 хв – 4 год / 1 хв	✓	✓	12
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності	0:20	1 хв – 4 год / 1 хв	✓		12
ЙОГУРТ/ ТЕСТО	Призначена для приготування домашніх йогуртів, розстоювання дріжджового тіста	8:00	10 хв – 12 год / 1 хв	✓		
ВАРКА	Програма призначена для приготування овочів і м'яса, птиці, риби	1:00	5 хв – 8 год / 1 хв	✓		12
ТОМЛЕНИЕ	Програма призначена для томління м'яса, приготування рульки й пряженого молока	3:00	5 хв – 12 год / 1 хв	✓		12
ФРИТЮР	Програма призначена для приготування різних продуктів у фритюрі. Під час роботи даної програми кришка приладу має залишатися відкритою	0:18	1 хв – 2 год / 1 хв		✓	
ПАР	Призначена для приготування на парі м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)	0:20	1 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	12

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Відстрочка старту	Очікування виходу на робочі параметри	Автопідігрів, год
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	1:00	1 хв – 8 год / 1 хв	✓		12
ПЛОВ	Приготування різноманітних видів плову	1:00	5 хв – 2 год / 1 хв	✓		12
ЧИЗКЕЙК	Програма призначена для приготування різноманітних варіантів сирних пирогів	0:45	1 хв – 4 год / 1 хв	✓		
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна. Варто враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки почнеться процес випікання	3:00	5 хв – 6 год / 1 хв	✓		3
МАКАРОНЫ	Приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці. Під час виходу на робочі параметри кришка приладу повинна бути закрита. Після того, як пролунає звуковий сигнал, додайте продукти, натисніть на енкодер і готуйте з відкритою кришкою	0:08	1 хв – 1 год / 1 хв		✓	
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготування дитячого харчування	0:10	1 хв – 2 год / 1 хв	✓		12
МУЛЬТИПОВАР	Приготування різноманітних страв з можливістю встановлення температури і часу приготування	0:30	2 хв – 15 год / 1 хв; Якщо температура выща за 150 °C: 2 хв – 2 год / 1 хв	✓		12
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Для запуску програми в режимі очікування натисніть на енкодер. Під час роботи програми на дисплеї відображується	автоматичне вимкнення після повного википання води				

**Функція автоматичного відключення програми після википання води для приготування розсипчастих круп реалізована в програмі «ЭКСПРЕСС».*

III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварці RMC-M37 і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.company або в магазинах офіційних дилерів.

RB-A505 — чаша з антипригарним покриттям

Внутрішнє покриття чаші досить стійко до механічних пошкоджень, володіє чудовими антипригарними і теплопровідними властивостями, завдяки чому їжа не прилипає до поверхні, прожарюється і гаситься рівномірно протягом всього процесу приготування. Ця чаша спеціально розроблена для більш якісної випічки, смаження або варіння молочних каш. Можливе використання чаші поза мультиварки для зберігання продуктів і приготування страв в духовій шафі. Можна мити в посудомийній машині. Ємність — 5 літрів.

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.

RHP-M02 — ветчинница

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.

RAM-ST5 — сталевий контейнер для приготування на пару

Використовується для приготування різних продуктів на пару. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, не схильний до деформації, не вбирає запахи і не виділяє токсичних речовин при впливі високої температури.

RAM-CL2 — універсальна знімна ручка

Ручка з термостійкого пластику, захищає від опіків. Надійна фіксація ручки на чаші дозволяє виймати і переносити наповнену чашу легко і безпечно.

RAM-SS3 — набір силіконових аксесуарів

В комплект входять плоска ложка, двостороння кришка для чаші і підставка, виготовлені з термостійкого силікону.

RAM-KS1 — набір силіконових ложок

В комплект входять ложка, шумівка і казанок, виготовлені з термостійкого силікону. Набір підходить для посуду з антипригарним покриттям.

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.

IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

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

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній протягом 15 хвилин половину

порізаного на шматочки лимона в програмі «ПАР», попередньо налив в чашу 0,5 л води.

- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.

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

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

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

Очищення корпусу

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

УВАГА! Будьте обережні при очищенні ущільнювальної резинки: її деформація призведе до виходу приладу з ладу.

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 налийте 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 внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту.

Очищення внутрішньої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. Протріть поверхні внутрішньої кришки вологою кухонною серветкою або губкою.
3. Витріть кришку досуха.

Очищення знімного парового клапану

Паровий клапан встановлений з внутрішньої сторони кришки приладу.

1. Витягніть паровий клапан, акуратно потягнувши його.
2. Промийте клапан під струменем чистої води.
3. Щільно встановіть клапан в гніздо на кришці приладу.

Видалення конденсату

Контейнер для конденсату, розташований на корпусі приладу, необхідно очищати після кожного використання мультиварки. Візьміться за боковини контейнера, злегка потягніть його на себе, зніміть. Вилийте конденсат; вимийте контейнер і установіть його на місце.

Іноді надлишок конденсату може накопичуватися в спеціальному поглибленні навколо чаші на корпусі приладу. Використовуйте кухонні серветки або рушник для його видалення.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, час тинок 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.

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

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

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

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

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

V. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1, E4	Можливі переохолодження приладу або вихід з ладу плати управління.	Вимкніть прилад від електромережі, помістіть його в тепле приміщення на 2 години. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E2, E3, E5, E6	Можливі перегрів приладу, вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Не включайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, відкрийте кришку і дайте йому охолонути протягом 10–15 хвилин, після чого продовжуйте приготування

Несправність	Можливі причини		Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E2, E3, E5, E6	Можливі перегрів приладу, вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента		Не доливайте воду в чашу під час роботи програм «МУЛЬТИПОВАР» (при установці температури вище 100 °С), «ЖАРКА» і «ФРИТЮР»
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E7	Спрацював автоматичний захист від перегрівання		При установці температури вище 130 °С в програмах «МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» і «ФРИТЮР» готуйте з відкритою кришкою і не використовуйте воду
У програмах «ЖАРКА" або «ФРИТЮР» прилад занадто довго виходить на робочі параметри	До виходу на робочі параметри приладу в чашу були поміщені продукти		У програм «ЖАРКА» та «ФРИТЮР» додавайте інгредієнти в чашу тільки після досягнення приладом робочих параметрів (див. п. 10 «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування»). Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути.
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки		Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного розніму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка		Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму		Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)		Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)		Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно		Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений		Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
		Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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

Запчастини для післягарантійного ремонту можна знайти на сайті https://redmondsale.com

VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 12 місяців з моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. 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 виріб 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 — 2021 р., 2 — 2022 р. ... 0 — 2030 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

- 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.

STOP *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.

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

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

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

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-M37
Қуаты	860 Вт
Кернеуі	22–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I дәреже
Тостаған көлемі	5 л
Тостаған жабыны	DAIKIN® күюге қарсы
Дисплей	жарықтық диодты
Бу клапаны	алмалы
Габаритті көлемі (ені × биіктігі × ұзындығы)	285 × 295 × 290 мм
Таза салмағы	3 кг

Бағдарламалар

1. ХОЛОДЕЦ (ДІРІЛДЕК)
2. ЖАРКА (ҚУЫРУ)
3. СОУС (ТҰЗДЫҚ)
4. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
5. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
6. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
7. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТТІ БОТҚА)
8. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР)
9. ВАРКА (ҚАЙНАТУ)
10. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)
11. ФРИТЮР
12. ПАР (БУ)
13. СУП (СОРПА)
14. ПЛОВ (ПАЛАУ)
15. ЧИЗКЕЙК
16. ХЛЕБ (НАН)
17. МАКАРОНЫ (МАКАРОН)
18. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ)
19. МУЛЬТИПОВАР
20. ЭКСПРЕСС

Функциялар

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту)	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

Жиынтық

Мультипісіргіш	1 дана
Тостағаны	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Ожау	1 дана
Өлшеуіш стақан	1 дана
Электрлік қоректену сымы	1 дана
Рецепт кітабы	1 дана
Пайдалану бойынша 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.

Мультипісіргіш құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

1. Құрылғының қақпағы
2. Тұтқасы ашу басқышы
3. Қақпақты ашу басқышы
4. Суырылып алынатын буландырғыш қақпақ
5. Тығыздағыш сақина
6. Дисплеймен бірге басқару пернесі
7. Аспап корпусы
8. Ожауға арналған ұстағыш
9. Тостаған
10. Конденсатты жинауға арналған контейнер
11. Тегіс қасық
12. Ожау
13. Өлшеуіш стақан
14. Бу үстінде әзірлеуге арналған контейнер
15. Элетр қоректендіргіш шнур

Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)

1. Бағдарламаны орындау индикаторлары
2. Сандық индикатор

3. индикаторы – автожылыту/жылыту режимінің индикаторы
4. индикаторы – стартты шегеру индикаторы
5. индикаторы – жұмыс параметрлеріне шығу индикаторы
6. индикаторы – дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
7. индикаторы – басқару панелін бұғаттау индикаторы
8. «МУЛЬТИПОВАР» батырмасы – «МУЛЬТИПОВАР» дайындау бағдарламасын таңдау
9. «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасы – жылыту тәртіптемесін қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын үзу, жасалған баптауларды өшіру
10. «ВРЕМЯ» батырмасы – әзірлеу уақытын мәнін орнату, басқару панелін құрсаулау
11. Энкодер – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін азайту/ арттыру, әзірлеудің ұсынылған режімін қосу, «ЭКСПРЕСС» дайындау бағдарламасын таңдау, автожылытуды қосу/сөндіру
12. «ТЕМП.» батырмасы – әзірлеу температура мәнін орнату
13. «ОТСРОЧКА» батырмасы – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу, дыбыстық сигналдарды сөндіру

1. Сандық индикатор
2. индикаторы – стартты шегеру индикаторы
3. индикаторы – жұмыс параметрлеріне шығу индикаторы
4. индикаторы – автожылыту/жылыту режимінің индикаторы
5. индикаторы – дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
6. Бағдарламаны орындау индикаторлары
7. батырмасы – әзірлеу уақытын мәнін орнату
8. батырмасы – стартты шегеру индикаторы
9. — батырмасы – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін азайту; дыбыстық сигналдарды сөндіру
10. + батырмасы – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін арттыру; басқару панелін құрсаулау
11. ☐ батырмасы – жылыту тәртіптемесін қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын үзу
12. батырмасы – әзірлеу температура мәнін орнату
13. батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режімін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру, дайындау бағдарламасын таңдау «ЭКСПРЕСС»
14. батырмасы – дайындау бағдарламасын таңдау «МУЛЬТИПОВАР»

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 түсқағаз, 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 ақаужоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек. Қуа көзін корпустағы жалғағышқа қосыңыз, қосылудың беріктігіне көз жеткізіңіз.

STOP *МАҢЫЗДЫ! Қақпақты ашу үшін аспапты тұтқадан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

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

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа. Ол үшін барлық режимде, тек бағдарламаны баптау режимінен басқа, «ОТСРОЧКА» батырмасын бірнеше секунд басып, ұстап тұрыңыз, индикаторы жанады.

Дыбыстық сигналдарды сөндіру «ОТСРОЧКА» батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Аспаптан дыбыстық сигнал естіледі де, индикаторы сөнеді.

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Іске бағдраламаны баптаудан басқа кез-келген тәртіптемеде басқару панелінің бұғаттауын сөндіру үшін «ВРЕМЯ» батырмасын басып, дыбыстық сигнал естілгенше басулы күйінде ұстап тұрыңыз, батырмасын индикаторы жанады. Дисплейде бірнеше секундқа [ ] символдары пайда болады. Бұғаттау тәртіптемесінде кез-келген батырманы басқан жағдайда дисплейде бірнеше секундқа [ ] символдары пайда болады.

Бұғаттауды шешу үшін «ВРЕМЯ» батырмасын басып, дыбыстық сигнал естілгенше басулы күйінде ұстап тұрыңыз, батырмасын индикаторы сөнеді. Дисплейде бірнеше секундқа] [символдары пайда болады.

Әзірлеу уақытын орнату

Құрылғы пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) бөлімін қараңыз).

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін «ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз, дегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
2. Айналмалы энкодер, қалаған сағат мәнін орнатыңыз. Сағат тілімен айналғанда сағат мәні артады, сағат тіліне қарсы айналғанда – азаяды.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз.
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 автосақталуға дейін «ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы: 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-ден 170°С-ге дейін, 1°С қадамымен.

1. «ТЕМП.» батырмасын басыңыз, дисплейде үнсіздік бойынша температура мәні жыпылықтай бастайды.
2. Температура мәнін арттыру үшін энкодерерді сағат тіліне, азайту үшін сағат тіліне қарсы айналдырыңыз. Ең жоғарғы (ең төменгі) мәнге жеткенде, орнату ауқымның басынан (соңынан) жалғасады.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплей әзірлеу уақытын көрсетуге қайта оралады).

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

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

Стартты кейінге қалдыру

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

1. «ОТСРОЧКА» батырмасын басыңыз. ⏲ индикаторы және дисплейдегі сағат мәні жыпылықтайды.
2. Айналмалы энкодер, қалаған сағат мәнін орнатыңыз. Сағат тілімен айналғанда сағат мәні артады, сағат тіліне қарсы айналғанда – азаяды.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «ОТСРОЧКА».
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплей әзірлеу уақытын көрсетуге қайта оралады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін «ОТСРОЧКА» батырмасын басыңыз.

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

«Стартты кейінге қалдыру» функциясы жұмыс істеп тұрған кезде таңдап алынған бағдарламаның индикаторы және ⏲ индикаторы жанып тұрады. Егер автожылыту функциясы белсенді болса, 〰 индикаторы жанып тұрады («Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қараңыз).

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

Функцияның жұмысы аяқталған кезде құрал дабыл дыбысын береді, ⏲ индикаторы сөнеді. Таңдалған дайындау бағдарламасының орындауы басталады.

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

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

Функция тура бағдарламаны орындау барысында температура мен әзірлеу уақытын өзгертуге мүмкіндік береді («ЭКСПРЕСС» бағдарламасы басқа).

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы әртүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецепттер бойынша тағамды әзірлесеңіз, 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 170°С-ге дейін 1°С-ге өзгерту қадамымен. Әзірлеу барысында температураны реттеу – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасындағы стартқа дейінгі температура баптамасына ұқсас.

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «ТЕМП.» батырмасын басыңыз, бастапқы қалпы бойынша температура мәні жыпылықтай бастайды.
2. Температура мәнін арттыру үшін энкодерерді сағат тіліне, азайту үшін сағат тіліне қарсы айналдырыңыз. Ең жоғарғы (ең төменгі) мәнге жеткенде, орнату ауқымның басынан (соңынан) жалғасады.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплей дайындау уақыты кейпіне түседі).

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

Жұмыс параметрлеріне шығу кезінде тағам дайындау температурасын өзгертер болса (егер бұл зауыттық баптаулармен қарастырылса) алдын ала қыздыру процесі тоқтай-

ды, бағдарлама жұмысы уақытының кері санағы басталады.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін

Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте қараңыз). Әзірлеу барысындағы уақытты реттеу – бағдарламаның басталуына дейінгі уақыт орнатуға ұқсас.

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз, дисплейдегі сандық индикатор жыпылықтай бастайды.
2. Айналмалы энкодер, қалаған сағат мәнін орнатыңыз. Сағат тілімен айналғанда сағат мәні артады, сағат тіліне қарсы айналғанда — азаяды.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз.
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 автосақталуға дейін «ВРЕМЯ» батырмасын басыңыз.

Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады.

«Стартты кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы өз жұмысын атқармайды.

Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70–75°С шектерінде сақтай алады. Автоқыздыруы жұмыс істеп тұрған кезде ♨ индикаторы жанып тұрады, дисплейде сондай-ақ осы режимдегі уақыттың тікелей минуттық санағы көрінеді.

Автоысытқын функциясын қосу үшін, «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады.

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

Автожылытуды алдын ала сөндіру

Егер автоқыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Ол үшін дайындау бағдарламасы немесе бастау мерзімін ұзарту мүмкіндігі кезінде энкодер түймесін басыңыз: ♨ индикаторы сөнеді. Автоматты жылытуды қайта қосу үшін энкодерге тағы бір рет басыңыз.

Сізге ыңғайлы болу үшін 80°С-тен төмен тамақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылыту автоматты түрде сөндіріледі.

Тағамдарды жылыту

Сіз құралды тамақтарды ысыту үшін пайдалана аласыз. Ол үшін:

1. Азықты табаққа салып, оны аспаптың корпусына орнатыңыз. Оның қыздыру элементіне тығыз типтұрғанына көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз, мультипісіргішті электр тоғына қосыңыз.
3. «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» түймешігін басыңыз, ♨ индикаторы жанады, таймерде аспаптың осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есебі көрінеді. Тағам 70–75°С дейін қыздырылады. Осы температура 12 сағаттың ішінде ұсталуы мүмкін.
4. Қажет болғанда «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» түймешігін басып, қыздыруды өшіруге болады. Құрал күту режиміне ауысады.

Автожылыту және жылыту функцияларының арқасында,құрылғы азық-түлікті 12 сағатқа дейін ыстық күйінде сақтай алады, алайда тамақты екі-үш сағаттан астам уақытқа дейін оны ыстық күйінде қалдырмауға кеңес береміз, өйткені ол тамақтар бүлініп кетуі мүмкін.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

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

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз.
2. Қоспаларды тостағанғанға рецепттер кітабының немесе тамақ дайындаудың. Жиынтық кестесі бағдарламаларының нұсқауларына (егер сіз өз рецептіңіз бойынша даярласаңыз) 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.

STOP *Мультипісіргішпен жұмыс істегенде тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесетін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.company сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

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

3. Құралдың қақпағын жабыңыз.

Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде ашық қақпақпен дайындау да қарастырылған-рецептер кітабының нұсқауын оқыңыз.

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

4. Қуа көзін корпустағы жалғағышқа қосыңыз.
5. Құралды электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді және күту режиміне түседі (дисплейде – – – – көрінеді).

6. Айналмалы энкодер, қажетті дайындау бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айналым бойынша жүреді, таңдалған бағдарлама индикаторы жыпылықтайды, дисплейде әдепкі әзірлеу уақыты пайда болады. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау үшін тиісті батырманы басыңыз, батырмасын индикаторы жанады.
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 орната аласыз («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы: әзірлеу температурасын орнату» қараңыз).
8. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Стартты 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.

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

«ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасын әзірлеу бағдарламасын баптау кезінде сіз жасаған барлық параметрлерді қалпына келтіреді.

Баптаудың кез келген кезеңінде энкодерге басу ағымдағы баптаулармен дайындау бағдарламасын іске қосады. Өзгертілмеген параметрлер әдепкі қалпы бойынша қалады.

9. Дайындау бағдарламасын іске қосу үшін энкодер түймесін басыңыз. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде энкодерге басыңыз.
10. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде әзірлеу уақытының минуттық кері санағы жүреді, таңдалған бағдарламаның индикаторы жанып тұрады. Егер автоысыту функциясы болса индикаторы жанады («Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)» қараңыз). 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» бағдарламасында дайындауға берілген уақыттың есебі тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті түрдегі қою будың пайда болуынан бастап қана басталады.

Бағдарлама жұмыс параметрлеріне шыққан кезде жыпылықтайды. Жұмыс параметрлеріне шыққаннан кейін индикаторы үздіксіз жанады.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасында дайындау уақытын кері есептеу тостағанға су қайнатылғаннан, азық-түлік салғаннан және энкодерге қайта басқаннан кейін басталады.

11. Бағдарламаның аяқталуы туралы дабыл дыбысы хабарлайды. Автоысыту бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін дисплейде бірнеше секундқа «End» жазбасы пайда болады содан кейін құрал күту режиміне ауысады (– – – – дисплейде көрсетілінеді).

Енгізілген бағдарламаны, дайындау немесе автоысытқыш процесін тоқтату үшін, «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» батырмасын басыңыз.

Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған REDMOND RMC-M37 мультипісіргіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз www.redmond.company сайтында таба аласыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Стартты шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығуды күту	Автоқыздыру, сағ
ХОЛОДЕЦ	Бағдарлама дірілдек және құйылып ұйытылған тағамдар дайындауға арналған	3:00	5 мин – 10 сағ / 1 мин	✓		12
ЖАРКА	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған. Берілген бағдарламаны пайдалану кезінде қақпағы ашық күйінде қалуы керек	0:18	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	
СОУС	Бағдарлама әр түрлі тұздық түрлерін дайындауға арналған	0:30	5 мин – 12 сағ / 1 мин	✓		12
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	1:00	5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		3
ТУШЕНИЕ	Ет, балық, көкөністер, гарнирлер және құраушылары көп тағамдарды бұқтырып пісіру	1:00	5 мин – 12 сағ / 1 мин	✓		12
РИС/КРУПЫ*	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:30	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓	12
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Үй йогурттары мен қамырдың ашуын әзірлеуге арналған, ашытылған қамырды тындыруға кеңес беріледі	8:00	10 мин – 12 сағ / 1 мин	✓		
ВАРКА	Бағдарлама көкөністер мен етті, құсты, балықты әзірлеуге арналған	1:00	5 мин – 8 сағ / 1 мин	✓		12
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама етті жұмсарту, пісірілген сүтті дайындауға арналған	3:00	5 мин – 12 сағ / 1 мин	✓		12
ФРИТЮР	Фритюрде әртүрлі өнімдер әзірлеуге арналған. Азықты қуырған кезде аспаптың қақпағы ашық болуы керек.	0:18	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	
ПАР	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

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Сәрттыны шегеру	Жұмыс параметрлеріне шығуды күту	Автоқыздыру, САГ
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	1:00	1 мин – 8 сағ / 1 мин	✓		12
ПЛОВ	Палаудың әр түрін әзірлеу	1:00	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		12
ЧИЗКЕЙК	Бағдарлама ірімшікті және сыр қосылған тоқаштардың әр түрлі нұсқаларын дайындау үшін арналған	0:45	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде Бағдарламаны баптаумен кейін пісіру іске қосқанда процесі басталады	3:00	5 мин – 6 сағ / 1 мин	✓		3
МАКАРОНЫ	Мәнті, макарон, тұшпара пісіруге кеңес беріледі. Жұмыс параметрлеріне шығу кезінде аспаптың қақпағы жабық болуы тиіс. Дыбыс сигналы естілгеннен кейін, өнімдерді қосыңыз, энкодерге басыңыз және ашық қақпақпен пісіріңіз	0:08	1 мин – 1 сағ / 1 мин		✓	
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Балалар тағамы әзірлеу	0:10	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		12
МУЛЬТИПОВАР	Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температура параметрлері бойынша тағамды әзірлеуге арналған	0:30	2 мин – 15 сағ / 1 мин; Егер әзірлеу температурасы 150°С-ден жоғары болса: 2 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		12
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу. Күту режимінде бағдарламаны іске қосу үшін энкодер түймесін басыңыз. [ ] дисплейде пайда болады	Бағдарлама су толық қайнап тасқан соң автоматтүрде өшуді қарастырады				

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

III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

RMC-M37 мультиваркасына қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.company сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RB-A505 — күюге қарсы жабыны бар тостаған

Тостағанның ішкі жабыны механикалық зақымдануларға өте төзімді, күйіп кетуге қарсы және жылу өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тағам бетіне жабыспайды, қуырылады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндіріледі. Бұл тостаған сүт ботқаларын сапалы пісіру, қуыру немесе пісіру үшін арнайы жасалған. Тостаған пайдаланылуы мүмкін тыс мультипісіргіш үрлемелі шкафта тағамдарды сақтау және дайындау үшін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Сыйымдылығы — 5 литр.

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.

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, аэрогрильде немесе жай ғана плитада қолайлы көлемде кастрюльде пайдалана аласыз.

RAM-ST5 — бу дайындау үшін болат контейнер

Буда түрлі өнімдерді дайындау үшін қолданылады. Жоғары сапалы тот баспайтын болаттан жасалған, деформацияға ұшырамайды, иістерді сіңірмейді және жоғары температура әсерінен улы заттарды бөлмейді.

RAM-CL2 — әмбебап алмалы-салмалы қалам

Ыстыққа төзімді пластиктен жасалған қалам күйіктен қорғайды. Тұтқаны шыныаяқпен сенімді бекіту оңай және қауіпсіз толтырылған шыныаяқты алуға және тасымалдауға мүмкіндік береді.

RAM-SS3 — силикон аксессуарлар жиынтығы

Жиынтыққа тегіс қасық, екі жақты қақпақ және термотөзімді силиконнан жасалған тұғырық кіреді.

RAM-KS1 — силикон қасық жиынтығы

Жиынтыққа термотөзімді силиконнан жасалған қасық, кәкпір және ожау кіреді. Жиынтық күйуге қарсы жабыны бар ыдыстарға арналған.

RAM-FB1 — фритюрде қуыруға арналған себет

Қатты қыздырылған немесе қайнаған майда (фритюре) 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.

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

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

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

- Мультипісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса 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.

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

Табаны тазалау

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

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

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

Ішкі қақпақты тазалау

1. Мультипісіргіш қақпағын ашыңыз.
2. Ішкі қақпақ бетін ылғалды ас үй майлығын немесе ысқышпен сүртіңіз.
3. Қақпақты құрғатып сүртіңіз.

Алмалы-салмалы бу қақпағын тазарту

Бу клапаны аспап қақпағының ішкі жағынан орнатылған.

1. Бу клапанын мұқият тартып алыңыз.
2. Клапанды таза су ағынымен шайыңыз.
3. Клапанды құрылғының қақпағына ұяшыққа тығыз орнатыңыз.

Конденсатты жою

Аспап корпусында орналасқан конденсатқа арналған контейнерді мультипісіргішті әр пайдаланған сайын тазарту қажет. Контейнердің бүйірінен ұстап, оны ақырын өзіңізге қарай тартып, шешіп алыңыз. Конденсатты төгіңіз; контейнерді жуып, орнына орналастырыңыз. Конденсаттың артығы кейде аспап корпусындағы табақтың корпусындағы табақ айналасындағы арнайы шұңқырда жиналуы мүмкін. Оны кетіру үшін ас үй майлықтарын немесе сүлгіні қолданыңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

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

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 ұшырытуға 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: E1, E4	Құралдың салқындауы немесе Басқару платасының істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратып, оны жылы бөлмеге 2 сағатқа қойыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E2, E3, E5, E6	Аспаптың қызуы, басқару платасының немесе қыздыру элементінің істен шығуы мүмкін	Табағы бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратып, қақпақты ашып, 10–15 минут бойы суытып, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз
		«МУЛЬТИПОВАР» (100 °С жоғары температураны орнату кезінде), «ЖАРКА» және «ФРИТЮР»-бағдарламалары жұмыс істеген кезде тостағанға суды құймаңыз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	«МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» және «ФРИТЮР» бағдарламаларында 130 °С жоғары температураны орнатқан кезде ашық қақпақпен пісіріңіз және суды пайдаланбаңыз.
«ЖАРКА» немесе «ФРИТЮР» бағдарламасында белгіленген жұмыс параметрлерге жету уақыттан көп болды	Құрылғының жұмыс параметрлеріне шыққанға дейін тостағанға өнімдер орналастырылды	«ЖАРКА» және «ФРИТЮР» бағдарламасында ингредиенттерді тостағанға тек қана аспап жұмыс параметрлерге жеткенде қосыңыз («Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі» (п. 10) тарауын қараңыз). Құрылғыны электр желісінен өшіріңіз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешілмелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыратқышқа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында ток жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жағылысы (ток кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде токтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған

Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

Кепілдіктен кейінгі жөндеуге арналған қосалқы бөлшектерді табуға болады сайтта қолжетімді https://redmondsale.com

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. 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 мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нсұқаулыққа 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).

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

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

1 — өндірілген айы (01 — қаңтар, 02 — ақпан ... 12 — желтоқсан)
2 — өндірілген жылы (1 — 2021 ж., 2 — 2022 ж. ... 0 — 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.

EAC

Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

Виробник: «Пауер Поінт Інк. Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян. Шеньжень. Китай 518049.

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

Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30.

Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING", Jelgava, Meiju cels 43-62, LV-3007.

© REDMOND. Все права защищены. 2021.
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

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

RMC-M37-CIS-UM-3