

# REDMOND

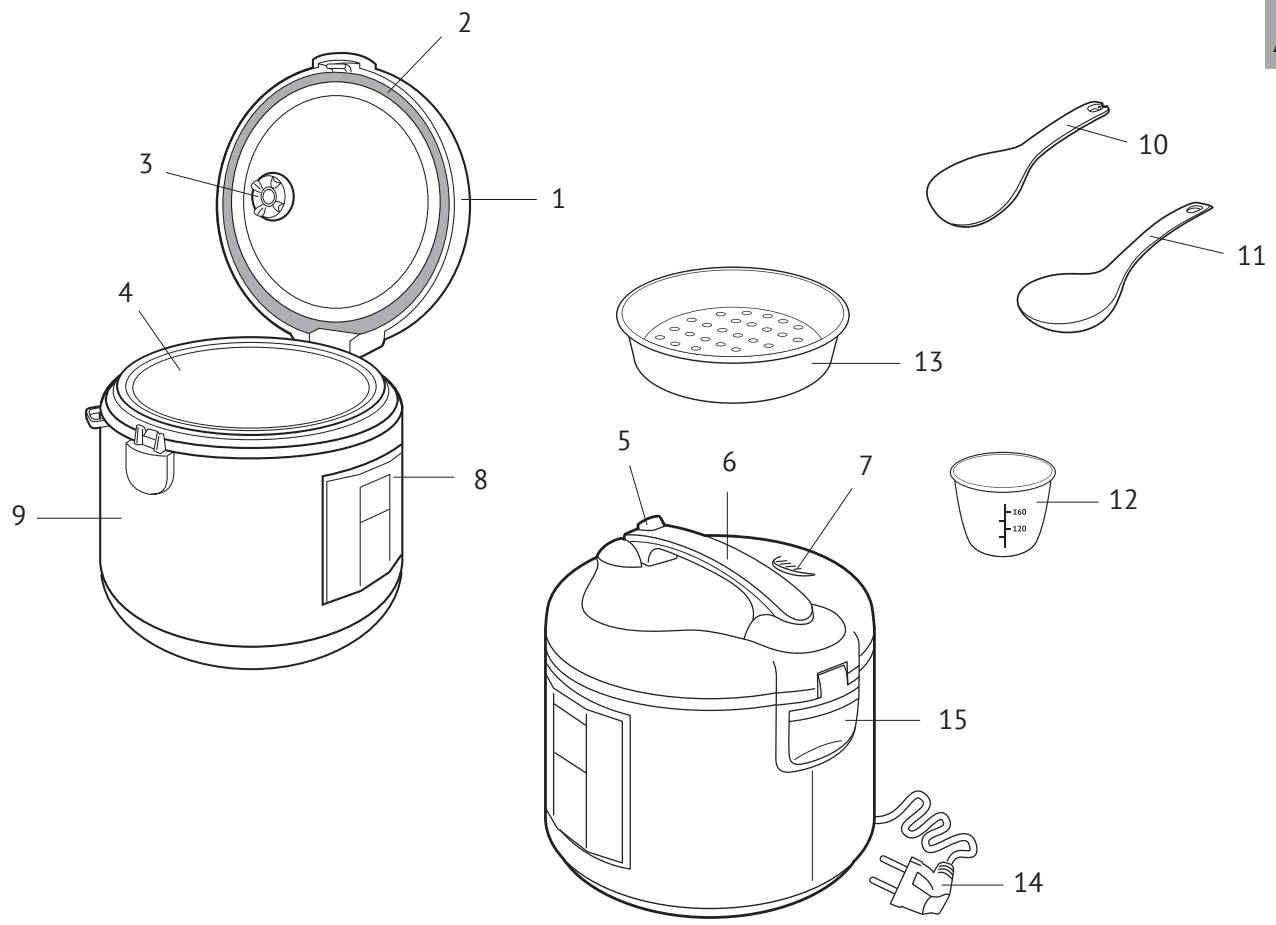
Мультиварка  
RMC-M25/  
RMC-M252/  
RMC-M253

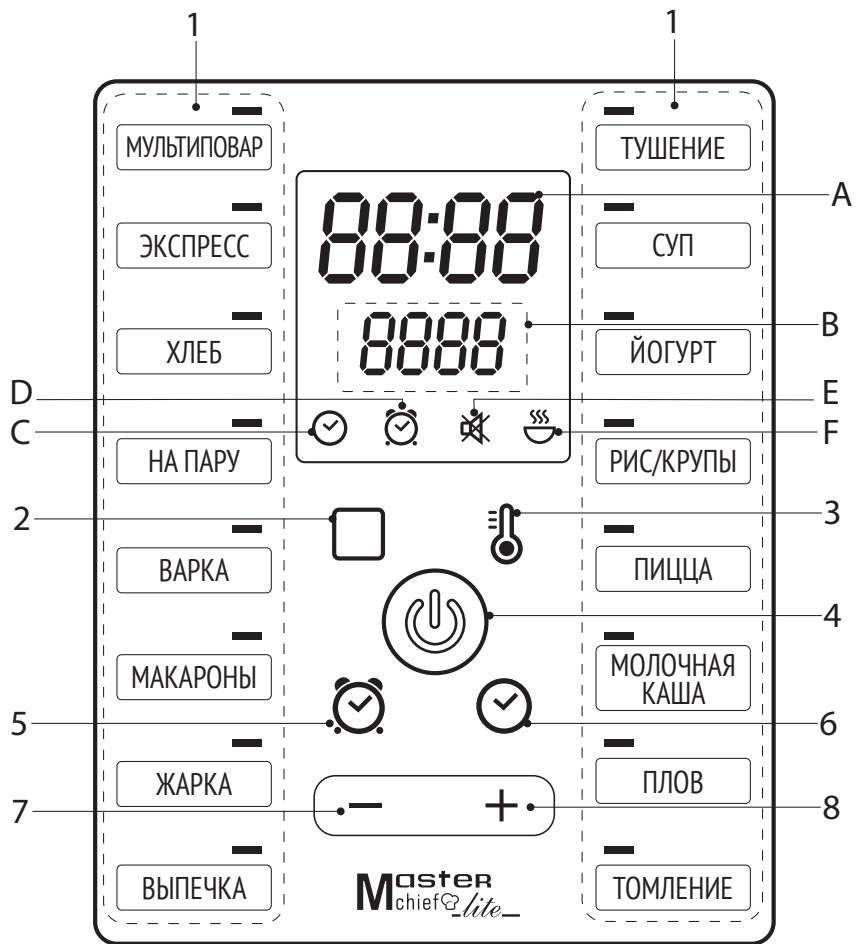


Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

Руководство по эксплуатации

RUS	.....	6
UKR	.....	19
KAZ	.....	27
ROU	.....	35





## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	Программа «ЙОГУРТ» .....	12
Технические характеристики .....	7	Программа «РИС/КРУПЫ» .....	12
Программы.....	7	Программа «ПИЦЦА».....	12
Функции.....	7	Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» .....	12
Комплектация.....	7	Программа «ПЛОВ».....	12
Устройство прибора.....	8	Программа «ТОМЛЕНИЕ» .....	12
Панель управления.....	8	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	12
Устройство дисплея.....	8	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	13
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....	8	Общие правила и рекомендации .....	13
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	8	Очистка корпуса.....	13
Отключение звуковых сигналов.....	8	Очистка чаши.....	13
Установка времени приготовления.....	8	Очистка внутренней крышки.....	13
Отсрочка старта программы .....	9	Очистка съемного парового клапана .....	13
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	9	Удаление конденсата.....	13
Предварительное отключение автоподогрева.....	9	Очистка рабочей камеры.....	13
Разогрев блюд.....	9	Хранение и транспортировка .....	14
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	9	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	14
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10	Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	14
Программа «МУЛЬТИПОВАР» .....	10	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	15
Программа «ЭКСПРЕСС».....	11	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	16
Программа «ХЛЕБ» .....	11	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР» .....	16
Программа «НА ПАРУ» .....	11	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....	17
Программа «ВАРКА» .....	11	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	17
Программа «МАКАРОНЫ» .....	11	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	18
Программа «ЖАРКА» .....	11		
Программа «ВЫПЕЧКА».....	11		
Программа «ТУШЕНИЕ».....	12		
Программа «СУП».....	12		

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике от компании REDMOND. REDMOND — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мультиварка REDMOND RMC-M25/RMC-M252/RMC-M253 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

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

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

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



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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

шением 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 произво-

*дить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*

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

**STOP**

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

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

**STOP**

*ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!*

### Технические характеристики

Модель.....	RMC-M25/RMC-M252/ RMC-M253
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытые чаши.....	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съемный

### Программы

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

### 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
Отключение звуковых сигналов.....	есть

### 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.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.

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

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

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

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

1. Кнопки выбора автоматических программ.
2. Кнопка  – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек.
3. Кнопка  – переход в режим установки температуры приготовления.
4. Кнопка  – включение заданного режима приготовления.
5. Кнопка  – переход в режим установки отсрочки старта.
6. Кнопка  – переход в режим установки времени приготовления.
7. Кнопка «-» – уменьшение значения параметра.
8. Кнопка «+» – увеличение значения параметра.

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

- A. Индикатор значения времени.
- B. Индикатор значения температуры, работы программы «ЭКСПРЕСС».
- C. Индикатор режима приготовления.
- D. Индикатор режима отсрочки старта.
- E. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- F. Индикаторы режима автоподогрева/разогрева.

**I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

Осторожно 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 мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.



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

**II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА****Отключение звуковых сигналов**

1. Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку . Вместо индикатора значения температуры на дисплее загорится надпись SOn.
2. Для отключения звуковых сигналов нажмите кнопку «+» или «-». На дисплее появится надпись SOFF и индикатор . Чтобы включить звуковые сигналы нажмите кнопку «+» или «-» (на дисплее загорится надпись SOn, индикатор  погаснет).
3. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически.

**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.

1. После выбора автоматической программы нажмите кнопку . Начнет мигать значение часов индикатора времени.
2. Для увеличения значения параметра нажимайте кнопку «+», для уменьшения – кнопку «-».
3. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-».

Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте нужную кнопку.



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

### Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по истечении которого начнет работать программа приготовления. Таким образом, вы можете отложить старт программы до 24 часов. Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.

1. Для изменения времени отсрочки старта после выбора автоматической программы нажмите кнопку . На дисплее появится индикатор , начнет мигать значение часов на индикаторе времени.
2. Чтобы увеличить значение параметра, нажимайте кнопку «+», для уменьшения – кнопку «-».
3. Нажмите кнопку и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-».

Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

**i** Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС». Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве горит соответствующий индикатор, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку .

### Предварительное отключение автоподогрева

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

**i** Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».

### Разогрев блюд

Прибор можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку . Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

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

**💡** Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на 2-3 часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

### Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

**i** Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна при использовании автоматических программ «ЭКСПРЕСС» и «ЙОГУРТ».

Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 160°C с шагом в 1°C. Минимальное время приготовления – 1 минута, максимальное время приготовления зависит от выбранной программы, шаг установки – 1 минута.

Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время работы функции отсрочки старта и ожидания выхода на рабочий режим во время работы программ функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

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

### Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.

- Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку «+», для уменьшения – кнопку «-». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
- Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически. Установленная температура будет отображаться до окончания работы программы или до нового изменения.

**i** Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами.

**Для изменения времени приготовления:**

- Во время работы программы приготовления нажмите кнопку ☺. Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать. Отобразится значение температуры по умолчанию.
- Установите желаемое время приготовления. Чтобы увеличить значение часов, нажмите кнопку «+», чтобы уменьшить – кнопку «-».
- Повторно нажмите кнопку ☺ и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
- Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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

**Общий порядок действий при использовании автоматических программ**

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
- 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.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели управления. Загорится индикатор рядом с кнопкой, на дисплее появится значение времени приготовления по умолчанию и индикатор ☺. При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» на дисплее также отобразится значение температуры по умолчанию.
- При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.

**i** В программе «МУЛЬТИПОВАР» также можно установить желаемую температуру приготовления блюда. Для изменения температуры нажмите кнопку ☺ и установите же-

лаемое значение. Используйте кнопку «+» для увеличения значения, кнопку «-» – для уменьшения.

- При необходимости установите время отсрочки старта.
- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку ☺, загорится индикатор автоподогрева (если данная функция включена). Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки ☺ или по достижении необходимой температуры в чаше.

**i** В программе «МАКАРОНЫ» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки ☺.

Во время выхода на рабочие параметры индикатор ☺ на дисплее будет мигать. После выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал, индикатор ☺ будет гореть непрерывно.

При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку ☺, погаснет соответствующий индикатор. Повторное нажатие кнопки ☺ снова включит данную функцию.

- 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 ☺ на дисплее).
- Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку ☐.


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


**Программа «МУЛЬТИПОВАР»**

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


**i** Не рекомендуется использовать функцию автоподогрева, если температура приготовления блюда не превышает 80°C.



По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления – 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет 35-160°C с шагом в 5°C. Диапазон ручной установки времени – от 2 минут до 12 часов с шагом в 1 минуту.

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

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

### Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Возможность ручной установки времени приготовления, а также использование функций «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны. Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку .


 Также можно выбрать программу «ЭКСПРЕСС», нажав соответствующую кнопку на панели управления и запустить нажатием кнопки .

### Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут. Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено тремя часами.

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

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

При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки  начнется процесс выпекания. Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.


Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем — непосредственно выпекание. При запуске программы с настройками по умолчанию по истечении 2 часов работы прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку мультиварки и переверните хлеб. Если в настройки программы были внесены изменения, звуковой сигнал подаваться не будет.

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

Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

### Программа «НА ПАРУ»


Предназначена для приготовления на пару мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут. Для приготовления в данной программе 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».


### Программа «ВАРКА»

Программа предназначена для приготовления овощей и бобовых. Время приготовления по умолчанию составляет 40 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления — от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «МАКАРОНЫ»


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

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

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


### Программа «ЖАРКА»

Предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой. По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 мин. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 мин. до 2 часов с шагом в 1 мин. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

 Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

### Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.

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

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

### Программа «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу. По умолчанию время приготовления в программе составляет 50 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «СУП»

Предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей. По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «ЙОГУРТ»

Предназначена для приготовления домашних йогуртов и расстойки теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

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

### Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа предназначена для приготовления различных круп и гарниров, а также варки рассыпчатых каш на воде. Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления – от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

### Программа «ПИЦЦА»


Программа предназначена для приготовления пиццы с мясом, птицей, сыром и другими видами начинки. Время приготовления по умолчанию составляет 10 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления – от 10 минут до 1 часа с шагом в 5 минут.


### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности. Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления – от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

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

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

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


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

### Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Программа предназначена для приготовления тушенки, рульки, холодца, заливного. По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

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

## III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

 *Дополнительную информацию вы можете найти в книге рецептов или на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).*

## IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

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

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

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

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

### Очистка внутренней крышки

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

### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен на внутренней крышке прибора.

1. Аккуратно потяните паровой клапан на себя.
2. Промойте клапан под струей чистой воды. При необходимости протрите кухонной салфеткой или губкой отверстие для выхода пара.
3. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

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

### Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в контейнер, расположенный с правой стороны прибора.

1. Откройте крышку, извлеките чашу.
2. При необходимости немного наклоните мультиварку, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
3. Снимите контейнер, слегка потянув его за выступ на себя.
4. Вылейте конденсат. Промойте контейнер, следуя вышеупомянутым правилам, и вставьте на место.

Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

### Очистка рабочей камеры

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

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

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи. При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

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

#### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

#### ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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



**БЛЮДО ПРИГОРАЕТ**

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

**ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ**

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

**ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ**

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

**ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ**

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

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

**Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару**

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

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МУЛЬТИ-ПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:30	2 мин – 12 ч / 1 мин; Если температура выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	+	+	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	-	-	-	-	-
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	+	-	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	0:35	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	0:40	10 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	+
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	0:08	2 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	-
ЖАРКА	Жарка мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд	0:18	5 мин – 2 ч / 1 мин	-	+	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	+	-	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	0:50	10 мин – 12 ч / 5 мин	+	+	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:40	10 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	+	-	-
Р И С / КРУПЫ	Приготовление рассыпчатых каш и различных гарниров из круп	0:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	+	+	+
ПИЦЦА	Приготовление пиццы с различными начинками	0:10	10 мин – 1 ч / 5 мин	+	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	0:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	0:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	10 мин – 12 ч / 10 мин	+	-	+

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста, приготовление уксуса	100	Приготовление безе или варенья
40	Приготовление йогуртов	105	Приготовление холодца
45	Закваска	110	Стерилизация
50	Брожение	115	Приготовление сахарного сиропа
55	Приготовление помадки	120	Приготовление рульки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания	125	Приготовление тушеного мяса
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	130	Приготовление запеканки
70	Приготовление пунша	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки



Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию	Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
75	Пастеризация, приготовление белого чая	140	Копчение
80	Приготовление глинтвейна	145	Запекание овощей и рыбы в фольге
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	150	Запекание мяса в фольге
90	Приготовление красного чая	155	Жарка изделий из дрожжевого теста
95	Приготовление молочных каш	160	Жарка птицы, мяса, рыбы

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M25/RMC-M252/RMC-M253 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) или в магазинах официальных дилеров.

### 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).

### RB-C506 – чаша с антипригарным покрытием производства DAIKIN® (Япония)

Емкость: 5 литров. Антипригарное покрытие устойчиво к механическим повреждениям. Чаша отлично проводит тепло и прекрасно подходит для жарки, выпечки, варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E4	Системная ошибка, возможен перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней, плотно закройте крышку. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что шнур электропитания подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
Блюдо готовится слишком долго	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена
		Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с 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 (фильтры, лампочки, анти-пригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й — год выпуска устройства.

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 uszkodження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
  - Даний електроприлад являє собою багатфункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
  - Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
  - Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
  - Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.
- STOP** ***УВАГА!** Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиліться над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Вимкючайте 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 перекинувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.
- STOP** ***ПАМ'ЯТАЙТЕ:** випадкове uszkodження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електричним струмом. 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 корпусу пристрою може привести до його серйозних uszkodжень.
  - 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 виконувати

тиса авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травмам і ушкодженню майна.



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

### Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M25/RMC-M252/RMC-M253
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.....	змінний

### Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР)	9. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)
2. ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)	10. СУП (СУП)
3. ХЛЕБ (ХЛІБ)	11. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
4. НА ПАРУ (НА ПАРИ)	12. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
5. ВАРКА (ВАРИННЯ)	13. ПИЦЦА (ПІЦЦА)
6. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)	14. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
7. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)	15. ПЛОВ (ПЛОВ)
8. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)	16. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)

### Функції

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

### Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.

Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.

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

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

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

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

1. Кнопки вибору автоматичних програм.
2. Кнопка – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання користувачьких налаштувань.
3. Кнопка – перехід до режиму встановлення температури приготування.
4. Кнопка – увімкнення заданого режиму приготування.
5. Кнопка – перехід до режиму встановлення відстрочки старту.
6. Кнопка – перехід до режиму встановлення часу приготування.
7. Кнопка «-» – зменшення значення параметра.
8. Кнопка «+» – збільшення значення параметра.

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

- A. Індикатор значення часу.
- B. Індикатор значення температури, роботи програми «ЭКСПРЕСС».
- C. Індикатор режиму приготування.
- D. Індикатор режиму відстрочки старту.
- E. Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- F. Індикатори режиму автопідігріву/розігрівання.

**I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ**

Обережно 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 очистіть його (див. «Догляд за приладом»).

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру. Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.



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

**II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ****Вимкнення звукових сигналів**

1. Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте кнопку . Замість індикатора значення температури на дисплеї спалахне напис «SOп».
2. Для вимкнення звукових сигналів натисніть кнопку «+» або «-». На дисплеї з'явиться напис «SOFF» та індикатор . Щоб вимкнути звукові сигнали, натисніть кнопку «+» або «-» (на дисплеї спалахне напис «SOп», індикатор  згасне).
3. Не натискайте кнопки на панелі впродовж 5 секунд. Налаштування будуть збережені автоматично.

**Встановлення часу приготування**

У мультиварці можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.




1. Після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . Почне мерехтити значення годин індикатора часу.
2. Для збільшення значення параметра натисніть кнопку «+», для зменшення – кнопку «-».
3. Натисніть кнопку  і встановіть значення хвилин за допомогою кнопок «+» і «-».

Зміна значень годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального/мінімального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення параметра натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

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

**Відстрочка старту програми**



Функція відстрочки старту дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почне працювати програма приготування. Максимальний час відстрочки старту становить 24 години. Крок встановлення часу відстрочки старту – 1 хвилина.

1. Для зміни часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться індикатор , почне мерехтити значення годин на індикаторі часу.
2. Щоб збільшити значення параметра, натисніть кнопку «+», для зменшення – кнопку «-».
3. Натисніть кнопку  й установіть значення хвилин за допомогою кнопок «+» і «-».

Змінення значень годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального/мінімального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення параметра натисніть і утримуйте потрібну кнопку.



**i** *Функція відстрочки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» й «ЭКСПРЕСС». Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).*

**Підтримання температури готових страв (автопідігрів)**

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C упродовж 12 годин. Під час автопідігріву горить індикатор кнопки , на дисплеї відображується прямиий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автоматичний розігрів можна увімкнути натисканням кнопки .

**Попереднє вимкнення автопідігріву**


Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. Із урахуванням цього в мультиварці передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи основної програми приготування. Для цього під час


старту або роботи програми натисніть кнопку . Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку .

**i** Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС».

### Розігрівання страв

Мультиварку можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку . Спалахне відповідний індикатор на дисплеї. Таймер почне пряий відлік часу розігріву.

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

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

### Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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


**i** Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна при використанні автоматичних програм «ЭКСПРЕСС» та «ЙОГУРТ».

Зміна температури під час використання функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» можлива в діапазоні від 35 до 160°C із кроком в 1°C. Мінімальний час приготування – 1 хвилина, максимальний час приготування залежить від вибраної програми, крок зміни – 1 хвилина.

Ви можете використовувати функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» лише під час приготування. Під час роботи функції «Відстрочка старту» й очікування виходу на робочий режим під час роботи програм функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

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



### Для змінення температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте кнопку «+», для зменшення – кнопку «-». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку діапазону.

3. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично. Встановлена температура відобразиться до закінчення роботи програми або до нового змінення.





**i** Для захисту від перегрівання у разі встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.


### Для змінення часу приготування:



1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтіти. Відобразиться стандартне значення температури.
2. Встановіть бажаний час приготування. Щоб збільшити значення годин, натискуйте кнопку «+», щоб зменшити – кнопку «-».
3. Повторно натисніть кнопку  та встановіть значення хвилин за допомогою кнопок «+» і «-». Змінення значень годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
4. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

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



### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм


1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Для вибору програми приготування натисніть відповідну кнопку на панелі управління. Спалахне індикатор поряд з кнопкою, на дисплеї з'явиться стандартне значення часу приготування й індикатор . У разі вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» на дисплеї також відобразиться стандартне значення температури.
5. За необхідності змініть стандартний час приготування.
- i** У програмі «МУЛЬТИПОВАР» також можна встановити бажану температуру приготування страви. Для зміни температури натисніть кнопку  і встановіть бажане значення. Використайте кнопку «+» для збільшення значення, кнопку «-» – для зменшення.
6. За необхідності встановіть час відстрочки старту.
7. Для запуску програми приготування натисніть кнопку , спалахне індикатор авто-розігріву (якщо дана функція активна). Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми приготування, почнеться відразу після натиснення кнопки  або після досягнення необхідної температури в чаші.

**i** У програмі «МАКАРОНЫ» зворотний відлік часу приготування почнеться після закипання води в чаші, закладання продуктів і повторного натиснення кнопки .

Під час виходу на робочі параметри індикатор  на дисплеї мерехтітиме. Після виходу на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал, індикатор  горітиме безперервно.

За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натиснувши кнопку , згасне індикатор автопідігріву. Повторне натиснення кнопки  знову увімкне дану функцію.

8. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис «End». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (індикатор  на дисплеї) або в режим очікування.
9. Щоб скасувати введену програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть кнопку .

 Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультіварки кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті [www.redmond.compani](http://www.redmond.compani).


### Програма «МУЛЬТИПОВАР»

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


**i** Не рекомендовано використовувати функцію автопідігріву, якщо температура приготування не перевищує 80°C.

У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 30 хвилин, температура приготування – 100°C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35-160°C із кроком у 5°C. Діапазон ручного встановлення часу – від 2 хвилин до 12 годин із кроком в 1 хвилину.

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

 У програмі «МУЛЬТИПОВАР» можливе приготування безлічі різноманітних страв. Скористайтеся доданою кулінарною книгою від наших професійних кухарів або спеціальною таблицею рекомендованих температур для приготування різноманітних страв і продуктів. Також ви можете знайти потрібні рецепти на сайті [www.redmond.compani](http://www.redmond.compani).

### Програма «ЕКСПРЕСС»

Програма призначена для приготування рису та розсіпчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. Можливість ручного встановлення часу приготування, а також використання функцій відстрочки старту й автопідігріву в даній програмі недоступні. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку .


**i** Також можна вибрати програму «ЕКСПРЕСС», натиснувши відповідну кнопку на панелі управління та запустивши натисненням кнопки .

### Програма «ХЛЕБ»

Рекомендується для випікання різноманітних видів хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Програма передбачає повний цикл приготування – від вистоювання тіста до випікання. У програмі стандартний час приготування становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком установок в 5 хвилин.

Максимальний час роботи функції автопідігріву у даній програмі обмежений 3 годинами. Не рекомендується використання функції відстрочки старту, оскільки це може вплинути на якість випічки.

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

У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки  почнеться процес випікання. Не відкривайте кришку мультіварки на етапі вистоювання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

Необхідно враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. Під час запуску програми зі стандартними налаштуваннями після закінчення 2 годин роботи прилад подасть звуковий сигнал. Відкрийте кришку мультіварки та переверніть хліб. Якщо до налаштувань програми були внесені зміни, звуковий сигнал не пролунає.

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

Перш ніж використати борошно, його рекомендується просіяти для насичення киснем і усунення домішок. Для скорочення часу та спрощення приготування рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.

### Програма «НА ПАРУ»

Призначена для приготування на парі м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту).

**💡** Якщо ви не використовуєте автоматичні налаштування часу в даній програмі, зверніться до таблиці «Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі».

### Програма «ВАРКА»

Програма призначена для приготування овочів і бобових. Стандартний час приготування становить 40 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу приготування – від 10 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.


### Програма «МАКАРОНЫ»

Програма передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування. Про момент закипання води та необхідність завантаження продукту




тів вас сповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки .

Стандартний час приготування в програмі становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функції відстрочки старту та автопідігріву в даній програмі недоступні.

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


### Програма «ЖАРКА»

Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою. Стандартний час приготування в програмі становить 18 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

 Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватись інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути.

### Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком у 5 хвилин.

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

### Програма «ТУШЕНИЕ»


Призначена для приготування гуляшу, печені та рагу. Стандартний час приготування в програмі становить 50 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

### Програма «СУП»

Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів із м'яса, риби, птиці або овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

### Програма «ЙОГУРТ»

Призначена для приготування домашніх йогуртів і вистоювання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин. Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.

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

### Програма «РИС/КРУПЫ»

Програма призначена для приготування різноманітних круп і гарнірів, а також варіння розсипчастих каш на воді. Стандартний час приготування становить 25 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу приготування – від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

### Програма «ПИЦЦА»


Програма призначена для приготування піци з м'ясом, птицею, сиром і іншими видами начинки. Стандартний час приготування становить 10 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу приготування – від 10 хвилин до 1 години з кроком у 5 хвилин.


### Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування становить 25 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу приготування – від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

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

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

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


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

### Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

### Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для приготування тушкованого м'яса та рульки. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 10 хвилин.

 Якщо під час використання автоматичних програм бажаного результату не було досягнуто, зверніться до розділу «Поради щодо приготування», де ви зможете знайти відповіді на запитання, що найчастіше виникають, та необхідні рекомендації.



## III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

### Загальні правила та рекомендації

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

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

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

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

### Очищення корпусу

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

### Очищення чаші

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

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

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

### Очищення внутрішньої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.

2. Протріть поверхню внутрішньої кришки вологою кухонною серветкою або губкою.
3. Витріть кришку досуха.

### Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлено на внутрішній кришці приладу.

1. Обережно потягніть паровий клапан на себе.
2. Промийте клапан під струменем чистої води. За необхідності протріть кухонною серветкою або губкою отвір для виходу пари.
3. Щільно встановіть паровий клапан у гніздо на кришці приладу.

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

### Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований з правого боку приладу.

1. Відкрийте кришку, вийміть чашу.
2. За необхідності трохи нахиліть мультиварку, щоб конденсат повністю стік у контейнер.
3. Зніміть контейнер, трохи потягнувши його за виступ на себе.
4. Вилийте конденсат. Промийте контейнер, дотримуючись вищезазначених правил, і вставте на місце.

Конденсат, що залишився в порожнині довкола чаші, видалять за допомогою кухонної серветки.

### Очищення робочої камери

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

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

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі. У разі потраплення чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видалять їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика. У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

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

### Зберігання та транспортування

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

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

## IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливі перегрів приладу, вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Перевірте наявність чаші в пристрої і достатнього обсягу продукту в ній, щільно закрийте кришку. Увімкніть прилад у електромережу і знову запустіть програму. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	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

Несправність	Можливі причини		Спосіб усунення
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Ущільнювальна гумака на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни
		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

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

## V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 12 місяців з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

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

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

Установлений виробником термін служби приладу складає 5 років із дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції і 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 әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

STOP

**HAZAR AUDAРЫҢЫЗ!** 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.

STOP

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.

KAZ

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

STOP

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

STOP

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

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 жү-

мыстарды 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**

Үлгісі .....	RMC-M25/RMC-M252/RMC-M253
Қуаты.....	860 Вт
Кернеуі .....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I класс
Тостаған көлемі .....	5 л
Тостаған жабыны .....	күюге қарсы DAIKIN®
Дисплей.....	жарықтық диодты
Бу қақпақшасы.....	алмалы

**Бағдарламалар**

- |                              |                                 |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ) | 9. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)            |
| 2. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)       | 10. СУП (СОРПА)                 |
| 3. ХЛЕБ (НАН)                | 11. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)             |
| 4. НА ПАРУ (БУДА)            | 12. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)  |
| 5. ВАРКА (ҚАЙНАТУ)           | 13. ПИЦЦА (ПИЦЦА)               |
| 6. МАКАРОНЫ (МАКАРОН)        | 14. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТТІ БОТҚА) |
| 7. ЖАРКА (ҚУЫРУ)             | 15. ПЛОВ (ПАЛАУ)                |
| 8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)         | 16. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)         |

**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
Дыбыстық сигналдарды сөндіру.....	бар

**Жинақталу**

Мультитісіргіш .....	1 д.
Тостағаны.....	1 д.
Буда пісіруге арналған контейнер .....	1 д.






Шөміш .....	1 д.
Жалпақ қасық .....	1 д.
Өлшеуіш стақан .....	1 д.
Рецептілер кітабы .....	1 д.
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық .....	1 д.
Сервистік кітапша .....	1 д.
Электрлік қоректену сымы.....	1 д.

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

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

1. Аспап қақпағы
2. Тығыздауыш сақина
3. Алмалы бу клапаны
4. Тостаған
5. Қақпақ ашу батырмасы
6. Қақпақ ашу тұтқа
7. Бу шығуға арналған тесік
8. Дисплейді басқару тақтасы
9. Корпус
10. Жалпақ қасық
11. Шөміш
12. Өлшеуіш стақан
13. Буда пісіруге арналған контейнер
14. Электрлік қоректену сымы
15. Конденсат жинауға арналған контейнер

**Басқару тақтасы (A2) сурет, 4 бет)**

1. Кнопки выбора автоматических программ (Автоматты бағдарламаны таңдау батырмасы).
2. Кнопка  – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру.
3. Кнопка  – әзірлеу температурасын орнату режиміне өту.
4. Кнопка  – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу.
5. Кнопка  – кейінге қалдырылған старт уақытын орнату тәртібін қосу.
6. Кнопка  – әзірлеу уақытын орнату режиміне өту.
7. Кнопка «-» («-» батырмасы) – параметрдің мәнін азайту.
8. Кнопка «+» («+» батырмасы) – параметрдің мәнін арттыру.

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

- A. Уақыт шамасының индикаторы.
- B. Температура шамасының, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының жұмыс индикаторы.
- C. Әзірлеу режимінің индикаторы.
- D. Стартты кейінге қалдыру режимінің индикаторы.
- E. Дыбыстық сигналды сөндіру индикаторы.
- F. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы.

**I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА**

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

**⚠ Корпусағы 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 тұсқағыз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

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

**⚠ МАҢЫЗДЫ!** Аспапты қақпақтағы тұтқадан ұстап көтермеңіз!

**II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ****Дыбыс сигналдарын сөндіру**

1. Аспапты электр желісіне қосыңыз. батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейдегі температура индикаторының орнына «SOп» жазбасы жанады.
2. Дыбыс сигналдарын сөндіру үшін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз. Дисплейде «SOFF» жазбасы мен индикаторы пайда болады. Дыбыс сигналдарын қосу үшін «+»немесе «-» батырмасын басыңыз (дисплейде «SOп» жазбасы жанады, индикаторы сөнеді).
3. Тақтада батырмаларды 5 секунд бойы басып тұрмаңыз. Баптаулар автоматты түрде сақталады.

**Әзірлеу уақытын орнату**

Мультипісіргіштерінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу

уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін батырмасын басыңыз. Дисплейде сағат шамасының индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Параметр шамасын арттыру үшін «+» батырмасын басыңыз, ал кеміту үшін «-» батырмасын басыңыз.
3. батырмасын басыңыз және минут шамасын «+» және «-» батырмаларының көмегімен орнатыңыз.

Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды (минималды) шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

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

**Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру**

«Отсрочка старта» функциясы әзірлеу бағдарламасы жұмысы бастағанға дейінгі уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Стартты кейінге қалдырудың максималды уақыты 24 сағат. Стартты кейінге қалдыру уақытын орнату қадамы – 1 минут.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін стартты кейінге қалдыру уақытын өзгерту үшін батырмасын басыңыз. Дисплейде индикаторы пайда болады, уақыт индикаторындағы уақыт шамасы жыпылықтауды бастайды.
2. Параметр шамасын көбейту үшін, «+» батырмасын басыңыз, азайту үшін – «-» батырмасын басыңыз.
3. батырмасын басыңыз және минут шамасын «+» және «-» батырмаларының көмегімен орнатыңыз.

Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.



**ⓘ Стартты кейінге қалдыру функциясы, «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын қоспағанда, барлық автоматты әзірлеу бағдарламалары үшін қол жетімді. Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, Отсрочка старта функциясын пайдалану ұсынылмайды.**

**Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)**

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде сақтай алады. Автожылыту жұмыс жасаған кезде батырмасының жарықтық индикаторы жанады.

Қажет кезде батырмасын басып, автожылытуды сөндіруге болады.


## Автожылытуды алдын ала сөндүрү


Эзирлеу багдарламасының жұмысы аяқталған бойда автожылытуды қоспаған жөн. Осыны ескерумен, мультипісіргіштерінде негізгі эзирлеу багдарламасын іске қосу немесе жұмыс жасау кезінде осы функцияны алдын ала сөндүру функциясы қарастырылған. Осы мақсатта старт уақыты кезінде немесе багдарлама жұмысы барысында  батырмасын басыңыз. Автожылытуды қайта қосу үшін  батырмасын қайта басыңыз.


 «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» багдарламаларын пайдалану кезінде автожылыту функциясы қолжетімді емес.

## Тағамдарды жылыту

Мультипісіргішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:


1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3.  батырмасын басыңыз. Дисплейде тиісті индикатор жанады. Таймер жылыту уақытын тікелей санай бастайды.

Аспап тағамды 70-75°C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды. Қажет болған жағдайда  батырмасын басу арқылы жылытуды тоқтатуға болады.

 Автожылыту және жылыту функциялары арқасында мультипісіргіш өнімдерді 12 сағатқа дейін ыстық күйінде сақтай алады, алайда біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.


## «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

Өзіңіз үшін жаңа «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясымен бірге аспаздық шығармашылық үшін мол мүмкіндіктер ашыңыз! Егер «МУЛЬТИПОВАР» багдарламасы іске қосқанға дейін багдарлама жұмысының параметрлерін белгілеуге мүмкіндік берсе, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдаланып, сіз баптауларды тікелей эзирлеу барысында өзгерте аласыз.


 «ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» автоматты багдарламаларын пайдалану кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімді емес.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қолдану кезінде температураны өзгерту – 1°C қадаммен 35-160°C диапазонында мүмкін. Эзирлеудің минималды уақыты – 1 минут, эзирлеудің максималды уақыты таңдалынған багдарламаға байланысты, орнату қадамы – 1 минут.


Сіз «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметін тек эзирлеу барысында ғана пайдалана аласыз. «Бастауды кейінге қалдыру» қызметінің жұмысы кезінде және жұмыс режиміне шығуды күтуде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметі қол жетімді болмайды.

 «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы сіз әр түрлі эзирлеу багдарламаларының үйлесімін қажет ететін күрделі рецептілер бойынша тағамды эзирлеген жағдайда айрықша пайдалы болуы мүмкін.



## Эзирлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Эзирлеу багдарламасының жұмысы барысында  батырмасын басыңыз. Дисплейде температура шамасының индикаторы жыпылықтай бастайды.

2. Қалаулы температураны орнатыңыз. Арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін «-» батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады.
3. 5 секунд ішінде басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады. Орнатылған температура багдарлама жұмысы аяқталғанша немесе жаңа өзгертуге дейін көрсетіліп тұрады.




 Эзирлеу температурасы 130°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін багдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

## Эзирлеу уақытын өзгерту үшін:


1. Эзирлеу багдарламасының жұмысы барысында  батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамасының индикаторы жыпылықтайды.
2. Қалаулы эзирлеу уақытын орнатыңыз. Сағат шамасын арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін «-» батырмасын басыңыз.
3.  батырмасын қайта басыңыз және «+» және «-» батырмаларының көмегімен минут шамасын орнатыңыз. Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонының максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
4. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.


 Егер эзирлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, багдарлама жұмысы тоқтатылады.



## Автоматты багдарламаларды қолданған кездегі әрекеттердің жалпы тәртібі


1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш тостағаньында эзирлеу багдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттерді, соның ішінде сұйықтық тостағаньың ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Мультипісіргіш қақпағын тарсылға дейін жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. Эзирлеу багдарламасын таңдау үшін басқару панелінде сәйкес батырманы басыңыз. Батырма жанындағы индикатор жанады, дисплейде әдепкі эзирлеу уақыты мен  индикаторы пайда болады. «МУЛЬТИПОВАР» багдарламасын таңдау кезінде дисплейде температураның әдепкі шамасы шығады.
5. Егер сізді бастапқы күйі бойынша эзирлеу уақыты қанағаттандырмаса, ол мәнді өзгерте аласыз.
6. «МУЛЬТИПОВАР» багдарламасында сіз багдарлама басталғанша сіз қалаулы эзирлеу температурасын орната аласыз.  батырмасын баса отырып параметрдің қажетті мәнін орнатыңыз. Мәнді арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін «-» батырмасын пайдаланыңыз.
7. Қажет кезде стартты кейінге қалдыру уақытын орната аласыз.
8. Дайындау багдарламасын іске қосу үшін,  батырмасын басыңыз, автожылыту инди-






каторы жанады (егер бұл функция қосулы болса). Әзірлеу уақытының кері санағы, таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты,  батырмасын басқаннан кейін бірден немесе тостағанда қажетті температураға қол жеткізгеннен кейін басталады.

**i** «МАКАРОНЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының кері санағы тостағандағы су қайнағаннан кейін, өнімдер салынғаннан кейін және  батырмасын қайта басқаннан кейін басталады.

Жұмыс сипаттамаларына шығу кезінде дисплейдегі  индикаторы өшіп-жанатын болады. Жұмыс параметрлеріне шыққан соң аспап дыбыстық дабыл береді,  индикаторы үзіліссіз жанып тұрады.

Қажет кезде «Старт» батырмасын баса отырып, автожылыту функциясын алдын ала сөндіруге болады, автожылыту индикаторы сөнеді.  батырмасын қайталап басу, осы функцияны қайта қосады.

8. Әзірлеу уақытының аяқталуы туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді, дисплейде «End» жазбасы пайда болады. Әрі қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы баптауларға байланысты, аспап автожылыту режиміне (дисплейде  индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады.
9. Енгізілген бағдарламаны өзгерту үшін, әзірлеу бағдарламасын немесе автожылытуды тоқтату үшін  батырмасын басыңыз


 Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісіргіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) сайтында таба аласыз.


### «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Осы бағдарлама тағамдарды пайдаланушы белгілеген әзірлеу температурасы мен уақытының параметрлері бойынша әзірлеуге арналған. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы себебінен мультипісіргіштері бірқатар асханалық аспаптарды ауыстыра алады және ескі аспаздық кітапта табылған немесе Интернеттен алынған, сізді қызықтырған кез келген дерлік рецепт бойынша тағам әзірлеуге мүмкіндік береді.


**i** Егер ас дайындау температурасы 80°C-тан аспайтын болса, автожылыту функциясын пайдалану ұсынылмайды.


Тағайындалу бойынша «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу уақыты 30 минут құрайды, әзірлеу температурасы – 100°C. Бағдарламада температураны қолмен орнату диапазоны 5°C қадаммен 35-160°C құрайды. Уақытты қолмен орнату диапазоны – 1 минуттық қадаммен 2 минуттан 12 сағатқа дейін.

 НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты 2 сағатпен шектеледі.

 «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында көптеген әртүрлі тағамдар әзірлеуге болады. Біздің кәсіби мамандарымыз ұсынатын аспаздық кітапты қолданыңыз немесе әртүрлі тағамдар мен өнімдерді дайындау үшін ұсынылатын температуралар бар арнайы кестешені қолданыңыз. Сондай-ақ қажетті рецептілерді [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) сайтында таба аласыз.

### «ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама күрші пен суда сусымалы ботқаларды пісіруге арналған. Бағдарлама су толық қайнағаннан кейін автоматты сөндірілуді қарастырады. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын қолмен орнату және «Стартты кейінге қалдыру» және «Автоподогрев» функциялары қол жетімсіз. Күту тәртібінде әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін  батырмасын басыңыз.

**i** Сондай-ақ басқару тақтасында сәйкес батырманы баса отырып «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын таңдауға және  батырмасын басумен іске қосуға болады.


### «ХЛЕБ» бағдарламасы

Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырдың ашуынан піскенше әзірленуінің толық циклін қарастырады. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағат. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда орнатуға болады.

Осы бағдарламада «Автоподогрев» функциясының максималды жұмыс уақыты үш сағатпен шектелген.

Пісірме сапасына есер ететін болғандықтан, «Отсрочка старта» функциясын қолдануға кеңес берілмейді.

**i** Ингредиенттерді салу кезінде, олар тостағанның пайдалы көлемінің жартысынан аспауын қадағалаңыз.

Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде  батырмасын басқаннан кейін пісіру процесі басталады. Қамырды ашыту кезеңінде мультипісіргіш қақпағын ашаңыз. Пісірілетін өнім сапасы осыған байланысты.


Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Бағдарламаны әдепкі баптаумен іске қосқанда 2 сағаттық жұмыс аяқталғаннан кейін құрал дыбыстық сигнал береді. Мультипісіргіш қақпағын ашыңыз және нанды аударыңыз. Егер бағдарлама баптауына өзгертулер енгізілген болса, дыбыстық сигнал берілмейді.

 НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Нанды құралдан шығару үшін ас үй қолғабын қолданыңыз.

Ұнды қолданар алдында оттегіге қанығу үшін және қоспаларды жою үшін елеу керек. Уақытты қысқарту үшін және әзірлеуді жеңілдету үшін нанды әзірлеуге арналған дайын қоспаны қолдануды ұсынамыз.

### «НА ПАРУ» бағдарламасы

Етті, құсты, балықты, көкөністерді және көп құрамды тағамдарды буда әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 35 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер (жинаққа кіреді) пайдаланылады.


 Егер сіз осы бағдарламадағы автоматты баптауларды қолданбасаңыз, «Буда әртүрлі өнімдерді әзірлеудің ұсынылатын уақыты» кестесіне жүгінізіңіз.

### «ВАРКА» бағдарламасы


Бағдарлама көкөністер мен бұршақ тұқымдастарды әзірлеуге арналған. Әдепкі әзірлеу

уақыты 40 минут. Әзірлеу уақытын қолмен орнату диапазоны – 5 минуттық қадаммен 10 минуттан 8 сағатқа дейін.

### «МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Бағдарлама су қайнағанша жеткізуді, ингредиенттерді салу мен олардың әрі қарайғы әзірлеуін қарастырады. Суды қайнату уақыты мен өнімдерді салу қажеттігі туралы дыбыстық сигнал хабарлайды. Әзірлеудің кері санағы  батырмасын қайталап басқаннан кейін басталады.


Бағдарламадағы әдепкі әзірлеу уақыты 8 минут. Әзірлеу уақытын қолмен орнату 1 минуттық қадаммен 2 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда мүмкін. Осы бағдарламада «Отсрочка старта» және «Автоподогрев» функциялары қол жетімсіз.

 *Кейбір өнімдерді (мысалы, макарон, тұшпара және т.б.) әзірлеу кезінде көбік пайда болады. Оның тостағаннан ағуын болдырмау үшін, өнімді қайнап тұрған суға салғаннан кейін бірнеше минут қақпақты ашып қоюға болады.*

### «ЖАРКА» бағдарламасы


Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 18 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Отсрочка старта функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.

 *Ингредиенттердің күйіп қалуының алдын алу үшін рецептілер кітабындағы нұсқаулықтарды сақтап, тостаған құрамын мерзімді араластыру қажет. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдалану алдында аспап толық салқындағанша күттіңіз.*

### «ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және бәліштер әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

 *Пісірмені әзірлеген кезде тағамды автоматты жылыту функциясын сөндіру ұсынылады. Дайын өнімді ығалды болмас үшін әзірленген бойдан бірден мультипісіргіштен шығарыңыз. Егер бұл мүмкін болмаса, өнімді мультипісіргіште автожылыту қосылу болғанда шағын мерзімге қалдыруға болады.*

### «ТУШЕНИЕ» бағдарламасы


Гуляш, қуырдақ және рагу әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 50 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

### «СУП» бағдарламасы

Сорпа, тұздықтар, көкөністік және еттен, балықтан, құс етінен немесе көкөністерден салқын көжелер әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 40 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 8 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

### «ЙОГУРТ» бағдарламасы

Үй йогурттары мен қамырдың ашуын әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Ингредиенттерді салу кезінде, олар тостаған көлемінің жартысынан аспауын қадағалаңыз. Автоподогрев функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.

 *Йогурттарды әзірлеу үшін сіз йогуртқа арналған арнайы REDMOND RAM-G1 банкілер жиынтығын қолдана аласыз (жеке сатып алынады).*

### «РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Әртүрлі жармалар мен гарнирлер әзірлеуге, сондай-ақ суда сусымалы ботқаларды бұқтыруға арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 25 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

### «ПИЦЦА» бағдарламасы


Пиццаны етпен, тауық етімен, ірімшікпен және ішіне басқа да нәрселерді салумен әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.


### «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 25 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Сүттің қайнап төгілуінің алдын алу үшін және қажетті нәтиже алу үшін әзірлеу алдында келесі әрекеттер орындау ұсынылады:

- үрдіс барысында төгілетін су болғанша барлық тұтас дәнді жармаларды (күріш, қарақұмық, тары және т.б.) мұқият жуу керек;
- әзірлеу алдында мультипісіргіш тостағанын сарымаймен майлау керек;
- ингредиенттерді рецептілер кітабындағы нұсқауларға сәйкес өлшеп, пропорцияларды қатаң сақтау керек (ингредиенттер мөлшерін қатаң пропорционалдықта азайту немесе арттыру);
- қаймағы алынбаған сүтті пайдаланған кезде оны ауыз сумен 1:1 пропорциясында араластыру керек.

 *Сүт пен жармалар қасиеттері, өндіруші мен шығарылған жеріне байланысты, ерекшеленуі мүмкін, бұл кейде әзірлеу нәтижелеріне әсер тигізеді.*

 *Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қалаулы нәтижеге қол жеткізілмесе, «МУЛЬТИПОВАР» амбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүтті ботқаны әзірлеудің оңтайлы температурасы 95°C құрайды. Ингредиенттер мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептіге сәйкес орнатыңыз.*


### «ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палаудың әртүрін әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 30 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.



### «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы


Бағдарлама тушенка, рулька, әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 3 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.


 Егер автоматты бағдарламаны қолдану кезінде қажетті нәтижеге жетпеген жағдайда, «Әзірлеу жөніндегі кеңестер» бөліміне жүгініңіз, сіз ол жерден жиі пайда болатын сұрақтарға жауаптар таба аласыз және қажетті кеңестерді аласыз.

## III. АСПАП КҮТІМІ

### Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттық ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе сүттен тағамды 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар тағамды тоңазыткермикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

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

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

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

### Корпусты тазалау

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

### Табаны тазалау

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

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

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


### Ішкі қақпақты тазалау

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

### Алмалы бу қақпақшасын тазалау

Бу қақпақшасы құралдың ішкі қақпағында орнатылған.

1. Бу қақпағын абайлап өзіңізге қарай тартыңыз.
2. Қақпақшаны таза су ағынында жуыңыз. Қажет болған жағдайда бу шығуға арналған тесікті ас үй майлығымен немесе ысқышпен сүртіңіз.
3. Бу қақпақшасын құрал қақпағындағы ұяшыққа нығыздап орнатыңыз.

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

### Конденсатты жою


Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады және аспаптың артық бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады.

1. Қақпақты ашып, тостағанды шығарыңыз.
2. Қажет кезде конденсатты толықтай контейнерге ағызу үшін мультипісіргіштің алдыңғы бөлігін аздап еңкейтеңіз.
3. Шықпадан аздап өзіңізге қарай тартып, контейнерді шешіңіз.
4. Конденсатты төгіңіз. Жоғарыда аталған ережелерді сақтап, контейнерді жуыңыз және орнына орнатыңыз.

Тостаған айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй майлығы көмегімен тазартыңыз.

### Жұмыс камерасын тазалау

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

 Мультипісіргіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірленгенде 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 кірленгенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

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

### Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## IV. БЫҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1 – E4	Жүйелік қате, құралдың қызып кетуі мүмкін, басқару тақтасының немесе қыздырушы элементтің істен шығуы	Құралды электржелісінен ажыратыңыз, оған сууға жол беріңіз. Қақпағын тығыз жауып, құрылғыда тостағанның және жеткілікті көлемде азық-түліктің болуын тексеріңіз. Құралды электржелісіне қосып, бағдарламаны қайтадан іске қосыңыз. Егер мәселе әлі де шешілмеген болса, авторландырылған қызмет көрсету орталығына жүгініңіз.
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр розеткасында ток жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Электр желісінен қоректену жаңылысы (ток кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипсірігші корпусына қысық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультипсірігшінің ішкі қақпағы қосылысының санылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайтып орнатылған Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипсірігші қақпағын ылғи сыртты естілгенше жабыңыз Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

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

## V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрыдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеген нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

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

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

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.*



Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

Măsurile de siguranță și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. Atunci când se utilizează dispozitivul utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent și grijuliu.

## MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
  - Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
  - Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalitică a produsului).
  - Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
  - Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.
- STOP** **ATENȚIE!** Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
  - Nu trageți cablul de alimentare prin golerile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.
- STOP** *Nu uitați: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*
- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
  - Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
  - Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.
- STOP** **ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!**
- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.

- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

**STOP** **ATENȚIE!** Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.

### Caracteristicile Tehnice

Model.....	RMC-M25/RMC-M252/RMC-M253
Putere.....	860 W
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I
Volumul bolului.....	5 l
Acoperirea castronului.....	non-stick DAIKIN®
Afișaj.....	LED-uri
Supapa de abur.....	detașabilă

### Programele

- |                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚĂR) | 9. ТУШЕНИЕ (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ)    |
| 2. ЭКСПРЕСС (EXPRES)          | 10. СУП (SUPĂ)                     |
| 3. ХЛЕБ (PÂINE)               | 11. ЙОГУРТ (IAURT)                 |
| 4. НА ПАРУ (ÎN ABUR)          | 12. РИС/КРУПЫ (OREZ/CEREALE)       |
| 5. ВАРКА (FIERBERE)           | 13. ПИЦЦА (PIZZA)                  |
| 6. МАКАРОНЫ (PASTE)           | 14. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI DE LAPTE) |
| 7. ЖАРКА (PRĂJIRE)            | 15. ПЛОВ (PILAF)                   |
| 8. ВЫПЕЧКА (COACERE)          | 16. ТОМЛЕНИЕ (COACERE ÎNCEATĂ)     |

### Funcții

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (schimbarea temperaturii și timpului de pregătire în timpul activității programului).....	este
Menținerea temperaturii bucatelor pregătite (autoîncălzirea).....	până la 12 ore
Deconectarea preliminară a autoîncălzirii.....	este
Încălzirea bucatelor.....	până la 12 ore
Amânarea startului.....	până la 24 ore
Dezactivarea sunetelor.....	este

### Echipeamente





Multifierbător.....	1 buc.
Castron.....	1 buc.
Container pentru pregătirea în abur.....	1 buc.
Căuș.....	1 buc.
Lingură plată.....	1 buc.
Pahar gradat.....	1 buc.
Cartea de rețete.....	1 buc.
Manual de utilizare.....	1 buc.
Cartea de servicii.....	1 buc.
Cablu de alimentare.....	1 buc.

Producătorul are dreptul la efectuarea schimbărilor în design, echipamente, și deasemenea în caracteristicile tehnice ale produsului cu scopul perfecționării producției sale fără notificarea ulterioară a acestor schimbări.

### Dispozitivul multifierbătorului (schemă A1, pag. 3)

1. Capacul dispozitivului
2. Inelul de etanșare
3. Supapa de abur detașabilă
4. Castronul
5. Butonul de deschidere a capacului
6. Mânerul de deschidere a capacului
7. Găurile de eliberare a aburului
8. Panou de control cu afișaj
9. Corp
10. Lingura plată
11. Căuș
12. Pahar gradat
13. Container pentru pregătirea în abur
14. Cablu de alimentare
15. Container pentru colectarea condensului

### Panoul de control (schemă A2, pag. 4)

1. Butoanele alegerii programelor automate.
2. Butonul  – conectarea/deconectarea funcției de încălzire, întreruperea lucrului programei de gătit, resetați setările utilizatorului.
3. Butonul  – trecerea la regimul de setare a temperaturii de pregătire.
4. Butonul  – activarea regimului setat de gătit.
5. Butonul  – trecerea la regimul setării startului întârziat.

6. Butonul ☺ – trecerea la regimul setării timpului de gătit.
7. Butonul «-» – micșorarea valorii parametrului.
8. Butonul «+» – creșterea valorii parametrului.

### Dispozitivul de afișare (schemă A.2, pag. 4)

- A. Indicatorul valorii timpului.
- B. Indicatorul valorii temperaturii, activității programului «ЭКСПЕСС».
- C. Indicatorul regimului de pregătire.
- D. Indicatorul regimului startului întârziat.
- E. Indicatorul deconectării semnalelor sonore.
- F. Indicatorii regimului de autoîncălzire/încălzire.

## I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.

- ⚠ *Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui!*  
*După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.*

Ștergeți corpul dispozitivului și vasul cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea «Întreținerea dispozitivului»).

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerească pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.

Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale multi-cookerului nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Între vasul și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

- ⚠ **ATENȚIE!** Nu ridicați aparatul de mânerul de pe capac!

## II. OPERAȚIUNILE MULTIFIERBĂTORULUI

### Deconectarea semnalelor sonore

1. Conectați aparatul la sursa de alimentare. Apăsăți și țineți apăsat butonul ☺. În loc de valorile indicatorului temperaturii pe afișaj va clipi inscripția «SON».
2. Pentru deconectarea semnalelor sonore apăsați butonul «+» sau «-». Pe afișaj va apărea inscripția «SOFF» și indicatorul ✘. Pentru a conecta semnalele sonore apăsați butonul «+» sau «-» (pe afișaj va clipi inscripția «SON», indicatorul ✘ se va stinge).
3. Nu apăsați butoanele pe panou timp de 5 secunde. Setările vor fi salvate automat.

### Setarea timpului de gătit

În multifierbătorul puteți instala independent timpul de pregătire pentru fiecare program, cu excepția programului «ЭКСПЕСС». Pasul schimbării și intervalul posibil al timpului setat depind de programul de gătit ales.

1. După alegerea programului de gătit automat apăsați butonul ☺. Va începe clipirea valorii orelor a indicatorului timpului.
2. Pentru creșterea valorii parametrului apăsați butonul «+», pentru micșorare – butonul «-».
3. Apăsăți din nou butonul ☺ și setați valoarea minutelor cu ajutorul butoanelor «+» și «-».

Schimbarea valorilor orelor și minutelor are loc independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime/minime a parametrului setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a valorii parametrului apăsați și țineți apăsat butonul necesar.

- ⓘ *În unele programe automate număratoarea inversă a timpului setat de gătit va începe numai după ieșirea dispozitivului la temperatura de activitate setată. De exemplu, dacă turnați apă rece și setați programul «НА ПАРУ» timpul de pregătire 5 minute, atunci lansarea programului și număratoarea inversă a timpului setat de gătit vor începe numai după fierberea apei și acumularea suficientă a aburului dens în castron.*

### Startul întârziat al programului

Funcția «Întârzierii startului» permite setarea intervalului de timp, la sfârșitul căruia va începe activitatea programul de gătit. Timpul maximal al startului întârziat constituie 24 ore. Pasul setării timpului și startului întârziat – 1 minut.

1. Pentru schimbarea timpului startului întârziat după alegerea programului automat apăsați butonul ☺. Pe afișaj va apărea indicatorul ☺, va începe a clipi valoarea orelor pe indicatorul timpului.
2. Pentru a mări valoarea parametrului, apăsați butonul «+», pentru a micșora – butonul «-».
3. Apăsăți butonul ☺ și setați valoarea minutelor cu ajutorul butoanelor «+» și «-».



Schimbarea valorilor orelor și minutelor are loc independent unele de celelalte. La atingerea valorii maxime/minime a parametrului setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a valorii parametrului apăsați și țineți apăsat butonul necesar.

- ⓘ *Funcția întârzierii startului este disponibilă pentru toate programele automate de gătit, cu excepția programelor «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» și «ЭКСПЕСС». Nu se recomandă să folosiți funcția «Startului Întârziat», dacă rețeta conține produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval ș.m.d.).*

### Menținerea temperaturii bucatelor gata (autoîncălzirea)

Funcția dată se activează automat imediat după finalizarea activității programului de gătit și poate menține temperatura bucatelor gata în cadrul valorilor de 70-75°C timp de 12 ore. În timpul activității autoîncălzirii arde indicatorul butoanelor ☺, pe afișaj se afișează număratoarea inversă directă a activității în regimul dat. În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apăsând butonul ☐.


### Deconectarea preliminară a autoîncălzirii

Conectarea autoîncălzirii la finalizarea activității programului de gătit nu este întotdeauna de dorit. Ținând cont de aceasta, în multifierbătorul este prevăzută posibilitatea deconectării în avans a funcției date în timpul activității programului de gătit principal. Pentru aceasta în timpul startului sau activității programului apăsați butonul . Pentru ca iarăși să conectați autoîncălzirea, apăsați din nou butonul .


**i** Funcția autoîncălzirii nu este disponibilă la utilizarea programelor «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС».

### Încălzirea bucatelor

Multifierbătorul poate fi folosit pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru aceasta:

1. Puneți produsele în castron, introduceți-l în carcasa multifierbătorului.
2. Închideți capacul, conectați dispozitivul la sursa de alimentare.
3. Apăsați butonul . Se va aprinde indicatorul corespunzător pe afișaj. Cronometrul va începe număratoarea inversă directă a timpului de încălzire.

Dispozitivul va încălzi bucatele până la 70-75°C și le va menține în stare fierbinte timp de 12 ore. În caz de necesitate încălzirea poate fi oprită, apăsând butonul .

 Datorită funcțiilor de autoîncălzire și încălzire multifierbătorul poate păstra produsul fierbinte până la 12 ore, însă noi nu recomandăm să lăsați bucatele în stare fierbinte mai mult de 2-3 ore, pentru că câteodată aceasta poate duce la schimbarea calității gustului acestora.

### Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Deschideți pentru dumneavoastră și mai multe posibilități pentru arta culinară cu noua funcție «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Dacă programul «МУЛЬТИПОВАР» permite setarea parametrilor activității programului până la lansarea acestuia, atunci, folosind funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», dumneavoastră veți putea schimba setările direct în procesul de pregătire.


**i** Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» nu este disponibilă la utilizarea programelor automate «ЭКСПРЕСС» și «ЙОГУРТ».

Schimbarea temperaturii la utilizarea funcției «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» este posibilă în intervalul de la 35 până la 160°C cu pasul de 1°C. Timpul minim de pregătire – 1 minut, timpul maxim de pregătire depinde de programul ales, pasul instalării – 1 minut.

Puteți folosi funcția „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” doar în modul de pregătire. Programul „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” nu este disponibil în timpul modului de start cu întârziere și nici atâta timp cât procesul programului nu este finalizat.

 Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» poate fi deosebit de utilă, dacă dumneavoastră gătiți bucate după rețete complicate, care necesită combinarea diverselor programe de gătit.

### Pentru schimbarea temperaturii de gătit:



1. În timpul activității programului de gătit apăsați butonul . Indicatorul valorii temperaturii pe afișaj va începe a clipi.
2. Setati temperatura dorită. Pentru creștere apăsați butonul «+», pentru descreștere –

butonul «-». Pentru schimbarea rapidă apăsați și țineți apăsat butonul necesar. La atingerea valorii maxime (minime) setarea va continua de la începutul intervalului.

3. Nu apăsați butoanele pe panoul de control timp de 5 secunde. Schimbările vor fi salvate automat. Temperatura setată va fi afișată până la sfârșitul activității programului sau până la noua schimbare.




**i** Pentru protecția împotriva supraîncălzirii la setarea temperaturii de gătit mai sus de 130°C timpul maxim al activității programului va fi limitat cu două ore.

### Pentru schimbarea timpului de gătit:


1. În timpul activității programului de gătit apăsați butonul . Indicatorul valorii orelor pe indicatorul timpului va începe să clipească. Va fi afișată valoarea temperaturii în mod implicit.
2. Setati timpul dorit pentru gătit. Pentru a mări valoarea orelor, apăsați butonul «+», pentru a micșora – butonul «-».
3. Din nou apăsați butonul  și setati valoarea minutelor cu ajutorul butoanelor «+» și «-». Schimbarea valorilor orelor și minutelor are loc independent unele de celelalte. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a valorii apăsați și țineți apăsat butonul necesar.
4. Nu apăsați butoanele de pe panoul de control timp de 5 secunde. Schimbările vor fi salvate automat.


**i** Dacă setati valoarea timpului de gătit 00:00, activitatea programului va fi oprită.

### Ordinea generală a operațiunilor la utilizarea programelor automate


1. Pregătiți (măsurati) ingredientele necesare.
2. Puneți ingredientele în castronul multifierbătorului în corespundere cu programul de gătit și instalați-l în carcasa dispozitivului. Asigurați-vă, ca toate ingredientele, incluzând lichidul, să se afle mai jos de linia marcajului maxim pe suprafața interioară a castronului. Asigurați-vă, că castronul este instalat fără înclinări și este bine fixat cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul multifierbătorului până la fixare. Conectați dispozitivul la sursa de alimentare.
4. Pentru alegerea programului de gătit apăsați butonul corespunzător pe panoul de control. Se va aprinde indicatorul alături de buton, pe afișaj va apărea valoarea timpului de gătit în mod implicit și indicatorul . La alegerea programului «МУЛЬТИПОВАР» pe afișaj deasemenea se va afișa valoarea temperaturii în mod implicit.
5. În caz de necesitate schimbați timpul de pregătire, setat în mod implicit.
- i** În programul «МУЛЬТИПОВАР» deasemenea puteți seta temperatura dorită de pregătire a bucatelor. Pentru schimbarea temperaturii apăsați butonul  și setati valoarea dorită. Folosiți butonul «+» pentru creșterea valorii, butonul «-» – pentru micșorare.
6. În caz de necesitate setati timpul startului întârziat.
7. Pentru lansarea programului de gătit apăsați butonul , se va aprinde indicatorul autoîncălzirii (dacă funcția dată este activată). Numărătoarea inversă a timpului de




pregătire, în dependență de programul ales de gătit, va începe imediat după apăsarea butonului  sau la atingerea temperaturii necesare în castron.

**i** În programul «МАКАРОНЫ» număratoarea inversă a timpului de gătit va începe după fierberea apei în castron, marșajul produselor și apăsarea repetată a butonului .


În timpul ieșirii la parametrii de lucru indicatorul  pe afișaj va clipi.

După ieșirea la parametrii de lucru dispozitivul va emite un semnal sonor, indicatorul  va arde continuu.

În caz de necesitate puteți deconecta din timp funcția de autoîncălzire , apăsând butonul , se va stinge indicatorul autoîncălzirii. Dublu click pe butonul  iarăși va activa această funcție.

8. Despre finalizarea programului de gătit o să vă informeze semnalul audio, pe afișaj va apărea inscripția «End», dispozitivul va trece în regimul de așteptare. Dacă ar fi conectată funcția de autoîncălzire, dispozitivul va trece în regimul de menținere a temperaturii bucatelor gata (arde indicatorul  pe afișaj).

9. Pentru a anula programul introdus, întrerupe procesul de gătit sau autoîncălzirea, apăsați butonul .

 Pentru obținerea rezultatului de calitate vă propunem să utilizați rețetele pentru pregătirea bucatelor din cartea culinară propusă pentru multifierbătorul, elaborată special pentru acest model. Rețete relevante dumneavoastră de asemenea puteți găsi pe siteul [www.redmond.company](http://www.redmond.company).


### Programul «МУЛЬТИПОВАР»

Acest program este destinat pentru pregătirea bucatelor după parametrii temperaturii și timpului de gătit setați de către utilizatori. Datorită programului «МУЛЬТИПОВАР» multifierbătorul va putea înlocui o gamă întreagă de aparate de bucătărie și permite pregătirea bucatelor practic după oricare rețetă care vă interesează, găsită în cartea culinară veche sau luată din Internet

**i** Nu se recomandă să folosiți funcția de autoîncălzire, dacă temperatura de pregătire a bucatelor nu depășește 80°C.

În mod implicit în programul «МУЛЬТИПОВАР» timpul de pregătire constituie 30 minute, temperatura de pregătire – 100°C. Intervalul setării manuale a temperaturii în program constituie 35-160°C cu pasul de 5°C. Intervalul setării manuale a timpului – de la 2 minute până la 12 ore cu pasul de 1 minut.


**⚠** ATENȚIE! Cu scopul securității la setarea temperaturii mai sus de 130°C timpul de pregătire va fi limitat cu două ore.

 În programul «МУЛЬТИПОВАР» este posibilă pregătirea unor varietăți de bucate. Folosiți-vă de cartea de culinarie propusă de către bucătarii noștri profesionali sau de tabelul special al temperaturilor recomandate pentru pregătirea diverselor bucate și produse.

De asemenea dumneavoastră puteți găsi rețetele necesare pe siteul [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### Programul «ЭКСПРЕСС»

Programul este destinat pentru pregătirea orezului și terciurilor sfărâmițoși pe apă. Programul oferă deconectarea automată după fierberea completă a apei. Posibilitatea setării manuale a timpului de pregătire, și de asemenea utilizarea funcției «Întârzierii startului» și «Autoîncălzirea»

în acest program nu sunt disponibile. Pentru lansarea programului de gătit în regimul de așteptare apăsați butonul .


**i** Deasemenea puteți alege programul «ЭКСПРЕСС», apăsând butonul corespunzător pe panoul de control și să lansați apăsând butonul .

### Programul «ХЛЕБ»

Se recomandă pentru coacerea diverselor tipuri de pâine din făină de grâu și cu adaos de făină de secară. Programul prevede ciclul complet de pregătire de la creșterea aluatului până la coacere. În mod implicit în program timpul de pregătire constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 4 ore cu pasul instalării de 5 minute.

Timpul maxim al activității funcției de «Autoîncălzire» în acest program este limitat cu 3 ore. Nu se recomandă utilizarea funcției «Startului întârziat», deoarece aceasta poate influența la calitatea copturii.

**i** La stabilirea ingredientelor asigurați-vă, că acestea au ocupat nu mai mult de jumătatea volumului util al castronului.

La setarea timpului de pregătire mai puțin de 1 oră după apăsarea butonului  va începe procesul de fierbere. Nu deschideți capacul multifierbătorului la etapa creșterii aluatului! De aceasta depinde calitatea produsului copt.

Luăți în considerare, că în timpul primei ore de activitate a programului are loc creșterea aluatului, și după aceea – coacerea directă. La lansarea programului cu setările în mod implicit după 2 ore de activitate dispozitivul va emite un semnal sonor. Deschideți capacul multifierbătorului și întoarceți pâinea. Dacă în setările programului eu fost efectuate schimbări, nu se va emite semnalul sonor.

**⚠** ATENȚIE! Folosiți mănușile de bucătărie pentru scoaterea pâinii din dispozitiv.

Înainte să folosiți făina, se recomandă să o cerneți pentru oxigenare și îndepărtarea impurităților. Pentru reducerea timpului și simplificarea pregătirii vă recomandăm să utilizați amestecurile pregătite pentru pregătirea pâinii.

### Programul «НА ПАРУ»

Este recomandat pentru pregătirea în abur a carnei, carnei de pasăre, pește, legume și bucate multicomponente. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 35 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de 5 minute. Pentru pregătirea în acest program folosiți containerul special (întră în set).


**i** Ține-ți minte, că număratoarea inversă a timpului de pregătire a programului «НА ПАРУ» va începe după fierberea apei și acumularea suficientă a aburului în castron.

**💡** Dacă dumneavoastră nu utilizați setările automate ale timpului în acest program, adresați-vă la tabelul «Timpul recomandat de pregătire a diverselor produse în abur».

### Programul «ВАРКА»

Programul este destinat pentru pregătirea legumelor și fasolelor. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 40 minute. Intervalul setării manuale a timpului de pregătire – de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de 5 minute.

**Programul «МАКАРОНЬИ»**

Programul prevede aducerea apei până la fierbere, încărcarea ingredientelor și pregătirea lor ulterioară. Despre momentul fierberii apei și necesitatea încălzirii produselor o să vă informeze semnalul sonor. Numărătoarea inversă a timpului de pregătire va începe după apăsarea repetată a butonului .

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 8 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 2 minute până la 1 oră cu pasul de 1 minut. Funcțiile «Startul întârziat» și «Autoîncălzirea» în acest program nu sunt disponibile.



*La pregătirea unor produse (de exemplu, paste, ravioli și altele.) se formează spuma. Pentru a o preveni este posibilă scurgerea din castron puteți deschide capacul după câteva minute după încărcarea produselor în apa clocotită.*

**Programul «ЖАРКА»**

Destinat pentru prăjirea carnei, carnei de pasăre, pește și produse multicomponente. Se recomandă să prăjiți produsele cu capacul deschis. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 18 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de 1 minut. Funcția startului întârziat în acest program nu este disponibilă.



*Pentru a evita arderea ingredientelor recomandăm să urmați instrucțiunile din cartea de rețete și periodic să amestecați conținutul castronului. Înainte de folosirea repetată a programului «ЖАРКА» lăsați dispozitivul să se răcească complet.*

**Programul «ВЫПЕЧКА»**

Destinat pentru pregătirea prăjiturilor, caserolelor și prăjiturilor făcute din aluat cu drojdie. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 4 ore cu pasul de 5 minute.



*La pregătirea copturii se recomandă să deconectați funcția încălzirii automate a bucatelor. Produsul pregătit scoateți-l din multiferbător imediat după pregătire, pentru ca acesta să nu devină umed. Dacă aceasta nu este posibil, se permite să lăsați produsul în multiferbător pe o durată scurtă de timp cu autoîncălzirea conectată.*

**Programul «ТУШЕНИЕ»**

Destinat pentru pregătirea gulașilor, fripturii și tocanei. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 50 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de 5 minute.


**Programul «СУП»**

Este destinat pentru pregătirea ciobelor, umpluturilor, supelor din legume, reci și din carne, pește, carne de pasăre și legume. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 40 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de 5 minute.

**Programul «ЙОГУРТ»**

Destinat pentru pregătirea iaurturilor de casă și creșterii aluatului. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 8 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de 5 minute. Atunci când așezați

ingredientele aveți grijă ca, ca acestea să ocupe nu mai mult de jumătate din volumul util al castronului. Funcția autoîncălzirii în acest program nu este disponibilă.

 *Pentru pregătirea iaurturilor dumneavoastră puteți folosi setul special de borcane pentru iaurturi REDMOND RAM-G1 (sunt vândute separat).*

**Programul «РИС/КРУПЫ»**

Programul este destinat pentru pregătirea diverselor cereale și garnituri, și deasemenea fierberea terciurilor sfărâmicioși pe apă. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 25 minute. Intervalul de setare manuală a timpului de pregătire – de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut.


**Programul «ПИЦЦА»**

Programul este destinat pentru pregătirea pizzei cu carne, carne de pasăre, cașcaval și alte tipuri de umpluturi. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 10 minute. Intervalul de setare manuală a timpului de pregătire – de la 10 minute până la 1 oră cu pasul de 5 minute.

**Programul «МОЛОЧНАЯ КАША»**

Programul este destinat pentru pregătirea terciului cu utilizarea laptelui pasteurizat cu conținut redus în grăsimi. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 25 minute. Intervalul de setare manuală a timpului de pregătire – de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut. Pentru a evita fierberea în uscat a laptelui și pentru a obține rezultatul necesar, se recomandă înainte de pregătire să efectuați următoarele acțiuni:

- spălați foarte bine toate cerealele integrale (orezul, hrișca, meiul ș.m.d. ), până când apa scursă va deveni limpede;
- înainte de pregătire ungeți castronul multiferbătorului cu unt ;
- respectați strict proporțiile, măsurând ingredientele conform instrucțiunilor din cartea de rețete (micșorați sau măriți cantitatea ingredientelor strict proporțional);
- la utilizarea laptelui integral diluați-l cu apă potabilă în proporție de 1:1.

 *Proprietățile laptelui și cerealelor în dependență de producător și locul de origine pot să se diferințieze, ceea ce câteodată afectează rezultatul preparatului.*



*Dacă rezultatul dorit în programul «МОЛОЧНАЯ КАША» nu a fost obținut, utilizați programul universal «МУЛЬТИПОВАР». Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de pregătire setați conform rețetei.*


**Programul «ПЛОВ»**

Programul este destinat pentru pregătirea diverselor tipuri de pilaf. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 30 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul de 5 minute.

**Programul «ТОМЛЕНИЕ»**

Programul este destinat pentru pregătirea tocanei, ruletei. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de 10 minute.




 Dacă la utilizarea programelor automate rezultatul dorit nu a fost obținut, apelați la secțiunea «Sfaturi pentru pregătire», unde dumneavoastră puteți găsi răspunsuri la cele mai frecvente întrebări și primi recomandările necesare.

### III. ÎNTREȚINEREA DISPOZITIVULUI

#### Recomandări și reguli generale

- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru înlăturarea mirosurilor bucatelor din multicooker după preparare, se recomandă fierberea în acesta timp de 15 de minute a unei jumătăți de lămâie în programul «НА ПАРУ».
- Nu lăsați în multicookerul închis vasul cu bucatele gata sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Vasul cu bucatele gata îl puteți păstra în frigider și, în caz de necesitate, le puteți încălzi în multicooker utilizând funcția de încălzire.
- Dacă nu utilizați dispozitivul o perioadă îndelungată, deconectați-l de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv și elementul de încălzire, vasul, capacul intern și supapa de evacuare a aburului trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a începe curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Pentru curățarea dispozitivului, utilizați o cârpă moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.

 **NU UTILIZAȚI în timpul curățării dispozitivului șervețele sau burete dure, paste abrazive. La fel, nu utilizați orice substanțe chimice abrazive sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru curățarea obiectelor care intra în contact cu produsele alimentare.**

 **NU SCUFUNDAȚI corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!**

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciuc ale multicookerului: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului.
- Curățați corpul dispozitivului după necesitate. Curățați vasul, capacul interior și supapa detașabilă de evacuare a aburului după fiecare utilizare a dispozitivului. Condensatul care se formează în procesul de preparare a bucatelor în multi-cooker înlăturat după fiecare utilizare a dispozitivului. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățați-le după necesitate.

#### Curățarea corpului

Curățați corpul dispozitivului cu un șervețel de bucătărie moale și umed sau cu un burete. Puteți utiliza un detergent delicat. Pentru a evita scurgeri posibile de apă sau urme pe corpul dispozitivului, se recomandă ștergerea suprafeței lui pînă la uscat.

#### Curățarea vasului

Puteți curăța vasul atât manual, utilizând un burete moale sau o soluție pentru spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului acestuia). În cazul impurificării considerabile turnați în vas apă caldă și lăsați-l la înmuiat pentru o perioadă de timp după care curățați-l. Ștergeți obligatoriu suprafața exterioară a vasului pînă la uscat, înainte de a-l instala în corpul multi-cookerului.

La utilizarea frecventă a vasului este posibilă modificarea ușoară sau totală a culorii suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect al vasului.


#### Curățarea capacului interior

1. Deschideți capacul multifierbătorului.
2. Ștergeți suprafața capacului interior cu un prosop de bucătărie umed sau cu un burete.
3. Ștergeți capacul cu uscat.

#### Curățarea supapei de abur detașabile

Supapa de abur este situată pe capacul interior al dispozitivului.

1. Trageți ușor supapa de abur spre sine.
2. Spălați supapa sub jetul de apă. În caz de necesitate ștergeți cu un prosop de bucătărie sau burete găurite de eliberare a aburului.
3. Instalați strâns supapa de abur în soclu pe capacul dispozitivului.

 **ATENȚIE!** Pentru a evita deformarea inelului pe supapa nu-l răsuciți și nu-l trageți în timpul scoaterii, curățării și instalării.

#### Eliminarea condensului


În modelul dat condensul este colectat într-o cavitate specială în carcasa dispozitivului în jurul castronului și se scurge într-un container special, situat în dreapta dispozitivului.

1. Deschideți capacul, scoateți castronul.
2. În caz de necesitate înclinați puțin multifierbătorul, pentru ca condensul să se scurgă total în container.
3. Scoateți containerul, trăgând ușor de pervaz spre sine.
4. Turnați condensul. Spălați containerul, ținând cont de regulile mai sus menționate, și puneți-l la loc.

Condensul rămas în cavitatea din jurul castronului eliminați-l cu ajutorul unui prosop de bucătărie.


#### Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor prezentei instrucțiuni de utilizare, posibilitatea nimeririi lichidului, particulelor de alimente sau a murdăriei în interiorul camerei de lucru a dispozitivului este minimă. Dacă impurificarea esențială totuși a avut loc, curățați suprafața camerei de lucru pentru a evita funcționarea incorectă sau defectarea dispozitivului.

 **Înainte de curățarea camerei de lucru a multi-cookerului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet!**

Pereții laterali ai camerei de lucru, suprafața elementului de încălzire și manta traductorului termic central (situat în mijlocul elementului de încălzire) pot fi curățați cu un burete sau un șervețel umezit (dar nu umed!). În cazul utilizării detergentului îndepărtați toate resturile lui, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea obiectelor străine în adâncitura din jurul traductorului termic central, îndepărtați-le cu grijă cu o pensă, fără a apăsa pe manta traductorului. La impurificarea suprafeței elementului de încălzire utilizați bureta umezită de o duritate medie sau perie sintetică.

 **La utilizarea regulată a dispozitivului, cu timpul, este posibilă decolorarea totală sau parțială a elementului de încălzire. Acesta nu este un indicator al defecțiunii dispozitivului și nu influențează corectitudinea funcționării lui.**

### Păstrarea și transportarea

La utilizarea repetată sau păstrare uscați în totalitate toate părțile dispozitivului. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilat departe de razele solare și dispozitivelor încălzitoare.

La transportarea și păstrarea dispozitivului se interzice să-l expuneți la șocuri mecanice, care pot duce la deteriorarea aparatului și/sau încălcarea integrității pachetului.

Este necesar să aveți grijă de ambalajul dispozitivului să nu pătrundă apă și alte lichide.

## IV. DEFEȚIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 – E4	Eroare de sistem, este posibilă supraîncălzirea dispozitivului, eșecul panoului de control sau a elementului de încălzire	Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare, lăsați-l să se răcească. Verificați bolul și un volum suficient de produs în acesta, închideți compact capacul. Conectați aparatul la sursa de alimentare și iarăși lansați programul. Dacă problema persistă, contactați un centru de servicii autorizat
Dispozitivul nu se conectează.	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priză electrică.	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză.
	Priza electrică nu este în stare de funcționare.	Conectați dispozitivul la priză electrică în stare de funcționare
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
Bucatele se prepară prea mult timp	Întreruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală).	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente).	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele.
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
	Elementul de încălzire este foarte murdar.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.
În timpul preparării iese aburul de sub capac.	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
	Nu se respectă ermetizarea a capacului interior al multi-cookerului:	capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin.
	inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat.	Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire.

**i** În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.

## V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 12 luni de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezenta garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezenta garanție nu se răspîndește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

Termenul de exploatare a produsului și termenul de valabilitate a garanției se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 și 7 indica luna, 8 – anul de producere a dispozitivului.

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

*Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoii obișnuit.*

# EAC

Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

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

© REDMOND. Все права защищены. 2017

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

Produced by Redmond Industrial Group LLC  
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,  
Albany, New York, 12210, United States  
[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)  
Made in China

RMC-M25-M252-M253-CIS-UM-4