

REDMOND

Мультиварка
RMC-395

Руководство по эксплуатации



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

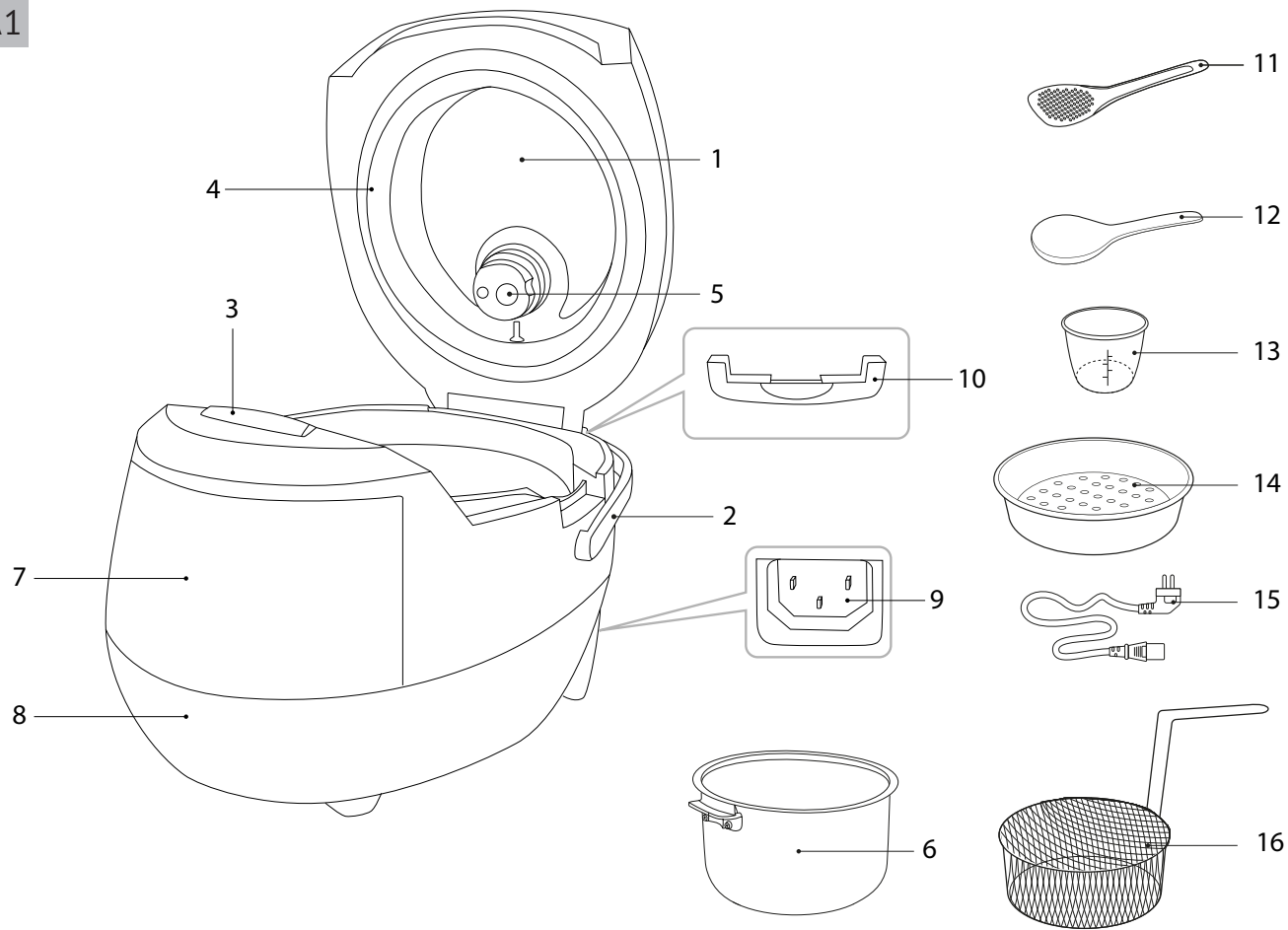
* См. раздел «ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА»

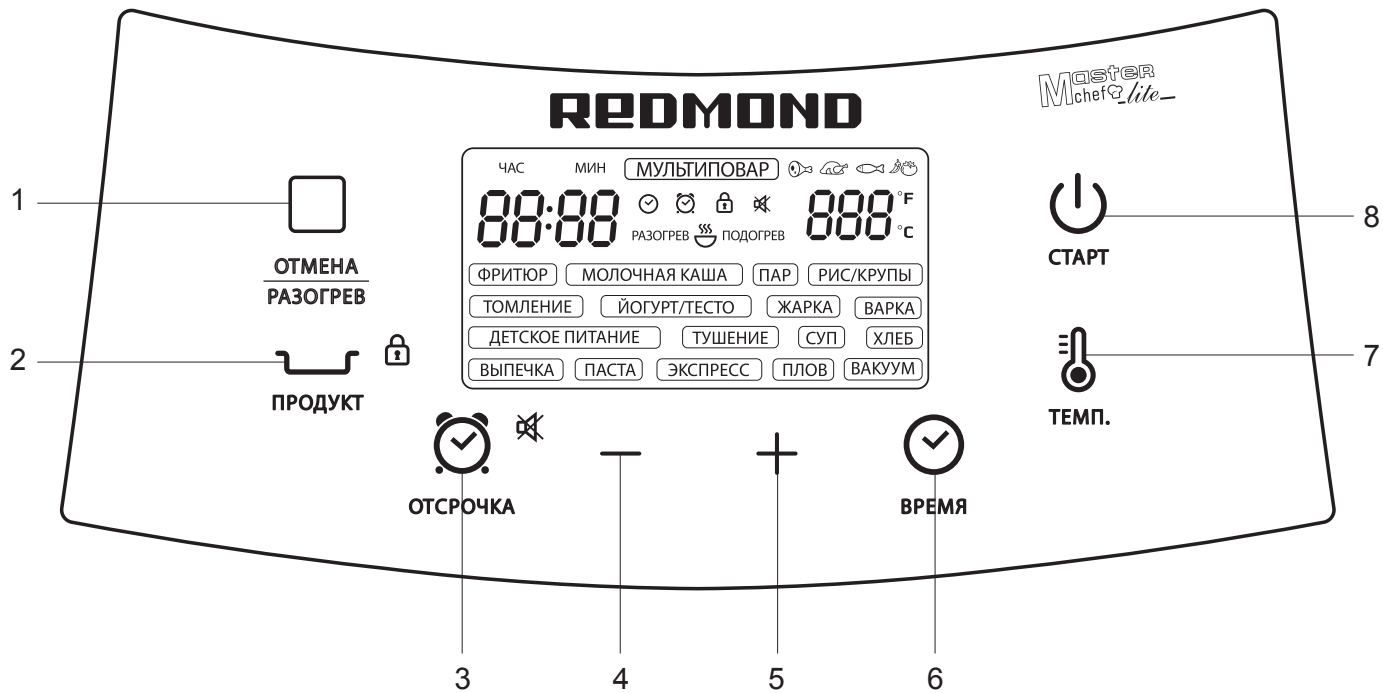
RUS7
UKR19
KAZ29

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	7	Сводная таблица программ приготовления	12
Технические характеристики	8	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	14
Программы приготовления	8	Общие рекомендации.....	14
Функции	8	Ошибки при приготовлении и способы их устранения	14
Комплектация	8	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	15
Устройство прибора.....	9	Рекомендации по использованию температурных режимов.....	15
Панель управления	9	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	16
Дисплей.....	9	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	16
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	9	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	10	Общие правила и рекомендации	16
Отключение звуковых сигналов	10	Очистка корпуса, внутренней поверхности крышки и парового клапана	17
Блокировка панели управления	10	Очистка чаши	17
Установка времени приготовления	10	Удаление конденсата	17
Установка температуры приготовления (программа «МУЛЬТИПОВАР»).....	10	Очистка рабочей камеры	17
Отсрочка старта программы	10	Хранение и транспортировка	17
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	10	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	17
Разогрев блюд	11	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	18
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	11		
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления	11		

A1







УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Мультиварка RMC-395 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

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

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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

STOP

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

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

STOP

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

- Не накрывайте прибор во время работы: это может привести к перегреву и поломке устройства.

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

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

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

STOP *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель.....	RMC-395
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электотоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съемный
Габаритные размеры (Ш × В × Г).....	300 × 260 × 400 мм
Вес нетто.....	3,9 кг

Программы приготовления

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

Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени в процессе приготовления)..... есть

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)..... до 12 часов

Предварительное отключение автоподогрева..... есть

Разогрев блюд..... до 12 часов

Отложенный старт..... до 24 часов

Отключение звуковых сигналов..... есть

Блокировка панели управления..... есть

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина для жарки во фритюре.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Шнур питания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.

Руководство по эксплуатации..... 1 шт.
Сервисная книжка..... 1 шт.

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

Устройство прибора (схема А1, стр. 4)

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Крышка прибора со смотровым окном | 9. Разъем для подключения сетевого шнура |
| 2. Ручка | 10. Контейнер для сбора конденсата |
| 3. Кнопка открытия крышки | 11. Плоская ложка |
| 4. Уплотнительное кольцо | 12. Черпак |
| 5. Паровой клапан | 13. Мерный стакан |
| 6. Чаша | 14. Контейнер для приготовления на пару |
| 7. Панель управления с дисплеем | 15. Сетевой шнур |
| 8. Корпус прибора | 16. Корзина для жарки во фритюре |

Панель управления (схема А2, стр. 5)

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
2. Кнопка «Продукт» – выбор вида продукта: мясо, птица, рыба и морепродукты, овощи
3. Кнопка «Отсрочка» – настройка времени отсрочки старта, отключение звуковых сигналов
4. Кнопка «-» – уменьшение значения параметра, выбор автоматической программы приготовления
5. Кнопка «+» – увеличение значения параметра, выбор автоматической программы приготовления
6. Кнопка «Время» – настройка времени приготовления
7. Кнопка «Темп.» – настройка температуры приготовления
8. Кнопка «Старт» – запуск программы приготовления, включение/отключение функции автоподогрева

Дисплей (схема А3, стр. 6)

1. Индикатор часов
2. Индикатор минут
3. Индикатор автоматической программы приготовления «МУЛЬТИПОВАР»
4. Индикатор выбора вида продукта «МЯСО»
5. Индикатор выбора вида продукта «ПТИЦА»

6. Индикатор выбора вида продукта «РЫБА»
7. Индикатор выбора вида продукта «ОВОЩИ»
8. Индикатор времени приготовления
9. Индикатор отсрочки старта
10. Индикатор блокировки панели управления
11. Индикатор отключения звуковых сигналов
12. Индикатор режима разогрева
13. Индикатор режима автоподогрева
14. Индикатор температуры
15. Индикаторы автоматических программ приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

Корпус прибора протрите влажной тканью, съемные детали промойте в теплой воде. Тщательно просушите прибор перед включением в сеть электропитания.

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

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов.

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

STOP **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибор нагревается! Не прикасайтесь к его металлическим частям в процессе и по окончании приготовления.

Перед перемещением прибора убедитесь, что он полностью остыл.

Поднимать прибор за ручки чаши ЗАПРЕЩЕНО!

ВНИМАНИЕ! Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей ЗАПРЕЩЕНО.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Отключение звуковых сигналов

Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме настройки программы до старта. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отсрочка». Если звуковые сигналы выключены, на дисплее горит индикатор

Блокировка панели управления

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

Для блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Продукт». Прибор подаст звуковой сигнал. Если панель управления заблокирована, на дисплее горит индикатор

Установка времени приготовления

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

1. Для настройки времени приготовления после выбора программы нажмите кнопку «Время». Значение часов на дисплее начнет мигать.

i Если максимальное время приготовления меньше одного часа, то начнет мигать значение минут.

2. Нажимая кнопки «-» и «+», установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Время».

4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически (индикатор перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Время».

Установка температуры приготовления (программа «МУЛЬТИПОВАР»)

При использовании программы «МУЛЬТИПОВАР» вы можете регулировать температуру приготовления до старта. Значение температуры по умолчанию – 100°C. Диапазон регулировки температуры – от 35 до 180°C с шагом установки в 5°C.

1. После выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите кнопку «Температура». Цифровое значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.

2. Нажимая кнопки «-» и «+», установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (индикатор перестанет мигать).

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

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

Отсрочка старта программы

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

1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку «Отсрочка», на дисплее загорится индикатор значение часов будет мигать.

2. Нажимая кнопки «-» и «+», установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку «Время».

4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически (индикатор перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку «Время».

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» горят подсветка кнопки «Старт», индикатор выбранной программы и индикатор на дисплее. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор ПОДОГРЕВ на дисплее и подсветка кнопки «Отмена/Разогрев».

i Во время работы функции нажмите кнопку «Отсрочка»: на дисплее на несколько секунд отобразится установленное время приготовления.

По окончании работы функции прибор подаст три коротких звуковых сигнала, индикатор на дисплее погаснет, загорится индикатор . Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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 до 12 часов. При действующем автоподогреве горит подсветка кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображается индикатор ПОДОГРЕВ, а также прямой поминутный отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ---).

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


Предварительное отключение автоподогрева


Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно, с учетом этого в приборе предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции. Для этого во время работы программы приготовления или старта нажмите кнопку «Старт»: погаснут подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» и индикатор « ПОДОГРЕВ» на дисплее. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз.

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

Разогрев блюд

Вы можете использовать прибор для разогрева блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Загорятся подсветка кнопки «Отмена/Разогрев» и индикатор «РАЗОГРЕВ » на дисплее, таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева.
4. По достижении температуры 70°C прибор подаст два коротких звуковых сигнала и будет поддерживать продукт горячим в течение 12 часов.
5. Для отключения разогрева нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ---).


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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

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


 Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовле-

ния (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Изменение температуры приготовления

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

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


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

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

Изменение времени приготовления


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

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

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна во время работы функции «Отсрочка старта» и при использовании программы «ЭКСПРЕСС».

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

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

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты согласно выбранному рецепту.
2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора без перекосов, так чтобы она плотно соприкасалась с нагревательным элементом.



При работе с мультиваркой используйте только чашу, входящую в комплект или совместимую с данной моделью. Совместимые чаши смотрите в разделе «Дополнительные аксессуары» и на сайте www.redmond.com.ru. Использование другой посуды ЗАПРЕЩЕНО! ЗАПРЕЩАЕТСЯ обрабатывать продукты непосредственно в чаше! Это может привести к повреждению антипригарного покрытия, деформации чаши и выходу прибора из строя.

3. Подключите прибор к электросети.
4. Закройте крышку прибора до щелчка.



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

При использовании программ «ЖАРКА», «ФРИТЮР» и «МУЛЬТИПОВАР» допускается приготовление при открытой крышке.

5. Нажимая кнопки «-» и «+», выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, индикатор выбранной программы мигает.
6. В программах с возможностью выбора продукта (см. Сводную таблицу автоматических программ приготовления, на дисплее отображается индикатор продукта по умолчанию – мясо) при необходимости измените вид продукта. Для этого нажмите кнопку «Продукт». Затем, нажимая кнопки «-» и «+» или кнопку «Продукт», установите вид продукта, который собираетесь готовить (индикатор выбранного продукта будет мигать). Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд, изменения будут сохранены автоматически (индикатор перестанет мигать).
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» вы также можете изменить температуру приготовления (см. раздел «Установка температуры приготовления: программа «МУЛЬТИПОВАР»).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).



Нажатие кнопки «Отмена/Разогрев» во время настройки программы приготовления переведет прибор в режим выбора автоматических программ. Повторное нажатие кнопки «Отмена/Разогрев» переведет прибор в режим ожидания.

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

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

9. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Во время работы программы на дисплее отображаются название выполняемой программы и индикатор ☺ горит подсветка кнопки «Старт». Если активна функция автоподогрева, горит подсветка кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображается индикатор «ПОДОГРЕВ».

В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.



В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры (прибор подаст два звуковых сигнала, индикатор ☺ будет гореть непрерывно). Например, в программе «ПАР» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

Во время выхода на рабочие параметры индикатор ☺ на дисплее будет мигать.

10. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End».



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



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке RMC-395 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.com.ru.

Сводная таблица программ приготовления

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев, час
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35–180°C с шагом 5°C	0:30	1 мин – 15 ч / 1 мин Если температура приготовления выше 150°C: 1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автодогрев, час
		Мясо	0:16				
ФРИТОР	Приготовление различных продуктов во фритюре. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст два звуковых сигнала, поместите продукты в масло	Мясо	0:16	5 мин - 40 мин / 1 мин	✓		
		Птица	0:14				
		Рыба	0:10				
		Овощи	0:13				
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:20		2 мин - 4 ч / 1 мин		✓	12
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Используйте специальный контейнер (входит в комплект). По достижении необходимой температуры прибор подаст два звуковых сигнала. Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	Мясо	0:20	5 мин - 2 ч / 1 мин	✓	✓	12
		Птица	0:15				
		Рыба	0:12				
		Овощи	0:13				
РИС/КРУПЫ*	Приготовление различных круп и гарниров. По достижении необходимой температуры прибор подаст звуковой сигнал	0:15		5 мин - 4 ч / 1 мин	✓	✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	3:00		5 мин - 12 ч / 5 мин		✓	12
ЙОГУРТ/ТЕСТО	Приготовление различных видов йогурта, расстойка дрожжевого теста	8:00		5 мин - 12 ч / 5 мин		✓	
ЖАРКА	Жарка овощей, мяса, рыбы и птицы. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст два звуковых сигнала, поместите продукты в чашу. Во время работы данной программы крышка прибора должна оставаться открытой	Мясо	0:18	1 мин - 2 ч / 1 мин	✓		
		Птица	0:14				
		Рыба	0:16				
		Овощи	0:16				
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. По достижении необходимой температуры приготовления прибор подаст два звуковых сигнала	Мясо	0:40	5 мин - 8 ч / 1 мин		✓	12
		Птица	0:30				
		Рыба	0:20				
		Овощи	0:18				
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	0:10		5 мин - 2 ч / 5 мин		✓	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию		Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автодогрев, час
		Мясо	1:00				
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	Птица	0:45	5 мин - 12 ч / 1 мин		✓	12
		Рыба	0:35				
		Овощи	0:30				
		Мясо	1:00				
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов. В процессе приготовления прибор подаст два коротких звуковых сигнала: откройте крышку и снимите пенку	Птица	0:45	5 мин - 8 ч / 5 мин		✓	12
		Рыба	0:35				
		Овощи	0:30				
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после запуска программы начнется процесс выпекания	3:00		5 мин - 6 ч / 5 мин		✓	3
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок	1:00		5 мин - 4 ч / 1 мин		✓	4
ПАСТА	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор подаст два звуковых сигнала: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления	0:08		2 мин - 1 ч / 1 мин	✓		
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Программу можно запустить из режима ожидания, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт», на дисплее отображается [:]	Автоматическое отключение после полного выкипания воды					
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	0:50		5 мин - 2 ч / 5 мин		✓	12

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев, час
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	10 мин – 12 ч / 1 мин		✓	

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

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару залейте в чашу воду и установите контейнер для приготовления на пару. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару. Следуйте указаниям книги рецептов.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Тщательно промывайте все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой. Строго соблюдайте пропорции, указанные в рецептах из прилагаемой книги. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- Во время приготовления хлеба и выпечки следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Не рекомендуется использование функций «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
---	---

После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность
---	--

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
--	---

Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве
---	---

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долго простояло с разрыхлителем	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
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)	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженный)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5–2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежемороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

Рекомендации по использованию температурных режимов


°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	°C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Расстойка теста и приготовление укуса	110	Стерилизация

t°С	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	t°С	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
40	Приготовление йогуртов	115	Приготовление сахарного сиропа
45	Закваска	120	Приготовление рульки
50	Брожение	125	Приготовление тушеного мяса
55	Приготовление помидки	130	Приготовление запеканки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	140	Копчение
70	Приготовление пуша	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
75	Пастеризация, приготовление белого чая	150	Запекание мяса (в фольге)
80	Приготовление глинтвейна	155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	160	Жарка птицы
90	Приготовление красного чая	165	Жарка стейков
95	Приготовление молочных каш	170	Жарка в кляре
100	Приготовление безе или варенья	175	Приготовление куриных нагетсов
105	Приготовление холодца	180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-395 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru либо в магазинах официальных дилеров.

RB-C512 – чаша с керамическим покрытием

Емкость 5 литров. Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину порезанного на кусочки лимона в программе «ПАР», предварительно налив в чашу 0,5 л воды.
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в приборе, используя соответствующую функцию.
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, съемная внутренняя крышка, уплотнительное кольцо и съемный паровой клапан должны быть чистыми и сухими.

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

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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, съемную внутреннюю крышку, уплотнительное кольцо 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, внутренней поверхности крышки и парового клапана

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

Паровой клапан поверните против часовой стрелки и аккуратно снимите. Промойте под струей воды, просушите перед установкой в прибор, а затем установите, повернув по часовой стрелке до щелчка.

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 прибора.

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

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.

1. Откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Снимите контейнер, слегка потянув его за выступ на себя.
3. Вылейте конденсат. Промойте контейнер и установите его на место.
4. 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.

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух централь-

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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

Хранение и транспортировка

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

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

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*, прибор подает 6 коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5-E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не доливайте воду в чашу во время работы программ «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100 °C) и «ЖАРКА»
	Выход на рабочие параметры в программе «ЖАРКА» составил больше положенного времени	При установке температуры выше 120 °C в программе «ЖАРКА» и выше 130 °C в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой В программе «ЖАРКА» добавляйте ингредиенты в чашу только после достижения прибором рабочих параметров (см. п. 9 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления»). Отключите прибор от электросети

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Прибор заблокирован	Разблокируйте прибор (см. раздел «Блокировка панели управления»)
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе 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	<p>Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка</p> <p>Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены</p>

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



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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



* Стандартная гарантия 1 год. Дополнительный год бесплатного сервисного обслуживания предоставляется после регистрации в приложении Ready for Sky. Информация об условиях для вашей страны доступна на сайте <https://r4s.redmond.company>

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

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


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

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

1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)
 2 – год производства (1 – 2021 г., 2 – 2022 г. ... 0 – 2030 г.)
 3 – серийный номер модели

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


Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

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


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


МІРИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
 - Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
 - Використовуйте прилад на висоті не більше 2000 м.
 - Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.
-  **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!**

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

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

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



УВАГА! Забороняється використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-395
Потужність.....	860 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне керамічне
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	змінний
Габаритні розміри (Ш × В × Г).....	300 × 260 × 400 мм
Вага нетто.....	3,9 кг

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР
2. ФРИТЮР
3. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
4. ПАР
5. РИС/КРУПИ (РИС/КРУПИ)
6. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
7. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)
8. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
9. ВАРКА (ВАРІННЯ)
10. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
11. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)
12. СУП
13. ХЛЕБ (ХЛІБ)
14. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)
15. ПАСТА
16. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)
17. ПЛОВ
18. ВАКУУМ (ВАКУУМ)

Функції

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

Блокування панелі управління€

Комплектація

Мультиварка	1 шт.
Чаша	1 шт.
Контейнер для приготування на парі	1 шт.
Кошик для смаження у фритюрі	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Електрошнур	1 шт.
Книга рецептів	1 шт.
Інструкція з експлуатації	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка $\pm 10\%$.

Будова приладу (схема А1, стор. 4)

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Кришка приладу з оглядовим вікном | 9. Рознім для підключення електрошнура |
| 2. Ручка | 10. Контейнер для збирання конденсату |
| 3. Кнопка відкриття кришки | 11. Плоска ложка |
| 4. Ущільнювальне кільце | 12. Черпак |
| 5. Паровий клапан | 13. Мірна склянка |
| 6. Чаша | 14. Контейнер для приготування на парі |
| 7. Панель управління з дисплеєм | 15. Електрошнур |
| 8. Корпус приладу | 16. Кошик для смаження у фритюрі |

Панель управління (схема А2, стор. 5)

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрівання») – увімкнення/вимкнення функції підігріву, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
2. Кнопка «Продукт» («Продукт») – вибір виду продукту: м'ясо, птиця, риба й морепродукти, овочі
3. Кнопка «Отсрочка» («Відстрочка») – налаштування часу відстрочки старту, відключення звукових сигналів
4. Кнопка «-» – зменшення значення параметра, вибір автоматичної програми приготування
5. Кнопка «+» – збільшення значення параметра, вибір автоматичної програми приготування
6. Кнопка «Время» («Час») – налаштування часу приготування

7. Кнопка «Темп.» («Температура») – налаштування температури приготування
8. Кнопка «Старт» («Старт») – запуск програми приготування, увімкнення/вимкнення автопідігріву

Дисплей (схема А3, стр. 6)

1. Індикатор годин
2. Індикатор хвилин
3. Індикатор автоматичної програми приготування «МУЛЬТИПОВАР»
4. Індикатор вибору виду продукту «МЯСО» («М'ЯСО»)
5. Індикатор вибору виду продукту «ПТИЦА» («ПТИЦЯ»)
6. Індикатор вибору виду продукту «РЫБА» («РИБА»)
7. Індикатор вибору виду продукту «ОВОЩИ» («ОВОЧИ»)
8. Індикатор часу приготування
9. Індикатор відстрочки старту
10. Індикатор блокування панелі управління
11. Індикатор вимкнення звукових сигналів
12. Індикатор розігрівання
13. Індикатор автопідігріву
14. Індикатор значення температури
15. Індикатори програм приготування

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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



Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-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.

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 і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів. Підключіть електрошнур до роз'єму на корпусі, переконайтеся в міцності з'єднання.

Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням продуктів налейте в чашу трохи рослинної або соняшникової олії.

STOP УВАГА! Під час роботи прилад нагрівається! Не торкайтеся до його металевих частин у процесі та після закінчення приготування.


Перед переміщенням приладу переконайтеся, що він повністю охолов.

Піднімати прилад за ручки чаші ЗАБОРОНЕНО!

УВАГА! Піднімати прилад за ручку для перенесення з наповненою чашею ЗАБОРОНЕНО.


II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вмикати/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи приладу, крім налаштування програми до старту. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку «Отсрочка». Якщо звукові сигнали вимкнено, на дисплеї горить індикатор .

Блокування панелі управління

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

Для увімкнення/вимкнення блокування панелі управління в будь-якому режимі, крім налаштування програми до старту, натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку «Продукт». Прилад подасть звуковий сигнал. Якщо панель управління заблоковано, на дисплеї горить індикатор .

Встановлення часу приготування

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

1. Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Время». Значення годинника на дисплеї почне мерехтіти.

i Якщо максимальний час приготування менше за одну годину, то почне мерехтіти значення хвилин.

2. Натискаючи кнопки «-» і «+», встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «Время».
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «Время».

Встановлення температури приготування (програма «МУЛЬТИПОВАР»)

Під час використання програми «МУЛЬТИПОВАР» ви можете регулювати температуру приготування до старту. Для цього:


1. Після вибору даної програми натисніть кнопку «Температура», стандартне значення (100) на дисплеї почне мерехтіти. Діапазон регулювання температури становить 35–180°C із кроком у 5°C.
2. Натискаючи кнопки «-» і «+», встановіть бажане значення температури. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
3. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти).

i Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.



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

Відстрочка старту програми



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

1. Після вибору програми приготування натисніть кнопку «Отсрочка», на дисплеї спалахне індикатор , значення годинника почне мерехтіти.
2. Натискаючи кнопки «-» і «+», встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «Время».
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «Время».

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


Під час роботи функції «Отсрочка старту» горять підсвічування кнопки «Старт», індикатор вибраної програми та індикатор  на дисплеї. Якщо активна функція автопідігріву, горять індикатор  ПОДОГРЕВ на дисплеї та підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев».

i Під час роботи функції натисніть кнопку «Отсрочка»: на дисплеї на декілька секунд відобразиться встановлений час приготування.

Після завершення роботи функції прилад подасть три коротких звукових сигнали, індикатор  на дисплеї згасне, загориться індикатор . Почнеться виконання вибраної програми приготування.

💡 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 до 12 годин. Під час автопідігріву горить підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображається індикатор « ПОДОГРЕВ», а також прямий щохвилинний відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається ---).

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


Попереднє вимкнення автопідігріву


Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час роботи програми приготування або функції відстрочки старту натисніть кнопку «Старт»: згаснуть підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев» та індикатор « ПОДОГРЕВ» на дисплеї. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку «Старт» ще раз.

 Для вашої зручності у разі встановлення температури приготування нижче за 80°C автопідігрів буде автоматично вимкнено. Якщо в процесі роботи програми буде встановлено температуру вище за 80°C, автопідігрів автоматично увімкнеться.

Розігрівання страв


Мультиварку можна використовувати для розігрівання страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Спалахнуть підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев» та індикатор «РАЗОГРЕВ » на дисплеї, таймер почне прямий щохвилинний відлік часу розігрівання.
4. Після досягнення температури 70°C прилад подасть два коротких звукових сигнали і буде підтримувати продукт гарячим впродовж 12 годин.
5. Для вимкнення розігрівання натисніть утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається ---).

 Не рекомендується залишати страву гарячою більш ніж на 2–3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

Змінення температури в процесі приготування

Діапазон зміни температури – від 35 до 180°C із кроком зміни в 1°C.

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Температура». Стандартне значення температури мерехтітиме на дисплеї.
2. Натискаючи кнопки «-» і «+», встановіть бажане значення температури. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
3. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти).



Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.

У разі зміни температури приготування під час виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями) процес попереднього нагрівання буде перервано. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми. Зміна часу приготування не впливає на процес попереднього нагрівання.

Змінення часу в процесі приготування

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Время». Значення годинника на дисплеї почне мерехтіти.
2. Натискаючи кнопки «-» і «+», встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку «Время».
4. Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку «Время».



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

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

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм



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

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші, дотримуючись вказівок книги рецептів або Зведеної таблиці автоматичних програм приготування (якщо ви готуєте за власним рецептом). Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за макси-

маленьку позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.

STOP

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

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

3. Підключіть прилад до електромережі.
4. Закрийте кришку мультиварки до появи звуку клацання.

i

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

Під час використання програм «ЖАРКА», «ФРИТЮР», «МУЛЬТИПОВАР» допускається приготування з відкритою кришкою.

5. Натискаючи кнопки «←» і «→», виберіть необхідну програму приготування. Перемикаючі програм здійснюються по колу, індикатор вибраної програми мерехтить.
6. У програмах із можливістю вибору продукту (див. Зведену таблицю автоматичних програм приготування, на дисплеї стандартно відображується індикатор продукту – м'ясо) за необхідності змініть вид продукту. Для цього натисніть кнопку «Продукт». Потім, натискаючи кнопки «←» і «→» або кнопки «Продукт», встановіть вид продукту, який збирається готувати (індикатор вибраного продукту мерехтитиме). Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (індикатор перестане мерехтіти).
7. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення (див. розділ «Встановлення часу приготування»). У програмі «МУЛЬТИПОВАР» також можливо змінити температуру приготування (див. розділ «Встановлення температури приготування: програма «МУЛЬТИПОВАР»).
8. За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. розділ «Відстрочка старту програми»).

i

Натиснення кнопки «Отмена/Разогрев» під час налаштування програми приготування переведе прилад у режим вибору автоматичних програм. Повторне натиснення кнопки «Отмена/Разогрев» переведе прилад у режим очікування.

У разі бездіяльності впродовж однієї хвилини під час налаштування програми прилад перейде в режим очікування.

На будь-якому етапі налаштування натиснення та утримання кнопки «Старт» призведе до запуску програми приготування з поточними налаштуваннями. Незмінні параметри стандартно залишаться.

9. Для запуску програми приготування натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт». Під час роботи програми на дисплеї відображуються назва програми, що виконується, і індикатор ☺, горить підсвічування кнопки «Старт». Якщо активна функ-

ція автопідігріву, горить підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображується індикатор ☺, ПОДОГРЕВ».

Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури в чаші.

i

У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру (прилад подасть звуковий сигнал, індикатор ☺ горітиме безперервно). Наприклад, в програмі «ПАР» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закипання води й утворення достатньо густої пари в чаші.

Під час виходу на робочі параметри індикатор ☺ на дисплеї мерехтитиме.

10. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Після закінчення роботи програми/автопідігріву на дисплеї на кілька секунд з'явиться напис «End». Відключіть прилад від електромережі.

i

Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

📖

Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки RMC-395 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua.

Зведена таблиця автоматичних програм приготування

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовчуванням		Діапазон часу приготування / Крок Установки	Вихід на робочі параметри	Відкладений старт	Автопідігрів, год
МУЛЬТИПОВАР	Призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури у діапазоні 35–180°C з кроком 5°C	0:30		1 хв – 15 год / 1 хв Якщо температура приготування вище 150°C: 1 хв – 2 год / 1 хв		✓	12
ФРИТЮР	Програма призначена для приготування різних продуктів у фритюрі. Після досягнення необхідної температури прилад подасть два звукових сигнали, помістіть продукти в масло. Під час роботи даної програми кришка приладу повинна залишатися відкритою	М'ясо	0:16	5 хв – 40 хв / 1 хв	✓		
		Птиця	0:14				
		Рыба	0:10				
	Овощи	0:13					
МОЛОЧНАЯ КАША	Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності	0:20		2 хв – 4 год / 1 хв		✓	12

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовчуванням		Діапазон часу приготування / Крок установки	Вихід на робочі параметри	Відкладений старт	Автодігрів, год
ПАР	Призначена для приготування на парі м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту). Після досягнення необхідної температури прилад подасть два звукових сигнали, почнеється зворотний відлік часу приготування	М'ясо	0:20	5 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	12
		Птиця	0:15				
		Рыба	0:12				
		Овощи	0:13				
РИС/КРУПЫ*	Програма призначена для приготування різноманітних круп і гарнірів. Після досягнення необхідної температури в чаші прилад подасть два звукових сигнали, почнеється зворотний відлік часу приготування		0:15	5 хв – 4 год / 1 хв	✓	✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Програма призначена для приготування тушкованого м'яса, рульки		3:00	5 хв – 12 год / 5 хв		✓	12
ЙОГУРТ/ТЕ-СТО	Призначена для приготування домашніх йогуртів, розстоювання дріжджового тіста		8:00	5 хв – 12 год / 5 хв		✓	
ЖАРКА	Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Після досягнення необхідної температури прилад подасть два звукових сигнали, помістить продукти в чашу. Під час роботи даної програми кришка приладу повинна залишатися відкритою	М'ясо	0:18	1 хв – 2 год / 1 хв	✓		
		Птиця	0:14				
		Рыба	0:16				
		Овощи	0:16				
ВАРКА	Програма призначена для приготування овочів і м'яса, птиці, риби. Після досягнення необхідної температури прилад подасть два звукових сигнали	М'ясо	0:40	5 хв – 8 год / 1 хв		✓	12
		Птиця	0:30				
		Рыба	0:20				
		Овощи	0:18				
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Програма допоможе полегшити рішення багатьох питань, пов'язаних із харчуванням дитин		0:10	5 хв – 2 год / 5 хв		✓	12
		М'ясо	1:00	5 хв – 12 год / 1 хв		✓	
		Птиця	0:45				
		Рыба	0:35				
Овощи	0:30						
ТУШЕНИЕ	Рекомендується для тушування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів, приготування заходу і холодоцю	М'ясо	1:00	5 хв – 8 год / 5 хв		✓	12
		Птиця	0:45				
		Рыба	0:35				
		Овощи	0:30				
СУП	Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів з м'яса, риби, птиці або овочів. У процесі приготування прилад подасть два звукових сигнали; відкрийте кришку приладу й зніміть пінку	М'ясо	1:00	5 хв – 8 год / 5 хв		✓	12
		Птиця	0:45				
		Рыба	0:35				
		Овощи	0:30				

Програма	Рекомендації по використанню	Час приготування за замовчуванням	Діапазон часу приготування / Крок установки	Вихід на робочі параметри	Відкладений старт	Автодігрів, год
ХЛЕБ	Рекомендується для випікання хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Впродовж першої години роботи програми йде вистокання тіста, а потім – безпосередньо випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після запуску програми почнеється процес випікання	3:00	5 хв – 6 год / 5 хв		✓	3
ВЫПЕЧКА	Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста	1:00	5 хв – 4 год / 1 хв		✓	4
ПАСТА	Рекомендується для варіння пельменів, макаронів, мантів, сосисок. Після закипання води прилад подасть два звукових сигнали; відкрийте кришку і помістіть продукт в киплячу воду. Закрийте кришку і повторно натисніть кнопку «Старт». Почнеється зворотний відлік часу роботи програми приготування	0:08	2 хв – 1 год / 1 хв	✓		
ЭКСПРЕСС	Програма призначена для приготування рису та розсіпчастих каш на воді, передбачає автоматичне відключення після повного википання води. Програму можна запустити з режиму очікування, натиснувши та утримуючи кілька секунд кнопку «Старт». Загориться індикатор кнопки «Старт», на дисплеї відображається [- - -]	Автоматичне відключення після повного википання води				
ПЛОВ	Програма призначена для приготування різних видів плову	0:50	5 хв – 2 год / 5 хв		✓	12
ВАКУУМ	Приготування продуктів у вакуумній упаковці	2:30	10 хв – 12 год / 1 хв		✓	

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

III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купується окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультіварки REDMOND RMC-395 дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com.ua або в магазинах офіційних дилерів.

RB-C512 – чаша з керамічним покриттям

Ємність 5 літрів. Володіє підвищеною стійкістю до механічних пошкоджень, чудовими антипригарними та теплопровідними властивостями, завдяки чому їжа не прилипає до поверхні, прожарюється і гаситься рівномірно протягом всього процесу приготування. Дана чаша спеціально розроблена для більш якісного процесу випічки, смаження і варіння молочних каш. Можливе використання чаші поза мультиварки для зберігання продуктів і приготування страв в духовій шафі. Можна мити в посудомийній машині.

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

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

RHP-M02 – ветчинниця

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

IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

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

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній протягом 15 хвилин половину порізаного на шматочки лимона в програмі «ПАР», попередньо налив в чашу 0,5 л води.
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!
ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, знімну внутрішню кришку, ущільнювальне кільце і 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, внутрішньої поверхні кришки та парового клапана

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.

Паровий клапан поверніть проти годинникової стрілки і акуратно зніміть. Промийте під струменем води, просушіть перед установкою в прилад, а потім встановіть, повернувши за годинниковою стрілкою до клацання.

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 внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат накопичується в спеціальній порожнині на корпусі приладу навколо чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований на задній частині приладу.

1. Відкрийте кришку, вийміть чашу. За необхідності трохи підніміть передню частину мультиварки, щоб конденсат повністю стік у контейнер.
2. Зніміть контейнер, трохи потягнувши його за виступ на себе.
3. Вилийте конденсат. Промийте контейнер і встановіть його на місце.
4. Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

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

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

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

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 вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

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

V. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: "E", прилад подає 6 коротких звукових сигналів	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E5-E7	Спрацював автоматичний захист від перегрівання	Не вмикайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, відкрийте кришку і дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого продовжуйте приготування Не доливайте воду в чашу під час роботи програм «МУЛЬТИПОВАР» (при установці температури вище 100 °C) і «ЖАРКА» При установці температури вище 120 °C в програмі «ЖАРКА» і вище 130 °C в програмі «МУЛЬТИПОВАР» готуйте з відкритою кришкою
	Вихід на робочі параметри в програмі «ЖАРКА» склав більше покладеного часу	У програмі «ЖАРКА» додавайте інгредієнти в чашу тільки після досягнення приладом робочих параметрів (див. п. 9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування»). Відключіть прилад від електромережі
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Увімкніть прилад у справну розетку
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	
	Прилад заблокований	Розблокуйте прилад (див. розділ «Блокування панелі управління»)
Страва готується задовго	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

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Страва готується задовго	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет
	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочки їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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



Запчастини для післягарантійного ремонту можна знайти на сайті <https://redmond.sale.com>

VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ



* Стандартна гарантія 1 рік. Додатковий рік безкоштовного сервісного обслуговування надається після реєстрації в додатку Ready for Sky. Інформація про умови для вашої країни доступна на сайті <https://r4s.redmond.company/>

Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти. Гарантія набирає чинності тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається лише в тому випадку, якщо вибір застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був ушкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (антипригарні покриття, ущільнювачі і 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.

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


1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)

2 – рік виробництва (1 – 2021 р., 2 – 2022 р. ... 0 – 2030 р.)

3 – серійний номер моделі

Установлений виробником термін служби приладу – 5 років із дня його придбання. Термін дійсний за умови, що експлуатація виробу виконується відповідно до даної інструкції і застосованих технічних стандартів.


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

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


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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. 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.

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

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

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

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

 **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 ойна-

уына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

STOP

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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-395
Қуаты	860 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	1 дәреже
Таба көлемі	5 л
Таба жабындысы	күюге қарсы керамикалық
Дисплей	жарықтық диодты
Бу қақпақшасы	алмалы
Габаритті өлшемдері (ені × биіктігі × ұзындығы)	300 × 260 × 400 мм
Таза салмағы	3,9 кг

Бағдарламалар

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 10. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ) |
| 2. ФРИТЮР (ФРИТЮР) | 11. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) |
| 3. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) | 12. СУП (СОРПА) |
| 4. ПАР (БУ) | 13. ХЛЕБ (НАН) |
| 5. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) | 14. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) |
| 6. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) | 15. ПАСТА |
| 7. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ҚАМЫР) | 16. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) |
| 8. ЖАРКА (ҚУЫРУ) | 17. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 9. ВАРКА (ҚАЙНАТУ) | 18. ВАКУУМ (ВАКУУМ) |

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
Басқару панелін құрсаулау	бар

Жинақталу

Мультитіпсізгіш	1 дана
Тостағыны	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер	1 дана
Шыжғырып қуыруға арналған себет	1 дана
Өлшеуіш стақан	1 дана
Шөміш	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Желілік баусым	1 дана

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

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

Құрылғысы (A1 сурет, 4 бет)

1. Қара терезесі бар қақпақ
2. Тұтқасы
3. Қақпақты ашу басқышы
4. Тығыздайтын сақина
5. Бу құлақшасы
6. Тостаған
7. Дисплеймен басқарылатын панель
8. Құралдың корпусы
9. Желі бауын қосуға арналған жалғағыш
10. Конденсатты жинауға арналған контейнер
11. Тегіс қасық
12. Ожау
13. Өлшегіш стакан
14. Буда дайындауға арналған контейнер
15. Электрқуатының шнұры
16. Шыжғырып қуыруға арналған себет

Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)

1. «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Жылыту») батырмасы – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру
2. «Продукт» («Өнім») батырмасы – өнімнің түрін таңдау: ет, құс, балық және теңіз өнімдері, көкөністер
3. «Отсрочка» («Кейінге қалдыру») батырмасы – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты, дыбыс сигналын өшіру
4. «-» батырмасы – параметрдің мәнін азайту, автоматты бағдарламаны таңдау
5. «+» батырмасы – параметрдің мәнін арттыру, автоматты бағдарламаны таңдау
6. «Время» («Уақыт») батырмасы – баптау әзірлеу уақытын орнату
7. «Темп.» («Температура») батырмасы – температура мәнін орнату
8. «Старт» («Старт») батырмасы – әзірлеу бағдарламасын іске қосу, автожылытуды қосу/сөндіру

Дисплей (A3 сурет, 6 бет)

1. Сағат индикаторы
2. Минут индикаторы
3. «МУЛЬТИПОВАР» ас әзірлеу автоматты бағдарламасының индикаторы
4. «МЯСО» («ЕТ») өнім түрін таңдау индикаторы
5. «ПТИЦА» («ҚҰС») өнім түрін таңдау индикаторы
6. «РЫБА» («БАЛЫҚ») өнім түрін таңдау индикаторы
7. «ОВОЩИ» («КӨКӨНІСТЕР») өнім түрін таңдау индикаторы
8. Дайындау уақыты индикаторы
9. Стартты шегеру индикаторы
10. Басқару панелін бұғаттау индикаторы
11. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
12. Жылыту режимінің индикаторы
13. Автожылыту режимінің индикаторы
14. Температура мәнінің индикаторы
15. Бағдарламаны орындау индикаторлары

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қорاپтан 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 («Аспап күтімі» қараңыз). Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз. Әзірлеудің алдында мультитіпсіздіктің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек. Қоректену баусымын корпусына жалғағышқа қосыңыз, бекем қосылғанына көз жеткізіңіз.

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



HAZARAU DAPYHЫЗ! Жұмыс барысында аспап қызғады. Әзірлеу процесінде және аяқталғаннан кейін оның темір бөліктеріне тиімеңіз.

МАҢЫЗДЫ! Аспапты тұтқадан ұстап көтермеңіз кезде тостаған толық.

Аспапты кесе қаламынан көтеруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Дыбыс белгілерін ажырату

Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартаққа дейін қосылудан басқа. Бұл үшін «Отсрочка» батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Егер де дыбыстық дабылдар қосылған болса, дисплейде индикатор жанады.

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауды қосу үшін, тек бағдарлама баптауын стартаққа дейін қосылудан басқа, «Продукт» батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Құрылғы дыбысты сигнал шығарады. Егер де басқару панелі бұғатталған болса, дисплейде индикатор жанады.

Әзірлеу уақытын орнату

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

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін «Время» батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.



Егер максималды ас әзірлеу уақыты бір сағаттан кем болса, минут өлшем бірлігі өшіп-жана бастайды.

- «-» және «+» батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, аманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
- Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «Время» батырмасын басыңыз.
- Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін «Время» батырмасын басыңыз.

Әзірлеу температурасын орнату («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы)

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын пайдаланған кезде стартаққа дейін әзірлеу температурасын реттеп ала аласыз. әзірлеу әдепкі температурасы 100°C құрайды. Бағдарламадағы температураны қолмен белгілеу ауқымы 5°C қадаммен 35 – 180°C құрайды.

- Ол үшін осы бағдарламаны таңдаған соң «Температура» батырмасын басыңыз, мәні (100) дисплейде жыпылықтай бастайды. Бағдарламадағы температураны қолмен белгілеу ауқымы 5°C қадаммен 35 – 180°C құрайды.
- «-» және «+» батырмасын баса отырып, өзіңізге қажет температура орнатыңыз. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
- Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады).



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



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

Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

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

- Старттың уақытын шегіндіру үшін тамақ дайындаудың бағдарламасын таңдағаннан кейін «Отсрочка» батырмасын басыңыз, дисплейде индикаторы жанады, дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
- «-» және «+» батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, аманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
- Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «Время» батырмасын басыңыз.
- Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін «Время» батырмасын басыңыз.



Бұл функция барлық бағдарламаларда қолжетімді емес (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте қараңыз).

«Отсрочка старта» функциясының жұмысы кезінде «Старт» нүктесі жанады, таңдалған бағдарлама индикаторы мен индикаторы дисплейде. Егер де автожылыту функциясы белсенді болса, дисплейдегі ПОДОГРЕВ индикаторы мен «Отмена/Разогрев» батырмасының жарығы жанып тұр.




Функцияның қызметі кезінде «Отсрочка» батырмасын басыңыз: белгіленген ас дайындау уақыты дисплейде бірнеше секундқа көрінеді.

Функция жұмысы аяқталғанда аспап үш қысқа дыбыстық дабыл береді, индикаторы дисплейде сөніп қалады, индикаторы жанады. Таңдап алынған әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталады.



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

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. Іске қосылу автожылыту кезінде «Отмена/Разогрев» батырмасының жарықталу жанып тұрады, дисплейде « ПОДОГРЕВ» индикаторы көрінеді, сондай-ақ осы режимдегі жұмыс уақытының тікелей минуттық санағы да көрінеді.

Қажет кезде «Отмена/Разогрев» батырмасын басып және бірнеше секунд ұстап тұрып, автожылытуды сөндіруге болады. Аспап күту режиміне көшеді (дисплейде – – – – көрсетіледі).



Бұл функция барлық бағдарламаларда қолжетімді емес (әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте қараңыз).

Автожылытуды алдын ала сөндіру


Егер автоқыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Осы мақсатта старт уақыты кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында «Старт» батырмасын басыңыз: «Отмена/Разогрев» батырмасының жарықталу және « ПОДОГРЕВ» индикаторы дисплейде өшіп қалады. Автожылытуды қайта қосу үшін «Старт» батырмасын қайта басыңыз.



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

Тағамдарды жылыту

Құрылғы пісіргішін тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Ол үшін:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» батырмасын басып, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз. «Отмена/Разогрев» батырмасының жарықталу және «РАЗОГРЕВ  индикаторы дисплейде жанады, таймер ысыту уақытын тура минутпен есептей бастайды.
4. 70°C температураға қол жеткізген соң аспап екі қысқа дыбыстық дабыл береді, жұмыс параметрлеріне шығу айналым индикаторы мен температура мәні үзіліссіз жанып тұрады.
5. Қыздыруды болдырмау үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басып, бірнеше секундқа ұстап тұрыңыз. Ол үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басасыз, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз, аспап күту режиміне көшеді (дисплейде – – – – көрсетіледі).



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

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

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



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

KAZ

Тағамды дайындау барысында температураны өзгерту

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

1. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмысы кезінде «Температура» батырмасын басыңыз. Температураның мәні дисплейде жыпылықтайтын болады.
2. «-» және «+» батырмасын баса отырып, өзіңізге қажет температура орнатыңыз. Аман жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады).



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

Жұмыс параметріне өтер шығу кезінде әзірлеу температурасын өзгерту кезінде (егер бұл зауыттық баптауларда қарастырылған болса) алдын ала қыздыру үдерісі тоқтатылатын болады. Бағдарлама жұмысы уақытының кері санағы басталады. Әзірлеу уақытының өзгеруі алдын ала қыздыру үдерісіне әсер етпейді.

Тағамды дайындау барысында уақытты өзгерту

1. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмысы кезінде «Время» батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағат мәнінің индикаторы жанып-сөніп тұрады.
2. «-» және «+» батырмасын баса отырып, сағаттың керек мәнін қойыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, аман жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін «Время» батырмасын басыңыз.
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін «Время» батырмасын басыңыз.



Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады. «Стартты шегеру» функциясының жұмысы кезінде және «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімсіз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



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

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш пісіргіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттерді, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.



Мультипісіргішпен жұмыс істегенде тек қана жиынтыққа кіретін немесе осы модельмен үйлесіпін тостағанды пайдаланыңыз. Үйлесімді тостағандарды «Қосымша аксессуарлар» тарауында және www.redmond.com.tr сайтында қараңыз. Басқа ыдыс пайдалануға ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ!

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

3. Құралды электр желісіне қосыңыз.
4. Мультипісіргіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз.



КӨНІЛ АУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз көп өсімдік майын қалданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз. «ЖАРҚА», «ФРИТЮР» және «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламаларын пайдаланған кезде қақпакты ашып дайындауға болады.

5. «-» және «+» батырмасын баса отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айналым бойынша жүреді, таңдап алынған бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды.
6. Өнімді таңдау мүмкіндігі бар бағдарламаларда қажет болған жағдайда өнімнің түрін өзгертiңiз(ас әзірлеу автоматты бағдарламаларының еркін таблицасын қараңыз, дисплейде әдепкі қалпы бойынша өнімнің индикаторы - ет көрінеді). Бұл үшін «Продукт» батырмасын басыңыз. Содан соң «-» пен «+» батырмаларын немесе «Продукт» батырмасын басып дайындағыңыз келген өнім түрін таңдаңыз (таңдалған өнімнің индикаторы жанып-өшеді). Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (индикатор өшіп-жануын тоқтатады).
7. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз («Әзірлеу уақытын орнату» қараңыз). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауы расталған соң қажетті әзірлеу температурасын орната аласыз («Әзірлеу температурасын орнату: «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы» қараңыз).
8. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).



«Отмена/Разогрев» батырмасын әзірлеу бағдарламасын баптау кезінде аспапты автоматтық бағдарламаларды таңдау режиміне ауыстырады. «Отмена/Разогрев» батырмасын қайталап басу аспапты күту режиміне ауыстырады.

Бағдарламаны баптау кезінде бір минут бойы ешқандай әрекет жасалмаса құрал күту режиміне ауысады.

Бастаудың кез – келген кезеңінде «Старт» батырмасын басу ас дайындау бағдарламасының ағымдағы баптауларымен іске қосылуына алып келеді. Өзгертілмеген параметрлер әдепке қалпы бойынша қалады.

9. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басып, бірнеше секунд ұстап тұрыңыз. Бағдарлама жұмысы кезінде дисплейде орындалып жатқан бағдарламаның аты көрсетіледі және индикаторы. «Старт» батырмасының жарығы жанып тұр. Егер же автожылыту функциясы белсенді болса, «Отмена/Разогрев» батырмасының жарығы жанып тұр. дисплейде « ПОДОГРЕВ» индикаторы көрініп тұр.

Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура жеткеннен кейін басталады.



Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына (аспап екі дыбыстық дабыл береді, индикаторы үзіліссіз жанып тұрады) шыққанда ғана басталады. Мысалы, «ПАР» бағдарламасында тапсырылған әзірлеу уақытының керісінше есебі тек су қайнап, табақта жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң ғана басталады.

Жұмыс сипаттамаларына шығу кезінде дисплейдегі индикаторы өшіп-жанатын болады.

10. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы дыбыс сигналы хабарлайды. Бірнеше секунд дисплейде бағдарлама/автожылыту жазулар соңы пайда болады «End» жылы.



Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін, әзірлеу процесін немесе автожылытуды тоқтату үшін, «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.



Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған RMC-395 мультипісіргіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз www.redmond.com.tr сайтында таба аласыз.

Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс	ВБағдарламаларда әдепкі әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытын диапазонда / Орнату каламын	Жұмыс температурасына	Бағдарлама стартын шегеру	Автожылыту, сағ
МУЛЬТИПОВАР	5°C градусқа қадаммен 35–180°C диапазонында температураны орнату мүмкіндігімен түрлі тағамды әзірлеу.	0:30	1 мин – 15 сағ Егер әзірлеу температурасы 150°C-ден жоғары болса: 1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	12

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс	Бағдарламалада әелені әзірлеу уақыты		Әзірлеу уақытын диапозонда / Орнату қадамын	Жұмыс температурасына	Бағдарлама стартын шегеру	Автоноуту, сағ
ФРИТЮР	Фритюрде әртүрлі өнімдер әзірлеуге арналған. Азықты қуырған кезде аспаптың қақпағы ашық болуы керек. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда, май жылы өнімді қойыңыз	Мясо	0:16	5 мин – 40 мин / 1 мин	✓		
		Птица	0:14				
		Рыба	0:10				
		Овощи	0:13				
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған	0:20		2 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		12
ПАР	Етті, құсты, балықты, көкөністерді және көп құрамды тағамдарды буда әзірлеуге арналған. Осы бағдарламалада әзірлеу үшін арнайы контейнер (жипаққа кіреді) пайдаланылады. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда	Мясо	0:20	5 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	12
		Птица	0:15				
		Рыба	0:12				
		Овощи	0:13				
РИС/КРУПЫ	Әртүрлі жармалар мен гарнирлер әзірлеуге, сондайақ суда сусымалы ботқаларды бұқтыруға арналған. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда	0:15		5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓	12
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама тушенка, рулька, әзірлеуге арналған	3:00		5 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		12
ЙОГУРТ/ТЕ-СТО	Үй йогурттары мен қамырдың ашыуын әзірлеуге арналған, ашытылған қамырды тындыруға кеңес беріледі	8:00		5 мин – 12 сағ / 5 мин	✓		
ЖАРКА	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда. Азық-түлікті қақпақты ашып қуыруға кеңес беріледі	Мясо	0:18	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		
		Птица	0:14				
		Рыба	0:16				
		Овощи	0:16				
ВАРКА	Бағдарлама көкөністер менетті, құсты, балықты әзірлеуге арналған. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда	Мясо	0:40	5 мин – 8 сағ / 1 мин		✓	12
		Птица	0:30				
		Рыба	0:20				
		Овощи	0:18				
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Мультитісіргіштері бала тамағына және оны өсу мен дамуының әртүрлі кезеңдерінде күтуіне байланысты көп мәселелерді шешуді жеңілдетуге көмектеседі	0:10		5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓		12
ТУШЕНИЕ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дрілдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі	Мясо	1:00	5 мин – 12 сағ / 1 мин	✓		12
		Птица	0:45				
		Рыба	0:35				
		Овощи	0:30				

KAZ

Бағдарламасы	Қолдану (бағдарламаларды) жөніндегі ұсыныс	Бағдарламалада әелені әзірлеу уақыты		Әзірлеу уақытын диапозонда / Орнату қадамын	Жұмыс температурасына	Бағдарлама стартын шегеру	Автоноуту, сағ
СУП	Сорпа, тұздықтар, көкөністік және еттен, балықтан, құс етінен немесе көкөністерден салқын көжелер әзірлеуге арналған. Әзірлеу уақытын өтер алдында аспап екі дыбыстық сигнал береді: аспаптың қақпағын ашыңыз және сорпаның көбігін алып тастаңыз	Мясо	1:00	5 мин – 8 сағ / 5 мин		✓	12
		Птица	0:45				
		Рыба	0:35				
		Овощи	0:30				
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде Бағдарламаны баптаумен кейін пісіру іске қосқанда процесі басталады	3:00		5 мин – 6 сағ / 5 мин	✓		3
ВЫПЕЧКА	Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және бәліштер әзірлеуге арналған	1:00		5 мин – 4 сағ / 1 мин	✓		4
ПАСТА	Мәңгі, макарон, тұшпара пісіруге кеңес беріледі. Суды қайнату уақыты мен өнімдерді салу қажеттігі туралы екі дыбыстық сигнал хабарлайды. Қақпақты жауып, «Старт» батырмасын басңыз қайтадан. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады	0:08		2 мин – 1 сағ / 1 мин	✓		
ЭКСПРЕСС	Бағдарлама сүт толық қайнағаннан кейін автоматты сөндірілді қарастырады. Қулу тәртібінде әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басңыз бірнеше секунд «Старт» батырмасын индикаторы жанады, [] ди-сплейде пайда болады	Бағдарлама су толық қайнағаннан кейін автоматты сөндірілді қарастырады					
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың әртүрін әзірлеуге арналған	0:50		5 мин – 2 сағ / 5 мин	✓		12
ВАКУУМ	Вакуумды қаптамада өнімдер әзірлеуге арналған	2:30		10 мин – 12 сағ / 1 мин	✓		

III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

REDMOND RMC-395 мультитісіргіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаңалықтары туралы www.redmond.com.ru сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

RB-C512 – керамикалық жабыны бар тостаған

Сыйымдылығы 5 литр. Механикалық зақымдануларға төзімділігі жоғары, қуяға қарсы және жылу өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тамақ бетіне жабыспайды, қайнатылады

және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндіріледі. Бұл тостаған сүт ботқаларын пісіру, қуыру және пісіру үшін арнайы жасалған. Тағамдарды сақтау және үрлемелі шкафта тағамдарды дайындау үшін мультипісіргіштеріне тыс тостағанды пайдалануға болады. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

IV. АСПАП КҮТІМІ



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

Жалпы ережелер мен кеңестер

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



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

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

- Мультипісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Тостағанды, ішкі алмалы-салмалы қақпақты, тығыздағыш сақина мен алмалы-салмалы бу клапанын құралды әр қолданғаннан кейін тазартып отыру керек. Мультипісіргіште ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусы, қақпақтың ішкі бетін және бу клапанын тазалау

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

Бу клапанын сағат тіліне қарсы бұраңыз және абайлап алыңыз. Су ағының астында жуыңыз және құралға орнатар алдында кептіріңіз, содан кейін шертілгенге дейін сағат тілімен бұраңыз.

Табаны тазалау

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

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

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

Конденсатты алып тастау

Бұл үлгіде конденсат құрал корпусының арнайы қуысына жиналады және құралдың артқы жағынжа орналасқан арнайы контейнерге ағып кетеді.

1. Қақпақты ашып, тостағанды алыңыз. Қажет болса конденсат контейнерге толық ағып кету үшін әмбебап ас әзірдегіштің алдыңғы жағын сәл көтеріңіз.
2. Контейнерді шығыңқы жерінен ұстап өзіңізге қарай жәй тартыңыз.
3. Конденсатты төгіңіз. Контейнерді жуып, қайтадан орнына орнатыңыз.
4. Тостағанның жан-жағындағы қуыста қалған конденсатты ас үй майлығымен алып тастаңыз.

Жұмыс камерасын тазалау

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

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

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады.

Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

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



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 ұшаруға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E*, аспап дыбыстық сигнал береді	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз. Егер мәселе жойылмайтын болса, авторландырылған сервис орталығына жүгінініз
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E5-E7	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табаға бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратып, қақпақты ашып, 10–15 минут бойы суытып, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз «МУЛЬТИПОВАР» (100 °C жоғары температураны орнату кезінде) және «ЖАРКА» бағдарламалары жұмыс істеген кезде тостағанға суды құймаңыз «ЖАРКА» бағдарламасында 120 °C жоғары және 130 °C жоғары температураны орнатқан кезде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында ашық қақпақпен пісірініз
	«ЖАРКА» бағдарламасында белгіленген жұмыс параметрлерге жету уақыттан көп болды	«ЖАРКА» бағдарламасында ингредиенттерді тостағанға тек қана аспап жұмыс параметрлерге жеткенде қосыңыз («Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі» (п. 9 тарауын қараңыз). Құрылғыны электр желісінен өшірініз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында тоқ жоқ Аспап бұғатталған	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз Құралды қолмен бұғаттан шығарыңыз («Басқару панелін құрсаулау» қараңыз)
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері) Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған
		Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгінініз.



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

VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР



* Стандартты кепілдік 1 жыл. Қосымша тегін сервистік қызмет көрсету жылы Ready for Sky қосымшасында. Сіздің еліңіз үшін шарттар туралы ақпарат сайтта қолжетімді <https://r4s.redmond.company/>

Кепілдік кезеңі ішінде дайындаушы жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нсұқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемей нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

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

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

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

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

2 – өндірілген жылы (1 – 2021 ж., 2 – 2022 ж. ... 0 – 2030 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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



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

Виробник: «Пауер Поїнт Інк. Лімітед» № 1202 Хай Юн Ге (В1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049.

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

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2021.

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

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

RMC-395-CIS-UM-6