

# REDMOND

## Мультиварка RMC-M251

### Руководство по эксплуатации



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

RUS	.....	6
UKR	.....	18
KAZ	.....	27



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

Импортер в РФ: ООО «ОРЛИС», 192019, г. Санкт-Петербург, ул. Седова, д. 11, офис 613.

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-30007.

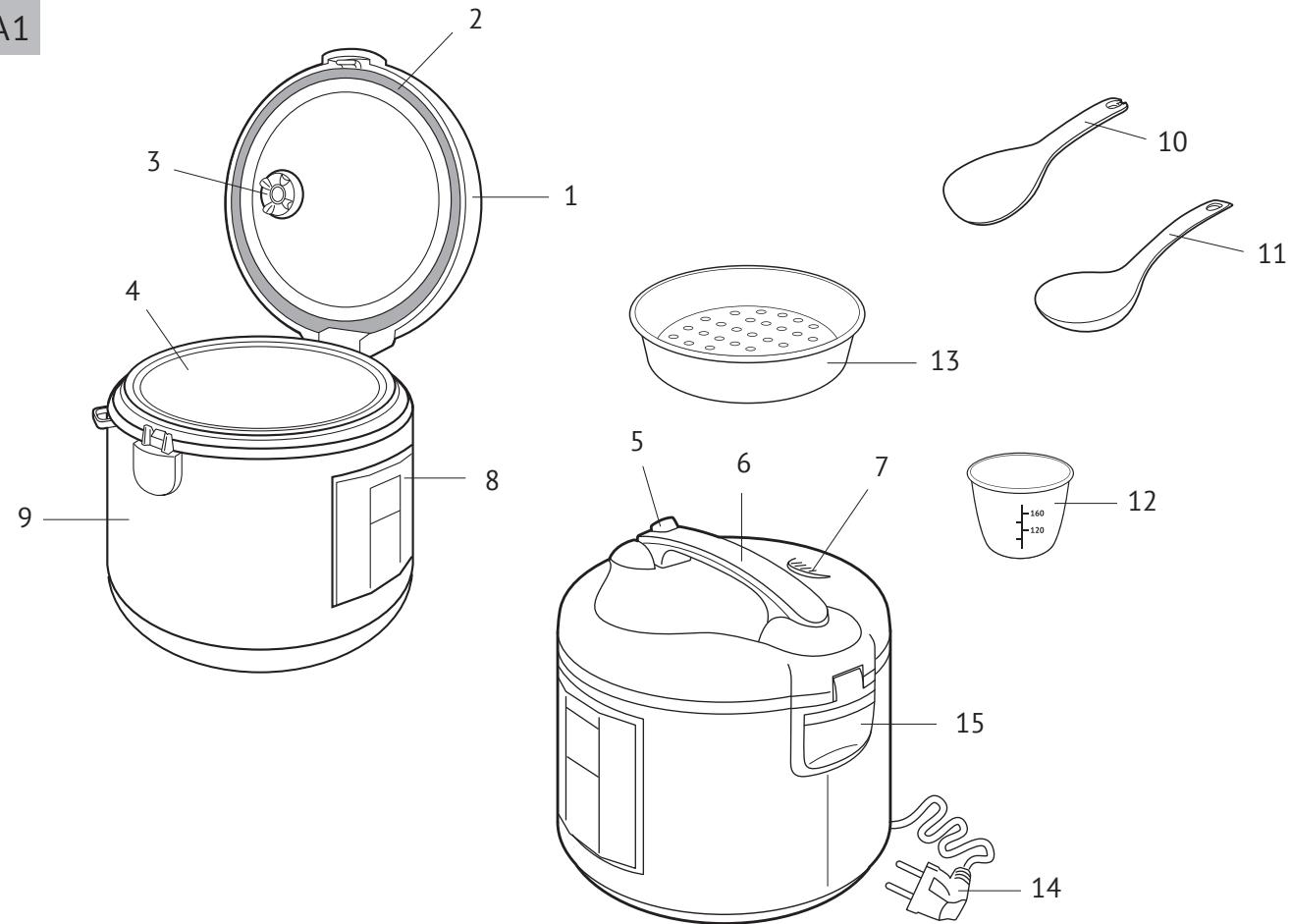
© REDMOND. Все права защищены. 2019

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

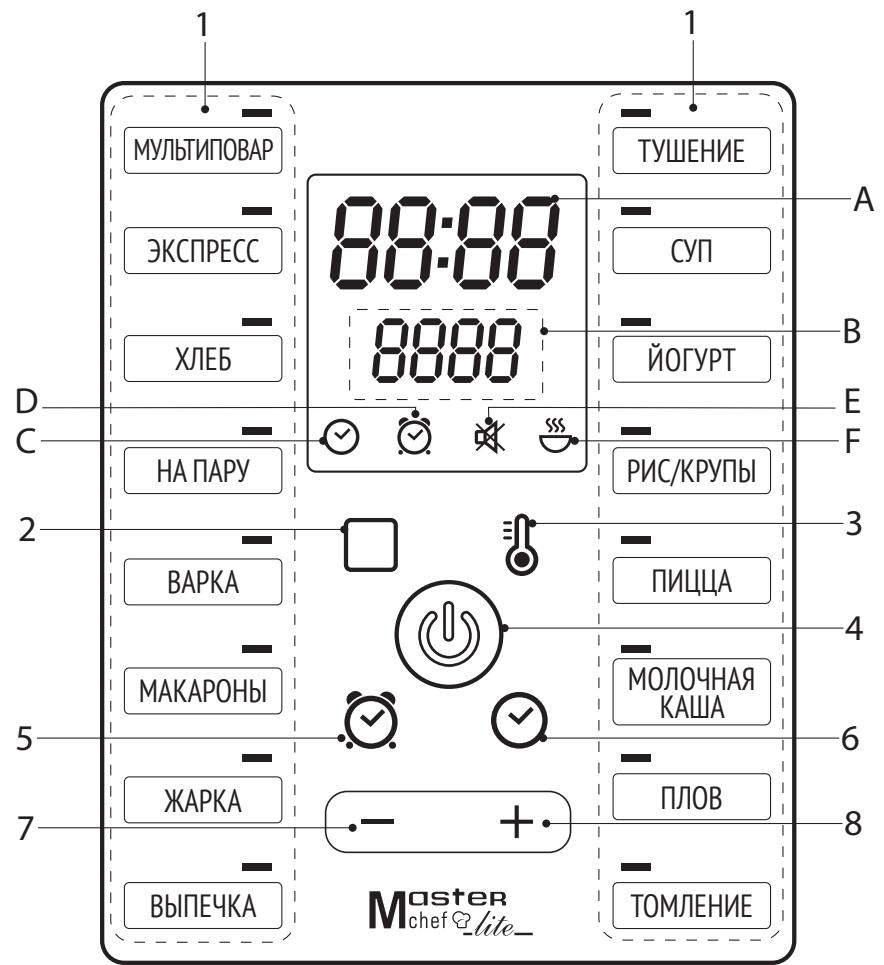
# СОДЕРЖАНИЕ

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

A1



A2



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

Мультиварка REDMOND RMC-M251 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

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

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

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



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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

• Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).

- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



**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.



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

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

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

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

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

**STOP** ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!

### Технические характеристики

Модель.....	RMC-M251
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши .....	антипригарное DAIKIN®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан .....	съемный
Габаритные размеры .....	275 × 275 × 295 мм
Вес нетто.....	3,0 кг

### Программы

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

### Функции

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

### Комплектация

Мультиварка .....	1 шт.
Чаша с антипригарным покрытием DAIKIN® .....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.
Плоская ложка .....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Шнур электропитания .....	1 шт.
Книга рецептов .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации .....	1 шт.
Сервисная книжка .....	1 шт.

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

### Устройство прибора (схема A1, стр. 4)

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

**Панель управления (схема A2, стр. 5)**

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

**Устройство дисплея (схема A2, стр. 5)**

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

**I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Установка времени приготовления**

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

1. После выбора автоматической программы нажмите кнопку . Начнет мигать значение часов индикатора времени.
2. Для увеличения значения параметра нажмите кнопку «+», для уменьшения – кнопку «–».
3. Повторно нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «–». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте нужную кнопку.

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

**Отсрочка старта программы**

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

1. Для изменения времени отсрочки старта после выбора автоматической программы нажмите кнопку . На дисплее появится индикатор , начнет мигать значение часов на индикаторе времени.

- Чтобы увеличить значение параметра, нажмите кнопку «+», для уменьшения – кнопку «-».

3. Нажмите кнопку  и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-».

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

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

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

### Предварительное отключение автоподогрева

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

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

### Разогрев блюд

Прибор можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

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

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

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

### Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Если программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать пара-

метры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки прямо в процессе приготовления.

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

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

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

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

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

#### Для изменения температуры приготовления:

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

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

#### Для изменения времени приготовления:

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

- Не нажмите кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

- Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
- Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели управления. Загорится индикатор рядом с кнопкой, на дисплее появится значение времени приготовления по умолчанию и индикатор . При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» на дисплее также отобразится значение температуры по умолчанию.
- При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.

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

- В программе «МУЛЬТИПОВАР» также можно установить желаемую температуру приготовления блюда. Для изменения температуры нажмите кнопку и установите же лаемое значение. Используйте кнопку «+» для увеличения значения, кнопку «-» – для уменьшения.
- При необходимости установите время отсрочки старта.
  - Для запуска программы приготовления нажмите кнопку , загорится индикатор автоподогрева (если данная функция включена). Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки или по достижении необходимой температуры в чаше.

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

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

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

- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись End, прибор перейдет в режим ожидания. Если была включена

функция автоподогрева, прибор перейдет в режим поддержания температуры готового блюда (горит индикатор на дисплее).

- Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку .

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

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»

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

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

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

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

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

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

### Программа «ЭКСПРЕСС»

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

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

### Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста

до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможно ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут. Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено тремя часами.

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

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

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

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

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

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

### Программа «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления на пару мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможно ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).

**i** Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару».

### Программа «ВАРКА»

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

### Программа «МАКАРОНЫ»

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

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



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

### Программа «ЖАРКА»

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



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

### Программа «ВЫПЕЧКА»

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



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

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

### Программа «ТУШЕНИЕ»

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

### Программа «СУП»

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

### Программа «ЙОГУРТ»

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



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

## Программа «РИС/КРУПЫ»

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

## Программа «ПИЦЦА»

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

## Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности. Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления – от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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

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

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

## Программа «ПЛОВ»

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

## Программа «ТОМЛЕНИЕ»

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

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

## III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

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

## IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

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

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

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

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

### Очистка корпуса

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

### Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производите-

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

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

### Очистка внутренней крышки

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

### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен на внутренней крышке прибора.

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

### Удаление конденсата

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

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

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

### Очистка рабочей камеры

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

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

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство,

необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи. При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

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

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

Возможные причины		Способы решения
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фриторе 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: помидоры, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

**ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ**

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

**ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ**

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

**БЛЮДО ПРИГОРАЕТ**

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие чаши 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!)

**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.

**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. Стремитесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Стремитесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

**ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ**

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

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

## Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

## Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:30	2 мин – 12 ч / 1мин; Если температура выше 130°C: 2мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде  Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды					

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на	Автоподогрев
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	0:35	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	0:40	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	✓
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов	0:08	2 мин – 1 ч / 1 мин		✓	
ЖАРКА	Жарка мяса, птицы, рыбы и много-компонентных блюд	0:18	5 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	0:50	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓	✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:40	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓	✓	✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		
РИС/КРУПЫ	Приготовление рассыпчатых каш и различных гарниров из крупы	0:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ПИЦЦА	Приготовление пиццы с различными начинками	0:10	10 мин – 1 ч / 5 мин	✓	✓	✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	0:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	3:00	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушеники, рульки, холодца, заливного	3:00	10 мин – 12 ч / 10 мин	✓		✓

## Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35	Рассстойка теста и приготовление укуса	100	Приготовление безе или варенья

Температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)	Температура, °C	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
40	Приготовление йогуртов	105	Приготовление холодца
45	Закваска	110	Стерилизация
50	Брожение	115	Приготовление сахарного сиропа
55	Приготовление помадки	120	Приготовление рульки
60	Приготовление зеленого чая или детского питания	125	Приготовление тушеного мяса
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	130	Приготовление запеканки
70	Приготовление пунша	135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
75	Пастеризация, приготовление белого чая	140	Копчение
80	Приготовление глинтвейна	145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	150	Запекание мяса (в фольге)
90	Приготовление красного чая	155	Жарка изделий из дрожжевого теста
95	Приготовление молочных каш	160	Жарка птицы, мяса, рыбы

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M251 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company) либо в магазинах официальных дилеров.

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

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

### RHP-M02 – ветчинница

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

### RB-C506 – чаша с антипригарным керамическим покрытием Ceratex®

Внутренняя поверхность чаши имеет керамическое покрытие, довольно устойчивое к механическим повреждениям. Благодаря отличным антипригарным и теплопроводным

свойствам материалов, пища в такой чаше не пригорает, прожаривается или тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данные чаши специально разработаны 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. Емкость – 5 литров.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 - E4	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраниется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5 - E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего продолжайте приготовление
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Не доливайте воду в чашу во время работы программ «МУЛЬТИПОВА» (при установке температуры выше 100°) и «ЖАРКА»
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	При установке температуры выше 120°C в программе «ЖАРКА» и выше 130°C в программе «МУЛЬТИПОВА» готовые с открытой крышкой
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Включите прибор в исправную розетку и проверьте наличие напряжения в электросети
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушина герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Установите чашу ровно, без перекосов
	Крышка закрыта не плотно или под крышкой купол посторонний предмет	Чаша неровно установлена в корпус прибора
		Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (антипригарные покрытия, уплотнители и т.д.).

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

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенному 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 – месяцы производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

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

3 – серийный номер модели

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

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

 Осы бүйімді пайдаланудың алдында оны пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық ретінде сактап қойыңыз. Аспапты дұрыс пайдалансаныз, оның қызмет ету мерзімі көпке үзарады.

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

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бүйімді пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауп бермейді.
- Бұл электр аспап түрмистық жағдайларда қолданарналған құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бүйімді дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауп бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексерініз (бүйімның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынналытын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа түйікталуға 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 түрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қыздады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкейменіз.

-  • 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 қөздерінің қасында жургізбеніз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

 ЕСТЕ САҚТАҢЫЗ: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаныз, 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 қызына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауда пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтөн заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаниңыз.

 Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТИЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай түлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауп беретін түлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқа жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны та-

залау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

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

### Техникалық сипаттамалар

Үлгі .....	RMC-M251
Куаты.....	860 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен закымданудан қорғау.....	I дәреже
Тостаған көлемі .....	5 л
Тостаған жабыны .....	қуюге қарсы DAIKIN®
Дисплей.....	жарықтық диодты
Бу қақпақшасы.....	алмалы
Габаритті өлшемдері .....	275 × 275 × 295 мм
Таза салмағы .....	3,0 кг

### Бағдарламалар

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

### Функциялар

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту) .....бар  
Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автохылту) .....12 сафатқа дейін

Автохылтууды алдын ала сөндіру.....	бар
Тағамдарды жылту.....	12 сафатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру.....	24 сафатқа дейін
Дыбыстық сигналдарды сөндіру.....	бар

### Жинақталу

Мультипісрігіш.....	1 д.
DAIKIN® қуюге қарсы жабыны бар тостаған.....	1 д.
Буда пісірге арналған контейнер.....	1 д.
Шөміш.....	1 д.
Жалпақ қасық .....	1 д.
Өлшеуіш стақан.....	1 д.
Электрлік қоректену сымы.....	1 д.
Рецептілер кітабы.....	1 д.
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 д.
Сервистік кітапша.....	1 д.

Өндіруші келесі өзгерістер туралы косымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттама-лары на өзгерістер енгізуге құқылға. Техникалық сипаттамаларда ±10% қартелике жол беріледі.

### Мультипісрігіш құрылымы (A1 сурет, 4 бет)

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

### Басқару тақтасы (A2 сурет, 5 бет)

- Автоматты бағдарламаны таңдау батырмасы.
- батырмасы – жылтыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды ешіру.
- батырмасы – әзірлеу температурасын орнату режиміне ету.
- батырмасы – әзірлеудің үсінілған режимін қосу.
- батырмасы – кейінге қалдырылған старт уақытын орнату тәртібін қосу.
- батырмасы – әзірлеу уақытын орнату режиміне ету.
- «-» («-» батырмасы) – параметрдің мәнін азайтуды.
- «+» («+» батырмасы) – параметрдің мәнін арттыруды.

### Дисплей құрылымы (A2 сурет, 5 бет)

- Уақыт шамасының индикаторы.
- Температура шамасының, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының жұмыс индикаторы.
- Әзірлеу режімінің индикаторы.
- Стартты кейінге қалдыру режимінің индикаторы.
- Дыбыстық сигналдың сөндіру индикаторы.
- Автоожильту/жылыту режимінің индикаторы.

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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



**Корпустағы ескерткітін жапсырма, жапсырма-корсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық номірі бар кестешені орнында міндетті түрде сактанды!**

Тасымалдау немесе төмөн температураларда сактаған соң аспалты қосар алдында кем дегендеге 2 сағатқа вәлме температурасында ұстап керек.

Бұйым корпусын ылғал матамен сұртіп, табақты жұның және кептіріңіз. Аспалты алғашкы пайдаланылғанда бөтен ій шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспалты құтуді» қаралыңыз).

Аспалты бу клапанынан шығытын ыстық бу туықағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспалтар мен жағары ылғалдылық пен температурадан зардан шегін мүмкін баска заттарға немесе материалдарға тимейтіндегі қатты тегіс көлденен бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісрігіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктегінде зақым, жағык, және баска ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.



**МАҢЫЗДЫ! Аспалты қақлақтағы тұтқадан ұстап көтерменің!**

Аспалты ішінде тостағансыз немесе бос тостағанмен жақлаңы – татақ дайындау бағдарламасын абақыздын қосқан кезде бұл аспалтың сини қызыуна немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына екеліп соктырады. Тағамды қуыру алдында, ыдысқа қөненіс немесе күнбағас майын қүйыңыз.

## II. МУЛЬТИПІСРІГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

### Дыбыс сигналдарын сөндіру

- Аспалты электр желісіне қосыңыз. бағтырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейдегі температура индикаторының орнына «SOFF» жазбасы жанады.
- Дыбыс сигналдарын сөндіру үшін «+» немесе «-» бағтырмасын басыңыз. Дисплейде «SOFF» жазбасы мен индикаторы пайда болады. Дыбыс сигналдарын қосу үшін

«+» немесе «-» бағтырмасын басыңыз (дисплейде «SOFF» жазбасы жанады, индикаторы сөнеді).

- Тақтада бағтырмаларды 5 секунд бойы басып тұрманың. Балтаулар автоматты түрде сакталады.

### Әзірлеу үақытын орнату

Мультипісрігіштерінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу үақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген үақыттың өзгеру қадамы және үқитмал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

- Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін бағтырмасын басыңыз. Дисплейде сағат шамасының индикаторы жылыштықтай бастайды.
- Параметр шамасын арттыру үшін «+» бағтырмасын басыңыз, ал кеміту үшін «-» бағтырмасын басыңыз.
- бағтырмасын басыңыз және минут шамасын «+» және «-» бағтырмаларының көмегімен орнатыңыз.

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



**i Кейір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу үақытын есептей аспал белгіленген жұмыс температурасына шыққаннан кейін басталады. Мысалы, егер салынуда сүйын, «НА ПАРУ» бағдарламасында 5 минут әзірлеу үақытын орнатсақ, онда бағдарламаны іске қосу және белгіленген үақыттың көрінісі тек соңғайғаннан кейін және тостағанда жеткілікті тығыз бу түзілгеннен кейін басталады.**

### Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру

«Отсрочка стартта» функциясы әзірлеу бағдарламасы жұмысы бастағаннан дейінгі үақыт аралығын белгілеу мүмкіндік береді. Стартты кейінге қалдырудың максималды үақыты 24 сағат. Стартты кейінге қалдыру үақытын орнату қадамы – 1 минут.

- Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін стартты кейінге қалдыру үақытын өзгерту үшін бағтырмасын басыңыз. Дисплейде индикаторы пайда болады, үақыт индикаторындағы үақыт шамасы жылыштықтадауы бастайды.
- Параметр шамасын көбейту үшін, «+» бағтырмасын басыңыз, азайту үшін «-» бағтырмасын басыңыз.
- бағтырмасын басыңыз және минут шамасын «+» және «-» бағтырмаларының көмегімен орнатыңыз.

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



**i Стартты кейінге қалдыру функциясы, «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын қосағанда, барлық автоматты әзірлеу бағдарламалары үшін қол жеткімді.**

Егер рецептіде жылдам бұзылатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сут, ет, ірішік және т.б.) болса, Отсрочка стартта функциясын пайдалану үсінгеніңді.

### Дайын тағамдар температурасын сақтау (автоқылышты)

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

Кажет кезде  батырмасын басып, автоқылыштыдуға сөндіруге болады.

### Автоқылыштыды алдын ала сөндіру

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы ақтаптап бойда автоқылышты қоспаған жөн. Осыны ескерумен, мультипісіргіштерінде негізгі әзірлеу бағдарламасын іске қосу немесе жұмыс жасау кезінде осы функцияны алдын ала сөндіру функциясы қарастырылған. Осы мақсатта старт уақыты кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында  батырмасын басыңыз. Автоқылыштыды қайта қосу үшін ⌂ батырмасын қайта басыңыз.

- i** «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану кезінде автоқылышты функциясы қолжетімді емес.

### Тағамдарды жылдыту

Мультипісіргішін салыңын тағамдарды жылдыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

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

Аспал тағамды 70-75°C дейін жылдытып, оны ыстық күйінде 12 сафат бойы сақтайды. Кажет болған жағдайда  батырмасын басу арқылы жылдытуға тоқтатуға болады.

- i** Автоқылышты және жылдыту функциялары арқасында мультипісіргіш өнімдерді 12 сафатқа дейін ыстық күйінде сақтайды, алайда біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалыруды үсінбаймайым, себебі бұл оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне алып келү мүмкін.

### «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

Өзініз үшін жаңа «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясымен бірге аспаздық шығармашылық үшін мол мүмкіндіктер ашыны! Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы іске қосқанға дейін бағдарлама жұмысының параметрлерін белгілеу мүмкіндік берсе, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдаланыңыз, сіз баптауларды тікелей әзірлеу барысында өзгерте аласыз.

- i** «ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» автоматты бағдарламаларын пайдалану кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімді емес.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қолдану кезінде температураны өзгерту – 1°C қадаммен 35-160°C диапазонында мүмкін. Әзірлеудің минималды уақыты – 1 минут, әзірлеудің максималды уақыты таңдаудың бағдарламаға байланысты, орнату қадамы – 1 минут.

Сіз «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметтің төз әзірлеу барысындаға пайдалана аласыз. «Бастауды кейінгі қалдыру» қызметтің жұмысы кезінде және жұмыс режиміне шығуды күттеде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметті қол жетімді болмайды.

- i** «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясынан әзірлеу бағдарламаларының үйлесімін қажет етептің күрделі рецептілер бойынша тағамды әзірлеген жағдайда айрықша пайдалы болуы мүмкін.

### Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында  батырмасын басыңыз. Дисплейде температура шамасының индикаторы жылылықтай бастайды.
2. Қалаулы температуралы орнатыңыз. Арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін «-» батырмасын басыңыз. Жылдам өзгертушін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгенден кейін орнату диапазон басынан басталады.
3. 5 секунд ішінде басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады. Орнатылған температура бағдарлама жұмысы ақтаптандыра немесе жаңа өзгертуге дейін көрсетіліп тұрады.

- i** Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

### Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында батырмасын  басыңыз. Дисплейде уақыт шамасының индикаторы жылылықтайады.
2. Қалаулы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Сағат шамасын арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін «-» батырмасын басыңыз.
3.  батырмасын қайта басыңыз және «+» және «-» батырмаларының қомегімен минут шамасын орнатыңыз. Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тауелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасын қол жеткізгенден кейін орнату диапазон басынан басталады. Шамамын жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
4. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

- i** Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаныз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады.

### Автоматты бағдарламаларды қолданған кездеңі әрекеттердің жалпы тәртібі

- ⚠** МАНЫЗДЫ! Егер сіз суды қайнатуға арналған құралды қолдансаныз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайында температурасын 100°C-дан жоғары көнег ТЫЛЫМ САЛЫНАДЫ. Бұл құралданың кызып кетуінен және сынуына әкелу мүмкін. Осы себептен суды қайнату үшін «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «ЛЕБ», «ПИЦЦА» бағдарламаларын қолдануға ТЫЛЫМ САЛЫНАДЫ.

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш тостағанында әзірлеу бағдарламасына сәйкес орнатысыңыз, барлық ингредиенттердің, соның ішінде

сүйкіткіш тостағаның ішін бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырыш элементтен тығыз жаһасындағына көз жеткізіңіз.

3. Мультипісрігіш қақлағын тарсылға дейін жабыныз. Аспапты электр желісіне қосыныз.
4. Эзірлеу бағдарламасын таңдау үшін басқару панелінде сәйкес батырманы басыныз. Батырма жаһындағы индикатор жаһанды, дисплейде әдепті эзірлеу уақыты мен индикаторы пайда болады. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау кезінде дисплейде температуралың әдепті шамасы шығады.
5. Егер сізді бастапқы күйі бойынша эзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, ол мәнді өзгерте аласыз.

**i КӨНІЛ АУДАРЫНЫЗ!** Егер сіз көп осімдік майын қолданып, жоғары температурада татақ пісіртіп болсаңыз, онда құралдың қақлағын ашық қалдырыңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында сіз бағдарлама басталғанда сіз қалаулы эзірлеу температурасын орнатып аласыз. Батырмасын баса отырып параметрдің қажетті мәнін орнатыңыз. Мәнді арттыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін «-» батырмасын пайдаланыңыз.

6. Қажет кезде стартты кейінге қалдыру уақытын орнатып аласыз.
7. Дайындау бағдарламасын іске қосу үшін, батырмасын басыныз, автожылыту индикаторы жаһанды (егер бұл функция қосулы болса). Эзірлеу уақытының кері санағы, таңдаған эзірлеу бағдарламасына байланысты, батырмасын басқаннан кейін бірден немесе тостағанда қажетті температуралға қол жеткізгендегін кейін басталады.

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

Жұмыс сипаттамаларына шығу кезінде дисплейдегі индикаторы үшін-жанатын болады. Жұмыс параметрлеріне шыққан соң аспап дыбыстық дәбіл боледі, индикаторы үзілісіз жаңын тұрдабы.

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

8. Эзірлеу уақытының аяқталуы тұралы сізге дыбыстық белгі хабар береді, дисплейде «Енді» жазбасы пайда болады. Әрі қарай, таңдаған бағдарламаға немесе ағымдағы баптаулағарға байланысты, аспап автожылыту режиміне (дисплейде индикаторы жаһанды) немесе күту режиміне ауысады.
9. Енгізілген бағдарламалың өзгерту үшін, эзірлеу бағдарламасын немесе автожылытуды тоқтату үшін батырмасын басыңыз

Сапалы нәтиже алу үшін арнағы осы улгілер үшін дайындалған мультипісрігіштеріне қоса тіркеletін аспаздық кітаптағы тағамдар эзірлеу жөніндең рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сайкес рецептілерді сіз [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтында таба аласыз.

## «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Осы бағдарлама тағамдарды пайдалануышы белгілеген эзірлеу температурасы мен уақытының параметрлері бойынша эзірлеу арналған. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы себебінен мультипісрігіштері бірқатар асханалық аспаптарды ауыстыра алғады және есکі аспаздық кітапта табылған немесе Интернетten алынған, сізді қызықтырған кез келген дерлік рецепт бойынша тағам әзірлеуге мүмкіндік береді.

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

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

НАЗАРАУДАРЫНЫЗ! Эзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызметтің қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты 2 сағатпен шектеледі.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында көптеген артүрлі тағамдар эзірлеуге болады. Біздің касиби мамандарымыз үсіншатель аспаздық кітапты қолданыңыз немесе артүрлі тағамдар мен өнімдерді дайындау үшін үсіншатель температуралар бар арнайы кестешен қолданыңыз. Сондай-ақ қажетті рецептілерді [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтында таба аласыз.

Егер сізу қайнатуға арналған «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы қолдансаныз (мысалы, өнімдерді пісіру үшін), дайындау температурасын 100°C-дан жоғары қоюға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

## «ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама күріш пен суда сусымалы ботқаларды пісіруге арналған. Бағдарлама су толық қайнатынан кейін автоматты сөндірілуда қарастырады. Осы бағдарламада эзірлеу уақытын қолмен орнату және «Стартты кейінге қалдыру» және «Автоподогрев» функциялары қол жеткізміс. Құту тәртібінде эзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін батырмасын басыңыз.

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

## «ХЛЕБ» бағдарламасы

Бидай және қаралып бидай үннан үннан әртүрлі түрлерін пісіру үшін үсіншатель. Бағдарлама қамырдын ашуынан піскеншінән эзірленуінің толық циклін қарастырады. Бағдарламада әдепті эзірлеу уақыты 3 сағат. Эзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда орнатуға болады.

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

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

**i** Ингредиенттерді салу кезінде, олар тостағаның пайдалы көлемінің жартысынан аспауын құдагалаңыз.

Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде **Ψ** батырмасын басқаннан кейін пісіру процесі басталады. Қамырды ашыту кезеңінде мультипісрігіш қақлағын ашпаңыз. Пісрілітін өнім сапасы осыған байланысты.

Бағдарлама жұмысының бірінші сафатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Бағдарламаны әдепті баптаумен іске қосқанда 2 сағаттық жұмыс әзітталғаннан кейін құралдыбыстық сигнал береді. Мультипісрігіш қақлағын ашыңыз және нанды аударыңыз. Егер бағдарлама баптауына өзгертулер енгізілген болса, дыбыстық сигнал берілмейді.

**⚠ НАЗАР АУДАРЫНЫЗ!** Нанды құралдан шығару үшін ас үй қолғабын қолданыңыз.

Ұнды қолданар алдында оттеғіге қанығу үшін және көспаларды жою үшін елеу керек. Уақытты қыскарту үшін және әзірлеуді жекелдешту үшін нанды әзірлеуге арналған дайын көспаны қолдануды ұсынамыз.

### «НА ПАРУ» бағдарламасы

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

**i** Егер сіз осы бағдарламадағы автоматты баптауларды қолданбасаңыз, «Буда артурлі өнімдерді әзірлеудің ұсынылатын уақыты» кестесіне жүгініңіз.

### «ВАРКА» бағдарламасы

Бағдарлама көкөністер мен бүршаш тұқымдастарды әзірлеуге арналған. Әдепті әзірлеу уақыты 40 минут. Әзірлеу уақытын қолмен орнату диапазоны – 5 минуттық қадаммен 10 минуттан 8 сағатқа дейін.

### «МАКАРОНы» бағдарламасы

Бағдарлама су қайнагаша жеткізуі, ингредиенттерді салу мен олардың әрі қарайғы әзірлеүін қарастырады. Суды қайнату уақыты мен өнімдерді салу қажеттігі туралы дыбыстық, сигнал хабарлайды. Әзірлеудің кері санағы **Ψ** батырмасын қайталап басқаннан кейін басталады.

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

**💡 Кейбір өнімдерді (мысалы, макарон, тушпара және т.б.) әзірлеу кезінде көбір пайда болады. Оның тостағаннан ағыну болдырмас үшін, өнімді қайнап түрган суға салғаннан кейін бірнеше минут қақлақты ашып қюра болады.**

### «ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, құс, бальық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 18 минуттық құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Отсрочка старта функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.

**💡 Ингредиенттердің күйін қалуының алдын алу үшін рецептердің кітапханасы нұсқаулықтарда сактап, тостаған құрамын мерзімді арапастыру кажет. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдалану алдында аспап толық салқындағанша күтініз.**

### «ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

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

**💡 Пісрімені әзірлеген кезде тағамды автоматтыйту функциясын сөндіру ұсынылады. Дайын өнімді ылғалды болмас үшін әзірленген бойдан бірден мультипісріштен шығарыныз. Егер бұл мүмкін болмаса, өнімді мультипісріштегі автожылдыту косылу болғанда шағын мерзімге қалдыруға болады.**

### «ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

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

### «СУП» бағдарламасы

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

### «ЙОГУРТ» бағдарламасы

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

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

### «РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Әртүрлі жармалар мен гарнирлер әзірлеуге, сондай-ақ суда сусымалы ботқаларды бұқтыруға арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 25 минуттық құрай-

ды. Эзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

### «ПИЦЦА» бағдарламасы

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

### «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

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

Сүттің қайнап төгілінің алдын алу үшін және қажетті нәтиже алу үшін әзірлеу алдында келесі әрекеттер орындау үснышылады:

- үрдіс барсында төгілетін су болғанша барлық тұтас дәнді жармаларды (куріш, қаралқымық, тары және т.б.) мүқият жуу керек;
- әзірлеу алдында мультипісріштостағанын сарымаймен майлау керек;
- ингредиенттерді рецептілер кітабындағы нұскауларға сәйкес өшіп, пропорцияларды қатаң сақтау керек (интредиенттер мөлшерін қатаң пропорционалдықта азайту немесе арттыру);
- қаймағы алынбаған сүтті пайдаланған кезде оны аузы сүмен 1:1 пропорциясында арапастыру керек.

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

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

### «ПЛОВ» бағдарламасы

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

### «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

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

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

## III. АСПАП КҮТІМІ

### Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісріштеп әзірлеген соң ас ісін көтіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттық ішінде жарты лимон өндеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісріштеп әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырыма керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткерамикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ыстыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісріштеп ыстыта аласыз.
- Егер аспапты үзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қызыдуру дискинің коса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құргақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық сұнғанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ, матта мен ыдыс жууга арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

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

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

- Мультипісріштің резина бөлшектерін тазалағанда мүқият болыңыз: олар зақымдана-са немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеу мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешілмелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісріштеп ас әзірлену барсында қалыптасатын конденсатты құрлып пайдаланылған сайын көтіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

### Корпусты тазалау

Бүйім копусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста акқан су іздері мен айғыздарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сұртуғе кеңес береміз.

### Табаны тазалау

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

Қатты кірлекендеге табана жылы су құйып, біраң уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісріштің корпусына қоядын алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сұртіңіз.

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

### Ішкі қақпақты тазалау

1. Мультипісріштеп қақпағын ашыңыз.

2. Ішкі қақпақ бетін ылғалды ас үй майлығын немесе ысқышпен сұртіңіз.
3. Қақпақтың құрғатып сұртіңіз.

### **Алмалы бу қақпақшасын тазалау**

Бу қақпақшасы құралдың ішкі қақпағында орнатылған.

1. Бу қақпағын абайлап өзінізге қарай тартыңыз.
2. Қақпақшашын таза су ағынында жуыңыз. Қажет болған жағдайда бу шығуға арналған тесікті ас үй майлығын немесе ысқышпен сұртіңіз.
3. Бу қақпақшасын құрал қақпағындағы үшының нығызыдан орнатыңыз.

### **Конденсатты жою**

Осы улғіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнағы қуысында жинақтады лауды және аспалтың артқы бөлігінде орналасқан арнағы контейнерге агады.

1. Қақпақты ашып, тостағанды шығарыңыз.
2. Қажет кезде конденсатты толықтай контейнерге ағызу үшін мультипісрігіштің алдыңғы бөлігін аздап еңкітіңіз.
3. Шықпадан аздап өзінізге қарай тартып, контейнерді шешініз.
4. Конденсатты тегіңіз. Жоғарыда аталаған ережелерді сақтаң, контейнерді жуыңыз және орнына орнатыңыз.

Тостаған айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй майлығы көмегімен тазартыңыз.

### **Жұмыс камерасын тазалау**

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

 **Мультипісрігіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылған, толық суығанына көз жеткізіңіз!**

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дисқісінде бетін және орталық термоқадағы қабырын (қыздыру дисқісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауда болады. Егер сіз жуу қуралын колданасыңыз, кейін ас әзірленгенде керексіз істі болдырмау үшін оның қалдықтарын мүқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскендеге оларды қадаға қабынына баспайды, пинцетпен мүқият алып тастаңыз. Қыздыру дисқісінің беті кірлеменде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ысқерамикалықты пайдалануға болады.

 **Аспалтың үнемі пайдаланғанда қыздыру дисқісінің туси үақыт оте келе толық немесе жартылай өзгеріп мүмкін. Бұл өзімен өзі құрлығы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына асер етпейді.**

### **Сақтау және тасымалдау**

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ жеденетін жерде жылтыу аспалтарынан алыс және тікелей күн саулелерден алыс сактаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бутін-дігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық асерлерге ұшарытуға тыйым салынады. Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## **IV. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР**

(бөлек сатып алынады)

REDMOND RMC-M251 мультипісрігіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND өнімдерінің жаһалықтары туралы [www.redmond.company](http://www.redmond.company) сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

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

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

### **RHP-M02 – ветчинница**

Түрлі дәмдеуіштер мен толтырыштарды қоса отырып, ет, құс немесе балықтан жасалған Ветчина, рулеттер және басқа да деликатес дайындауда арналған. Сіз желшіншіт мультипісрігіштеріне, үрлемелі шкафта, аэрогрильде немесе жайға плитада қолайлы қөлемде қастрюльде пайдалана аласыз.

### **RB-C506 – керамикалық жабыны бар тостаған Ceratex®**

Механикалық зақымдануларға төзімділігі жоғары, қуығе қарсы және жылу өткігіш қасиеттерге ие, сонын арқасында тамак бетінде жабыспайды, қайнатылады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сеніріледі. Бұл тостаған сут ботқаларын пісіру, қызу және пісіру үшін арнағы жасалған. Тағамдарды сақтау және үрлемелі шкафта тағамдарды дайындауда үшін мультипісрігіштеріне тыс тостағанды пайдалануға болады. Үйдіс жуғыш машинада жуғуға болады. Сыйымдылығы 5 литр.

## **V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА**

Ақау	Ықтимал себептері	Жою адісі
Дисплейде көлесі қате туралы хабарлама түннідегі: E1-E4	Жүйелік кате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуға мүмкін	Аспалты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспалты электр желісіне қайта қосыңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі көтүрмелең көрсеткіштің жаңынан анықталғанда: E5-E7	Кызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	<p>Табағы бос аспалты қосылғы! Аспалты электр желісінен ажыратып, қаклақты ашип, 10-15 минут бойы сұтып, одан кейін дайындауды жаластырыныз</p> <p>«МУЛЬТИПОВАР» (100°C жогары температураны орнату үүсінді) және «ЖАРКА» бағдарламалары жұмыс істеген кезде тоғастағанда суды құймаңыз</p> <p>«ЖАРКА» бағдарламасында 120°C жогары және 130°C жогары температураларды орнатқан кезде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында ашип қаклақпен пісіріңіз</p>
Аспал қосылмайды	Электркоректену бауы аспалқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспалтағы тиісті ажыраткерамикалық және розеткага қосылғанына көз жеткізуін
	Электр розеткасы ақаулы	Аспалты жөн розеткага қосыныз
	Электр розеткасында тоқ жок	Электр желісінде кернеу барын тексерініз. Егер ол жок болса, үйнізге қызмет көрсеттін үйшімға жолынғыңыз
Тағам ете ұзак әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгей тұрақсыз немесе нормасынан томен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексерініз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан томен болса, үйнізге қызмет көрсеттін үйшімға жолынғыңыз
	Таба мен қызыдура элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсти (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспалты электр желісінен ажыратыныз, сұтыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіріш корпусына кисық орнатылған	Табаны қисайттай теріс орнатыңыз
	Қызыдура дисқісі қатты кірлеген	Аспалты электр желісінен ажыратыныз, сұтыңыз. Қызыдура дисқісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспалты қаклағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының үзілдіктін санау жүргүде. Бағдарлама жұмысының үзілдіктін санау жүргүде	Таба аспал корпусына қисайтпіл орнатылған	Табаны қисайттай, теріс қойыңыз
	Таба мен мультипісіріштің ішкі қаклағы қосылышының санылаусыздығы бұзылған	Қаклақтың жабылмаған немесе қаклақтың астына бөтен зат түсти
		Қаклақ, пен аспал корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтынын тексерініз, оларды алып тастаңыз
		Ішкі қаклақтағы тыбыздаудың резина катты кірлеген, майысқан немесе закымданған

**i** Егер қателікті дұрысты аттасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

## VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәтten 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Кепілдік кезеңі ішінде дайындауша жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе барлық бұйымды ауыстыру жолымен кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттеннеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы колымен расталған жағдайда ғана құшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жонделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нотижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (қыш және тефлондық тыбыздауда шығару кезеңі т.б.).

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

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

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

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

2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж..., 0 – 2020 ж.)

3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

Орамды, пайдалануыш нұсқаулығын, сонымен қатар аспалтың өзін қалдақтарда қайта өндіру бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдала асуры керек. Мұндай бұйымдардың дәйттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)  
Made in China

RMC-M251-CIS-UM-5