

# REDMOND

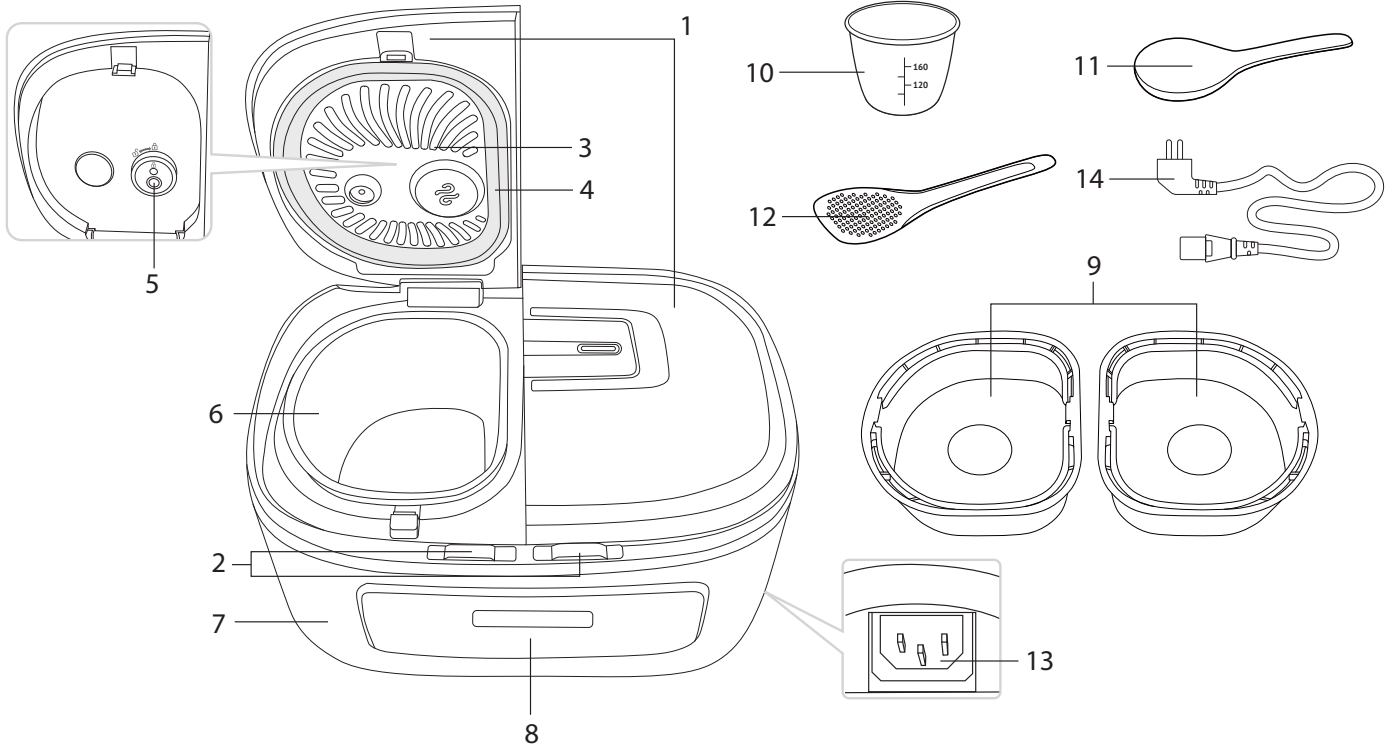
Мультиварка  
RMC-MD200

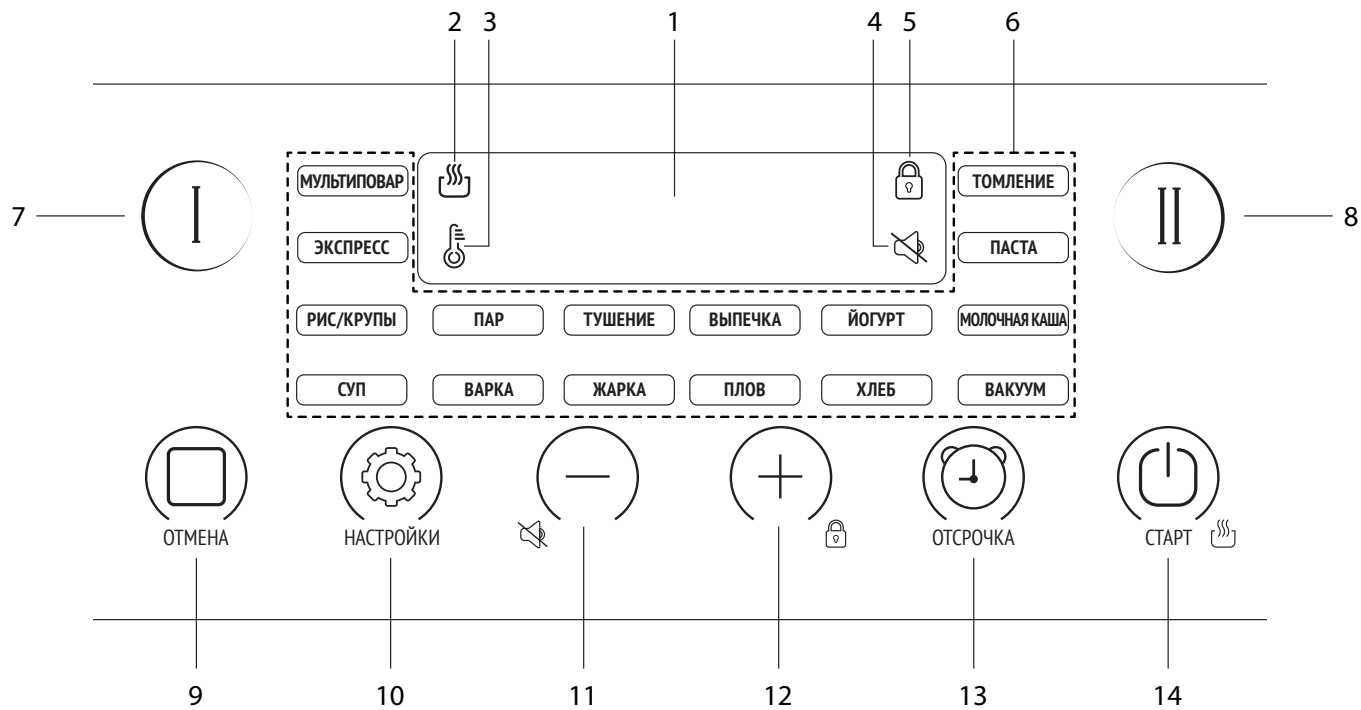
Руководство по эксплуатации

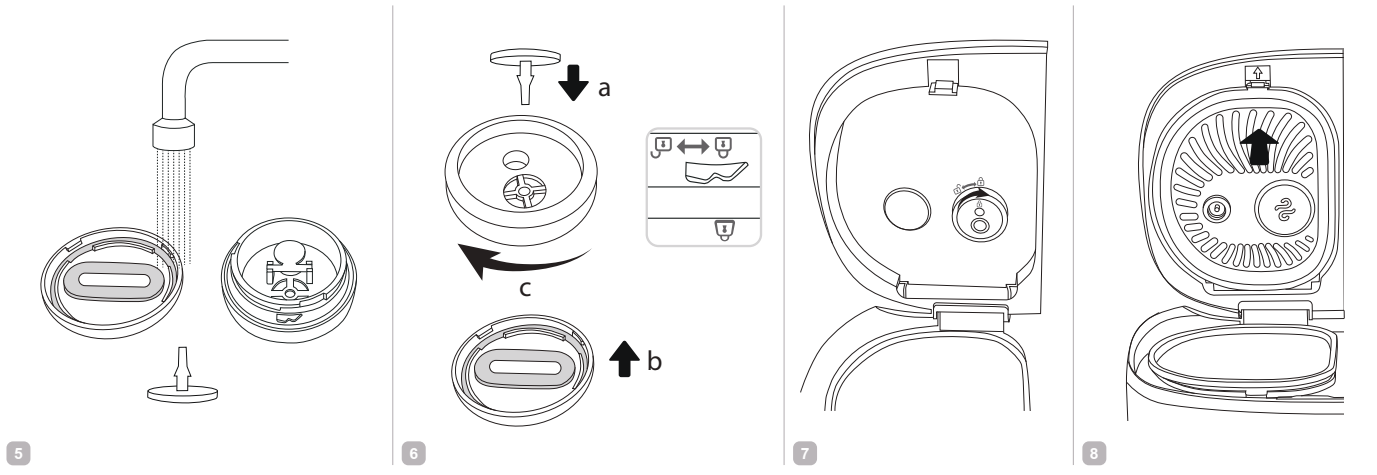
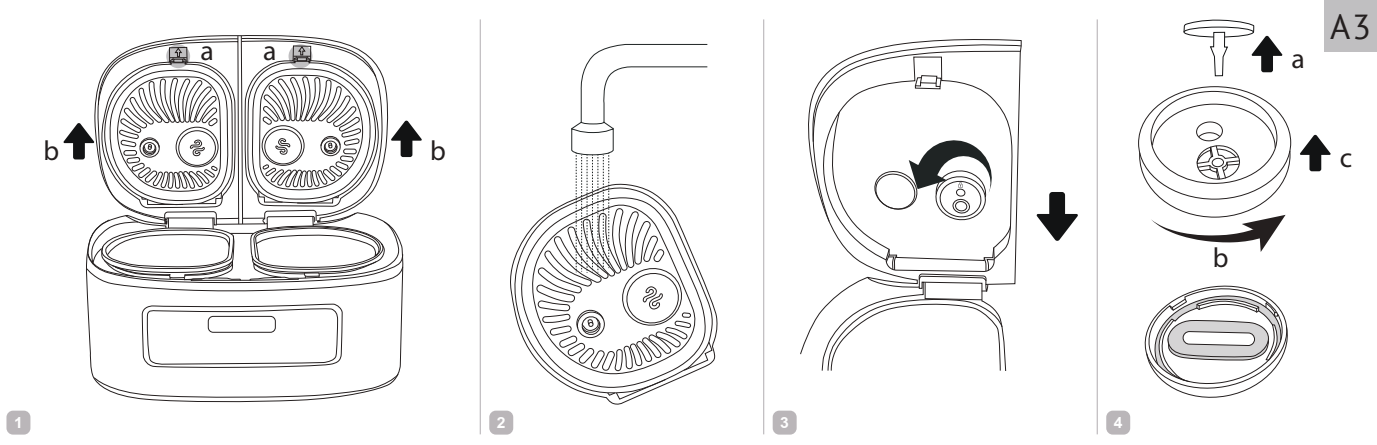


Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактным данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

RUS	.....	7
UKR	.....	19
KAZ	.....	28







## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	Разогрев блюе.....	12
Технические характеристики.....	8	Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки).....	12
Автоматические программы приготовления.....	8	III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	13
Функции.....	8	Общие рекомендации.....	13
Комплектация.....	8	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	14
Устройство прибора.....	9	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	15
Панель управления.....	9	Рекомендации по использованию температурных режимов.....	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	9	V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	16
Отключение звуковых сигналов.....	9	VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	16
Блокировка панели управления.....	9	Общие правила и рекомендации.....	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления.....	10	Очистка корпуса.....	16
Установка времени приготовления.....	10	Очистка съемной внутренней крышки.....	16
Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры и времени приготовления до старта.....	11	Очистка съемного парового клапана.....	16
Отсрочка старта программы.....	11	Очистка чаши.....	17
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	11	Очистка рабочей камеры.....	17
Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюе).....	12	Хранение и транспортировка.....	17
Предварительное отключение автоподогрева.....	12	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	17
		VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	17

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Мультиварка RMC-MD200 — современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

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

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

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

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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- STOP** ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.
- STOP** ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

### Технические характеристики

Модель.....	RMC-MD200
Мощность.....	1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Панель управления.....	сенсорная
Объем чаши.....	2,4 л × 2
Покрытие чаши.....	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный
Внутренняя крышка.....	съёмная
Паровой клапан.....	съёмный
Габаритные размеры.....	206 × 407 × 312 мм
Вес нетто.....	5 кг

### Автоматические программы приготовления

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

### Функции

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

### Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	2 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	2 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Шнур питания.....	1 шт.









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

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

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


- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. Крышка прибора            | 8. Панель управления с дисплеем         |
| 2. Кнопка открытия крышки    | 9. Контейнер для приготовления на пару  |
| 3. Съёмная внутренняя крышка | 10. Мерный стакан                       |
| 4. Уплотнительное кольцо     | 11. Черпак                              |
| 5. Съёмный паровой клапан    | 12. Плоская ложка                       |
| 6. Чаша                      | 13. Разъём для подключения электрошнура |
| 7. Корпус                    | 14. Электрошнур                         |

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

1. Дисплей
2. Индикатор автоподогрева/разогрева
3. Индикатор настройки температуры приготовления
4. Индикатор отключения звуковых сигналов
5. Индикатор блокировки панели управления
6. Индикаторы автоматических программ приготовления
7. Кнопка I – активация меню для первой чаши, включение/отключение режима разогрева в первой чаше
8. Кнопка II – активация меню для второй чаши, включение/отключение режима разогрева во второй чаше
9. Кнопка  «ОТМЕНА» – прерывание работы программы приготовления, сброс установленных настроек
10. Кнопка  «НАСТРОЙКИ» – включение режимов установки температуры и времени приготовления
11. Кнопка  – уменьшение значения параметра, переключение между программами приготовления, отключение звуковых сигналов
12. Кнопка  – увеличение значения параметра, переключение между программами приготовления, блокировка панели управления
13. Кнопка  «ОТСРОЧКА» – установка времени отложенного старта
14. Кнопка  «СТАРТ» – запуск программы приготовления, включение/отключение автоподогрева

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

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

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


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


*Не включайте прибор без установленной внутри чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия.*

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Отключение звуковых сигналов


Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме настройки программы до старта.

Для этого в любом режиме, кроме режима настройки программ, нажмите и удерживайте кнопку , загорится индикатор отключения звуковых сигналов.

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

### Блокировка панели управления

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

Для блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, нажмите и удерживайте кнопку , прибор подаст звуковой сигнал, загорится индикатор блокировки панели управления. При нажатии на любую кнопку индикатор блокировки панели управления будет мигать.

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте кнопку **+**, прибор подаст звуковой сигнал, индикатор блокировки панели управления погаснет.

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления





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


1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в одной из чаш мультиварки, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). Возможно одновременное использование обеих чаш. 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.
3. Закройте крышку используемой чаши мультиварки до щелчка. Подключите сетевой шнур к разъему на корпусе.



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

4. Подключите прибор к электросети, прозвучит звуковой сигнал, на несколько секунд загорятся все индикаторы. Затем прибор перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается ---).
5. Нажмите кнопку **I** или **II**, чтобы активировать меню для одной из чаш. Загорятся индикаторы кнопки выбранной чаши и кнопки , индикатор кнопки  будет мигать.
6. Используя кнопки **—** и **+**, выберите необходимую программу приготовления, индикатор выбранной программы будет мигать. Переключение программ осуществляется по кругу, на дисплее горит значение времени приготовления по умолчанию (кроме программы «ЭКСПРЕСС»).
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» вы также можете изменить температуру приготовления (см. раздел «Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры и времени приготовления до старта»).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).





При настройке параметров приготовления измененное значение мигает на дисплее. При бездействии в течение 5 секунд измененное значение автоматически сохраняется. Нажатие кнопки  во время настройки параметра программы приготовления до автоматического сохранения переведет прибор в режим выбора автоматических программ.

Повторное нажатие кнопки  переведет прибор в режим ожидания.

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

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

9. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку , пока не прозвучит звуковой сигнал. Во время работы программы горят индикаторы выбранной программы, кнопка  и используемой чаши.
10. Для использования двух чаш одновременно во время приготовления в одной из чаш нажмите кнопку активации другой чаши, начнет мигать индикатор соответствующей чаши. Следуйте пунктам 5-9 «Общего порядка действий при использовании автоматических программ приготовления».



При использовании двух чаш одновременно индикатор одной из чаш горит постоянно, второй – мигает. На дисплее и панели управления отображается информация о работе программы в той чаше, индикатор которой горит постоянно. Для отображения информации о работе программы в другой чаше, нажмите кнопку ее активации.

11. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End», прозвучит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор продолжит выполнять программу в другой чаше либо перейдет в режим ожидания.





Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку , пока не прозвучит звуковой сигнал.




Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из предлагаемой к мультиварке REDMOND RMC-MD200 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.company](http://www.redmond.company).

### Установка времени приготовления



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

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

мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, еще раз нажмите кнопку  (кроме программы «МУЛЬТИПОВАР»).

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры и времени приготовления до старта

При использовании программы «МУЛЬТИПОВАР» вы можете регулировать не только время, но и температуру приготовления до старта. Диапазон возможных значений – от 35 до 180°C с шагом в 1°C.




1. После выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите кнопку . Загорится индикатор настройки температуры приготовления, цифровое значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки  $+$  и  $-$ , установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Переключение происходит по кругу.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать).
4. Для перехода к настройке времени приготовления программы «МУЛЬТИПОВАР» после установки температуры нажмите кнопку . Установите время приготовления согласно разделу «Установка времени приготовления».


 *Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 149°C максимальное время работы программы будет ограничено двумя часами.*


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

### Отсрочка старта программы



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


1. После выбора и настройки программы приготовления нажмите кнопку .
2. Загорится индикатор кнопки, значение часов на дисплее начнет мигать. Нажимая кнопки  $+$  и  $-$ , установите желаемое значение часов. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Переключение происходит по кругу.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут.
5. Нажмите и удерживайте кнопку , пока не прозвучит звуковой сигнал.


 *При бездействии в течение 5 секунд прибор вернется в режим выбора и настройки программ приготовления, настройки функции «Отсрочка старта» не сохранятся.*


6. Вы можете изменить время отсрочки старта непосредственно во время работы функции. Для этого нажмите кнопку  и повторите действия согласно пп. 2-4. После корректировки времени отсрочки не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически (цифры на дисплее перестанут мигать).

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» горят индикаторы выбранной программы, кнопка ,  и выбранной чаши, на дисплее отображается обратный поминутный отсчет. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор автоподогрева/разогрева.

 *При использовании двух чаш одновременно индикатор одной из чаш горит постоянно, второй – мигает. На дисплее и панели управления отображается информация о работе программы в той чаше, индикатор которой горит постоянно. Для отображения информации о работе программы в другой чаше, нажмите кнопку ее активации.*

По окончании работы функции индикатор кнопки  погаснет, прозвучит звуковой сигнал. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.


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

### Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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




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

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

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

### Изменение температуры в процессе приготовления

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

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

**i** Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 149°C максимальное время приготовления будет ограничено двумя часами.

### Изменение времени в процессе приготовления

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

1. Во время работы программы приготовления дважды нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки  $\text{—}$  и  $\text{+}$ , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд либо нажмите кнопку : изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, еще раз нажмите кнопку . Последующее нажатие кнопки вернет прибор в режим настройки температуры.

**i** Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена, на дисплее на несколько секунд отобразится надпись «End».

Во время работы программы «ЭКСПРЕСС» функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

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

### Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)

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

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

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

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательное, с учетом этого в приборе предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции. Для этого во время работы программы приготовления или

функции отсрочки старта нажмите кнопку : индикатор автоподогрева/разогрева погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку еще раз.

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

### Разогрев блюд

Вы можете использовать мультиварку для разогрева блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в одну из чаш мультиварки, установите ее в корпус прибора. Возможно одновременное использование обеих чаш.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку I или II в зависимости от того, какую чашу вы используете. Загорится индикатор автоподогрева/разогрева, таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева. Индикаторы кнопок , и выбранной чаши будут гореть постоянно.

**i** При использовании двух чаш одновременно индикатор одной из чаш горит постоянно, второй – мигает. На дисплее и панели управления отображается информация о работе программы в той чаше, индикатор которой горит постоянно. Для отображения информации о работе программы в другой чаше, нажмите кнопку ее активации.

4. По достижении температуры 70°C прибор подаст звуковой сигнал и будет поддерживать продукт горячим в течение 12 часов.
5. Для отключения разогрева нажмите и удерживайте кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

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

### Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. При установке температуры выше 149°C время приготовления будет ограничено двумя часами	0:30	1 мин – 12 ч / 1 мин Если температура выше 149°C: 1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Во время работы программы на дисплее отображается [ ]	Автоматическое отключение после полного выкипания воды				
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров	0:20	1 мин – 4 ч / 1 мин	✓	✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	1 мин – 8 ч / 1 мин		✓	✓
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов. Используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:35	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ВАРКА	Варка мяса, рыбы, птицы, овощей и других продуктов	0:40	1 мин – 8 ч / 1 мин		✓	✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	1 мин – 12 ч / 1 мин		✓	✓
ЖАРКА	Жарка овощей, мяса, рыбы и птицы. После выхода на рабочие параметры прибор подает два коротких звуковых сигнала	0:18	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок. Время автоподогрева ограничено 4 часами	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	1:00	1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	5 мин – 12 ч / 5 мин		✓	
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления начнется процесс выпекания. Время автоподогрева ограничено 3 часами	3:00	10 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки	3:00	1 мин – 12 ч / 1 мин		✓	✓
ПАСТА	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы	0:08	1 мин – 1 ч / 1 мин	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:35	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓
ВАКУУМ	Приготовление продуктов в вакуумной упаковке	2:30	10 мин – 12 ч / 5 мин		✓	

### III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

#### Общие рекомендации

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

наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

#### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

#### ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

#### БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

## ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

## ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

## ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

## Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

## Рекомендации по использованию температурных режимов


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

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
170	Приготовление в кларе
175	Приготовление куриных наггетсов
180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

 Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).

## V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-MD200 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) либо в магазинах официальных дилеров.

### RB-A233 – чаша с антипригарным покрытием

Внутреннее покрытие чаши довольно устойчиво к механическим повреждениям, обладает отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественной выпечки, жарки или варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость – 2,4 литра. Сменная чаша для данной модели мультиварки.

### 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.


### RAM-CL2 – универсальная съемная ручка

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

### RAM-KS1 – набор силиконовых ложек


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

## VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

### Общие правила и рекомендации

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

 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!  
**ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.


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

### Очистка корпуса

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

### Очистка съемной внутренней крышки

Съемную внутреннюю крышку и уплотнительную резинку рекомендуется очищать после каждого использования прибора. Тщательно промывайте крышку под струей воды, допускается использование мягкого моющего средства. Порядок очистки приведен на схеме **A3** (стр. 5).

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

### Очистка съемного парового клапана (схема **A3**, стр. 5)

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.



1. Снимите внутреннюю крышку.
2. Паровой клапан поверните против часовой стрелки и аккуратно снимите.
3. Разберите паровой клапан.



4. Промойте под струей воды все части парового клапана. Тщательно просушите перед сборкой.



**ВНИМАНИЕ!** Не промывайте клапан под сильным напором воды. При очистке парового клапана следите за мелкими съемными деталями.

5. При сборке совместите символ  на верхней части клапана с символом  на торце нижней части и поверните верхнюю часть по часовой стрелке.
6. Установите паровой клапан в прибор.

### Очистка чаши

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

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

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



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

### Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E* (первая чаша), -E* (вторая чаша)	Системная ошибка, возможен перегрев прибора	Не включайте прибор с устоявшей чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего продолжайте приготовление
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: Eб	Чаша не установлена в корпус прибора	Не включайте прибор без установленной внутрь чаши. Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего продолжайте приготовление
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электросетке
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены	



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

## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года 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, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска прибора.

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


1 – месяц производства (01 – январь, 02 – февраль ... 12 – декабрь)

2 – год производства (1 – 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 применимыми техническими стандартами.


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

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

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


## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

 **УВАГА!** *Під час роботи приладу його корпус, чаша й металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою паром, не нахиліться над пристроєм під час відкриття кришки.*

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.


- Не протягуйте шнур електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався й не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами та краями меблів.

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.

- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних uszkodжень.

- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Чітко дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (зокрема дітьми), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із при-

ладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування та ремонту мають здійснюватися авторизованим сервіс-центром. Некваліфіковано виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і ушкодження майна.



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

**Технічні характеристики**

Модель.....	RMC-MD200
Потужність.....	1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Панель управління.....	сенсорна
Об'єм чаші.....	2,4 л × 2
Покриття чаші.....	антипригарне Daikin®
Дисплей.....	світлодіодний
Внутрішня кришка.....	знімна
Паровий клапан.....	знімний
Габаритні розміри.....	206 × 407 × 312 мм
Вага нетто.....	5 кг

**Автоматичні програми приготування**

- |                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР) | 9. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)           |
| 2. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)        | 10. ПЛОВ (ПЛОВ)                  |
| 3. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)     | 11. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)              |
| 4. СУП (СУП)                 | 12. ХЛЕБ (ХЛІБ)                  |
| 5. ПАР (ПАР)                 | 13. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)          |
| 6. ВАРКА (ВАРІННЯ)           | 14. ПАСТА (ПАСТА)                |
| 7. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)      | 15. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) |
| 8. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)          | 16. ВАКУУМ (ВАКУУМ)              |

**Функції**

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

**Комплектація**

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	2 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	2 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.






Електрошнур .....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

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

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


- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. Кришка приладу          | 8. Панель управління з дисплеєм        |
| 2. Кнопка відкриття кришки | 9. Контейнер для приготування на парі  |
| 3. Знімна внутрішня кришка | 10. Мірна склянка                      |
| 4. Ущільнювальне кільце    | 11. Черпак                             |
| 5. Знімний паровий клапан  | 12. Плоска ложка                       |
| 6. Чаша                    | 13. Рознім для підключення електрошнур |
| 7. Корпус приладу          | 14. Електрошнур                        |

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

1. Дисплей
2. Індикатор автопідігріву/розігрівання
3. Індикатор настройки температури приготування
4. Індикатор вимкнення звукових сигналів
5. Індикатор блокування панелі управління
6. Індикатори автоматичних програм приготування
7. Кнопка I – активація меню для першої чаші, включення/відключення режиму розігрівання в першій чаші
8. Кнопка II – активація меню для другої чаші, включення/відключення режиму розігрівання во вторій чаші
9. Кнопка  «ОТМЕНА» – переривання роботи програми приготування, скидання введених налаштувань
10. Кнопка  «НАСТРОЙКИ» – налаштування температури і часу приготування
11. Кнопка  – зменшення значення параметра, вибір автоматичної програми приготування, вимкнення звукових сигналів
12. Кнопка  – збільшення значення параметра, вибір автоматичної програми приготування, блокування панелі управління
13. Кнопка  «ОТСРОЧКА» – налаштування часу відстрочки старту
14. Кнопка  «СТАРТ» – запуск програми приготування, включення/відключення автопідігріву

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

 *Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показжчики (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі!*

*Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.*

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їм просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистьте його (див. «Догляд за приладом»).

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електричні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.


Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й внутрішні частини мултиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Підключіть шнур живлення до роз'єму на корпусі, переконайтеся в міцності з'єднання.


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

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

### Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вмикати/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи приладу, крім налаштування програми до старту.

Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку , спалахне індикатор вимкнення звукових сигналів.

Для відключення звукових сигналів натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку , пролунає звуковий сигнал, індикатор вимкнення звукових сигналів згасне.

### Блокування панелі управління

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

Для блокування панелі керування в будь-якому режимі, крім налаштування програми до старту, натисніть і утримуйте кнопку , прилад подасть звуковий сигнал, спалахне індикатор блокування панелі управління.

Щоб зняти блокування, знову одночасно затисніть і утримуйте декілька секунд кнопку **+**, прилад подасть звуковий сигнал, індикатор блокування панелі управління згасне.

### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування



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

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Додайте інгредієнти в одну з чаш мультиварки, дотримуючись вказівок книги рецептів або Зведеної таблиці програм приготування (якщо ви готуєте за своїм рецептом). Можливе одночасне використання обох чаш. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, зокрема рідина, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку використовуваної чаші мультиварки до клацання. Підключіть кабель живлення до роз'єму на корпусі.



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

4. Підключіть прилад до електромережі, пролунає звуковий сигнал. На кілька секунд загоряться всі індикатори, потім прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається ---).
5. Натисніть кнопку **I** або **II**, щоб активувати меню для однієї з чаш. Загоряться індикатори кнопки обраної чаші і кнопки **□**, індикатор кнопки **⏸** буде мигати.
6. За допомогою кнопок **—** і **+**, виберіть необхідну програму приготування, індикатор вибраної програми почне мерехтіти. Перемикання програм здійснюється по колу, на дисплеї горить значення часу приготування за замовчуванням (окрім програми «ЖСПРЕСС»).
7. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення (див. розділ «Встановлення часу приготування»). У програмі «МУЛЬТИПОВАР» також можливо змінити температуру приготування (див. «Програма «МУЛЬТИПОВАР»: встановлення температури і часу температури приготування до старту»).
8. За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. розділ «Відстрочка старту програми»).



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

Натискання кнопки **□** під час налаштування параметра програми приготування до автоматичного збереження переведе прилад в режим вибору автоматичних програм. Повторне натискання кнопки переведе прилад у режим очікування.

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

На будь-якому етапі налаштування натискання і утримання кнопки **⏸** призведе до запуску програми приготування з поточним налаштуванням. Незмінні параметри залишаться за замовчуванням.

9. Для запуску програми приготування натисніть і утримуйте кнопку **⏸**, поки не прозвучить звуковий сигнал. Під час роботи програми на дисплеї горять індикатор обраної програми, індикатори кнопок **□**, **⏸** і використовуваної чаші.
10. Для використання двох чаш одночасно під час приготування в одній з чаш натисніть кнопку активації іншої чаші, почне блимати індикатор відповідної чаші. Дотримуйтесь пунктів 5-9 «Загального порядку дій при використанні автоматичних програм приготування».



При використанні двох чаш одночасно індикатор однієї з чаш горить постійно, другий – блимає. На дисплеї і панелі управління відображається інформація про роботу програми в тій чаші, індикатор якої горить постійно. Для відображення інформації про роботу програми в іншій чаші, натисніть кнопку **⏸** активації.

11. По закінченню роботи програми/автопідігрівання на дисплеї на декілька секунд з'явиться напис «End», пролунає звуковий сигнал. Далі, в залежності від поточних налаштувань, прилад продовжить виконувати програму в іншій чаші або перейде в режим очікування.



Для скасування введеної програми, переривання процесу приготування або автопідігрівання, натисніть і утримуйте кнопку **□**, поки не прозвучить звуковий сигнал.




Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки REDMOND RMC-MD200 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua).

### Встановлення часу приготування



У мультиварці RMC-MD200 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЖСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)).


1. Для налаштування часу приготування після вибору програми натисніть кнопку **⚙**. Значення годин почне блимати.
2. Натискаючи кнопки **+** і **—**, встановіть бажане значення годин. Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Перемикання здійснюється по колу.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку **⚙**.
4. Аналогічно встановіть значення хвилини. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб

повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку  (окрім програми «МУЛЬТИПОВАР»).

### Програма «МУЛЬТИПОВАР»: встановлення температури и часу приготування до старту

При використанні програми «МУЛЬТИПОВАР» ви можете регулювати не тільки час, але і температуру приготування до старту. Діапазон можливих значень – від 35 до 180°C з кроком в 1°C.




1. Після вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» натисніть кнопку . Загориться індикатор настройки температури приготування, значення температури за замовчуванням на дисплеї почне блимати.
2. Натиснувши кнопки  $\pm$  і  $\text{—}$ , встановіть бажане значення температури. Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Перемикання здійснюється по колу.
3. Не натискайте кнопки на панелі декілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати).
4. Для переходу до налаштування часу приготування програми «МУЛЬТИПОВАР» після установки температури натисніть кнопку . Встановіть час приготування згідно з розділом «Встановлення часу приготування».

 Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 149°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.


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


### Відстрочка старту програми



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


1. Після вибору і налаштування програми приготування натисніть кнопку .
2. Загориться індикатор кнопки, значення годинника на дисплеї почне мерехтіти. Натиснувши кнопки  $\pm$  і  $\text{—}$ , встановіть бажане значення годин. Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Перемикання здійснюється по колу.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
4. Аналогічно встановіть значення хвилин.
5. Натисніть і утримуйте кнопку , поки не прозвучить звуковий сигнал.


 При бездіяльності протягом 5 секунд прилад повернеться в режим вибору автоматичних програм, налаштування функції «Відстрочка старту» не зберігається.


6. Ви можете змінити час відстрочки старту безпосередньо під час роботи функції. Для цього натисніть кнопку  і повторіть дії згідно з пп. 2-4. Після коректування часу відстрочки не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати).

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


Під час роботи функції «Відстрочка старту» горять індикатори обраної програми, кнопка ,  і обраної чаші і обраної чаші, на дисплеї ведеться зворотний шохвилинний відлік до початку роботи програми. Якщо активна функція автопідігрівання, горить індикатор автопідігріву/розігрівання.

 При використанні двох чаш одночасно індикатор однієї з чаш горить постійно, другої – блимає. На дисплеї і панелі управління відображається інформація про роботу програми в тій чаші, індикатор якої горить постійно. Для відображення інформації про роботу програми в іншій чаші, натисніть кнопку її активації.

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




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


### Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

### Для змінення температури приготування



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

1. Під час роботи програми натисніть кнопку . Загориться індикатор настройки температури приготування, цифрове значення температури за замовчуванням на дисплеї почне блимати.
2. Натиснувши кнопки  $\pm$  і  $\text{—}$ , встановіть бажане значення температури. Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Не натискайте кнопки на панелі декілька секунд або натисніть кнопку , зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати).
4. Для переходу до налаштування часу приготування, натисніть кнопку .

 Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 149°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.

### Для змінення часу приготування

Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)).

1. Під час роботи програми приготування двічі натисніть кнопку . Значення часів на дисплеї начнет мигати.
2. Натиснувши кнопки  $\pm$  і  $\text{—}$ , встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу, для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .

- Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі декілька секунд або натисніть кнопку (⏏): зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку (⏏). Подальше натискання кнопки (⏏) поверне прилад в режим налаштування температури.

**i** Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено, на дисплеї на декілька секунд з'явиться напис «End».

Під час роботи програми «ЕКСПРЕСС» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

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

### Автопідігрів (підтримання температури готових страв)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C до 12 годин. При включеному автопідігріванні горить індикатор автопідігріву/розігрівання і кнопка (⏏) і обраної чаші, на дисплеї відображається прямий щохвилинний відлік часу роботи в цьому режимі.

Щоб вимкнути автопідігрівання, натисніть і утримуйте кнопку (⏏). Прилад перейде в режим очікування.

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

### Попереднє вимкнення автопідігріву

Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час роботи програми приготування або функції відстрочення часу натисніть кнопку (⏏): індикатор автопідігріву/розігрівання згасне. Щоб знову включити автопідігрівання, натисніть знову кнопку (⏏).

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

### Розігрівання страв

Ви можете використовувати прилад для розігрівання страв. Для цього:

- Додайте інгредієнти в одну з чаш мультіварки, встановіть її в корпус приладу. Можливе одночасне використання обох чаш.
- Закрийте кришку використаної чаші мультіварки до клацання, підключіть прилад до електромережі.
- У режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку I або II залежно від того, яку чашу ви використовуєте. Загориться індикатор автопідігріву/розігрівання, таймер почне


прямий щохвилинний відлік часу розігрівання. Індикатори кнопок (⏏) і (⏏) і обраної чаші будуть горіти постійно.

**i** При використанні двох чаш одночасно індикатор однієї з чаш горить постійно, другий-блимає. На дисплеї і панелі управління відображається інформація про роботу програми в тій чаші, індикатор якої горить постійно. Для відображення інформації про роботу програми в іншій чаші, натисніть кнопку її активації.

- При досягненні температури 70°C пролунають звуковий сигнал і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин.
- Для відключення розігрівання натисніть і утримуйте кнопку (⏏). Прилад перейде в режим очікування.

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

### Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Очікування виходу на робочі параметри	Відстрочка старту	Автопідігрів
МУЛЬТИПОВАР	Приготування різноманітних страв із можливістю встановлення температури. Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 149°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами	0:30	1 хв - 12 год / 1 хв Якщо температура приготування вище 149°C: 1 хв - 2 год / 1 хв		✓	✓
ЕКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. Під час роботи програми на дисплеї відображується 	Автоматичне вимкнення після повного википання води				
РИС/КРУПЫ	Програма призначена для приготування різноманітних круп і гарнірів	0:20	1 хв - 4 год / 1 хв	✓	✓	✓
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	1:00	1 хв - 8 год / 1 хв		✓	✓
ПАР	Призначена для приготування на парі м'яса, птиці, риби, овочів і багатоконпонентних страв. Використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту)	0:35	1 хв - 2 год / 1 хв	✓	✓	✓
ВАРКА	Варіння м'яса, риби, овочів та інших продуктів	0:40	1 хв - 8 год / 1 хв		✓	✓



Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Оцінювання виходу на робочі параметри	Відстрочка старту	Автопідігрів
ТУШЕНИЕ	Програма призначена для тушування м'яса, овочів, морепродуктів, птиці та багатокомпонентних страв	1:00	1 хв – 12 год / 1 хв		✓	✓
ЖАРКА	Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигнали	0:18	1 хв – 2 год / 1 хв	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Час автопідігріву обмежено 4 годинами	1:00	1 хв – 4 год / 1 хв	✓	✓	✓
ПЛОВ	Програма призначена для приготування різних видів плову	1:00	1 хв – 2 год / 1 хв	✓	✓	✓
ЙОГУРТ	Приготування йогуртів	8:00	5 хв – 12 год / 5 хв	✓		
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна. Варто врахувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки почеться процес випікання. Час автопідігріву обмежено 3 годинами	3:00	10 хв – 4 год / 1 хв	✓	✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Програма призначена для томління м'яса, приготування рульки	3:00	1 хв – 12 год / 1 хв	✓	✓	✓
ПАСТА	Приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці	0:08	1 хв – 1 год / 1 хв	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності	0:35	1 хв – 4 год / 1 хв	✓	✓	✓
ВАКУУМ	Приготування продуктів у вакуумній упаковці	2:30	10 хв – 12 год / 5 хв	✓		

### III. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультіварки REDMOND RMC-MD200 і узяти о новинках продукції REDMOND можна на сайті [www.redmond.com.ua](http://www.redmond.com.ua) або в магазинах офіційних дилерів.

#### RB-A233 – чаша з антипригарним покриттям

Внутрішнє покриття чаші досить стійко до механічних пошкоджень, володіє чудовими антипригарними і теплопровідними властивостями, завдяки чому їжа не прилипає до поверхні, прожарюється і гаситься рівномірно протягом всього процесу приготування. Ця чаша спеціально розроблена для більш якісної випічки, смаження або варіння молочних каш. Можливе використання чаші поза мультіварки для зберігання продуктів і приготування страв в духовій шафі. Можна мити в посудомийній машині. Ємність – 2,4 літри. Змінна чаша для даної моделі мультіварки.

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

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

#### RAM-CL2 – універсальна знімна ручка

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

#### RAM-KS1 – набір силіконових ложок

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

## IV. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

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

#### Загальні правила та рекомендації


- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультіварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «ПАР».
  - Не варто залишати в закритій мультіварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультіварці, використовуючи функцію розігрівання.
  - Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!
- ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.
- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультіварки-скороварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

### Очищення корпусу

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

### Очищення знімної внутрішньої кришки


Знімну внутрішню кришку і ущільнювальну резинку рекомендується очищати після кожного використання приладу. Ретельно промивайте кришку під струменем води, допускається використання м'якого миючого засобу. Порядок очищення наведений на схемі А3 (стор. 5).



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

### Очищення знімного парового клапану (схема А3, стор. 5)

Знімний паровий клапан очищайте після кожного використання.

1. Зніміть внутрішню кришку.
2. Поверніть паровий клапан проти годинникової стрілки і акуратно зніміть.
3. Розберіть паровий клапан.
4. Промийте клапан під струменем чистої води. Ретельно просушіть перед складанням.

 **УВАГА!** Не промивайте клапан під сильним напором води. При очищенні парового клапана стежте за дрібними знімними деталями.


5. При складанні поєднайте символ  на верхній частині клапана з символом  на торці нижньої частини і поверніть верхню частину за годинниковою стрілкою.
6. Встановіть паровий клапан в прилад.

### Очищення чаші

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

У разі сильного забруднення налийте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистьте.

Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

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

### Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, час тинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруд-

нення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некооректної роботи або поломки приладу.

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

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

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

### Зберігання та транспортування

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

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

## V. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E <sup>-</sup> (для першої чаші), –E <sup>+</sup> (для другої чаші)	Системна помилка, можливий перегрів приладу	Не вмикайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, відкрийте кришку і дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого продовжуйте приготування
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E6	Чаша не встановлена в корпус приладу	Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаші. Відключіть прилад від електромережі, відкрийте кришку і дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого продовжуйте приготування
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму	Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готується занадто довго	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі) Чаша в корпусі приладу встановлена нерівно	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки Встановіть чашу рівно, без перекосів

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

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

## VI. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 2 роки із моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, антипригарні покриття тощо).

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

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

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


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

2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р. ... 0 – 2020 р.)

3 – серійний номер моделі

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

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

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

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

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

STOP

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

STOP

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

STOP

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

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.
- Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!
- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны та-

залау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

STOP

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

### Техникалық сипаттамалар

Үлгі .....	RMC-MD200
Қуаты .....	1000 Вт
Кернеуі .....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау .....	I дәреже
Басқару панелі .....	сенсорлық
Тостаған көлемі .....	2,4 л × 2
Тостаған жабыны .....	Daikin® күюге қарсы
Дисплей .....	жарықтық диодты
Ішкі қақпақ .....	алмалы
Бу қақпақшасы .....	алмалы
Габаритті өлшемдері .....	206 × 407 × 312 мм
Таза салмағы .....	5 кг

### Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

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

### Функциялар

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

### Жинақталу

Мультипісіргіш .....	1 дана
Тостағаны .....	2 дана
Буда пісіруге арналған контейнер.....	2 дана
Өлшеуіш стақан .....	1 дана
Шөміш .....	1 дана
Жалпақ қасық .....	1 дана
Электрқоректену бауы .....	1 дана

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

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

**Құрылғысы (A1) сурет, 3 бет)**

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1. Ыдыстың қақпағы       | 8. Дисплеймен басқарылатын панель       |
| 2. Қақпақты ашу басқышы  | 9. Буда дайындауға арналған контейнер   |
| 3. Шешілмелі ішкі қақпақ | 10. Өлшегіш стақан                      |
| 4. Тығыздайтын сақина    | 11. Шөміш                               |
| 5. Алынбалы бу құлақшасы | 12. Жалпақ қасық                        |
| 6. Тостаған              | 13. Желі бауын қосуға арналған жалғағыш |
| 7. Құралдың корпусы      | 14. Электрқуатының шнуры                |

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

1. Дисплей
2. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы
3. Дайындау температурасын баптау индикаторы
4. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы
5. Басқару панелін бұғаттау индикаторы
6. Бағдарламаны орындау индикаторлары
7. I батырмасы – бірінші кесе мәзірін іске қосу, бірінші кесе жылыту тәртіптемесін қосу/сөндіру
8. II батырмасы – екінші кесе үшін мәзірді іске қосу, екінші кесе жылыту тәртіптемесін қосу/сөндіру
9.  «ОТМЕНА» батырмасы – әзірлеу бағдарламасының жұмысын үзу, енгізілген баптауларды жою
10. «НАСТРОЙКИ» батырмасы – температура мәнін орнату, баптау әзірлеу уақытын орнату
11. — батырмасы – параметрдің мәнін азайту, автоматты бағдарламаны таңдау, дыбыстық сигналдарды сөндіру
12. + батырмасы – параметрдің мәнін арттыру, автоматты бағдарламаны таңдау, басқару панелін құрсаулау
13. «ОТСРОЧКА» батырмасы – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты
14. «СТАРТ» батырмасы – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру

**I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА**

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

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

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

Бұйым корпусын ылғал матамен сүртіп, табақты жуыңыз және кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланылғанда бөтен иіс шықпау үшін оны тазалаңыз («Аспапты күтуді» қараңыз).

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

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

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

**II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ**

**Дыбыс белгілерін ажырату**

Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа.

Ол үшін барлық режимде, тек бағдарламаны баптау режимінен басқа, — батырмасын бірнеше секунд басып, ұстап тұрыңыз, дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы жанады.

Дыбыстық сигналдарды сөндіру үшін күту режимінде — батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз, дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы сөнеді.

**Басқару панелін құрсаулау**

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады.

Бағдарламаны іске қосқанға дейін реттеуден басқа, кез келген режимде басқару панелін құлыптау үшін + түймесін басып, ұстап тұрыңыз, аспап дыбыстық дабыл бергенге дейін, басқару панелін бұғаттау индикаторы жанады.

Құрсаулаудан шығару үшін, + батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз, аспап дыбыстық дабыл бергенге дейін, басқару панелін бұғаттау индикаторы сөнеді.

## Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі



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

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Мультипісіргіш ның бір тостағанына ингредиенттерді орналастырыңыз, рецепттер кітабының немесе тамақ дайындаудың Жиынтық кестесі бағдарламаларының нұсқауларына (егер сіз өз рецептіңіз бойынша даярласаңыз) жүгіне отырып салыңыз. Екі тостағанды бір мезгілде пайдалануға болады. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Пайдаланылатын мультипісіргіш тостағанының қақпағын нұққанға дейін жабыңыз. Қау көзін корпустың жалғағышқа қосыңыз.



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

4. Құралды электр желісіне қосыңыз, дыбыстық белгі естіледі. Барлық индикаторлар бірнеше секундқа жанады, содан кейін құрылғы күту режиміне өтеді (дисплейде --- көрінеді).
5. Бір тостағанның мәзірін іске қосу үшін I немесе II түймесін басыңыз. Таңдалған кесе түймесінің индикаторлары мен түймелері жанады, батырмасының индикаторы жыпылықтайтын болады.
6. — және + батырмалары арқылы дайындаудың керекті бағдарламасын таңдаңыз, таңдалған бағдарламаның индикаторлары жыпылықтай бастайды. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айналым бойынша жүреді, дисплейде әдепкі қалпы бойынша әзірлеу мерзімінің көрсеткіші жапып тұрады («ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа), бастырмасы индикаторы белгі береді.
7. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз («Әзірлеу уақытын орнату» қараңыз). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауы расталған соң қажетті әзірлеу температурасын орната аласыз («Әзірлеу температурасын және уақытын орнату: «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы» қараңыз).
8. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).



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

*Дайындау бағдарламасын автоматты түрде сақтағанда өлшемді қалыпқа келтіру кезінде бастырмасын басу және ұстап тұрыңыз аспапты автоматты бағдарламаларды таңдау режиміне ауыстырады. Батырмасын қайталап басу аспапты күту режиміне ауыстырады.*

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

*Баптаудың кез келген кезеңінде түймесін басу және ұстап тұру ағымдағы баптаулармен дайындау бағдарламасын іске қосады. Өзгертілмеген параметрлер әдепкі қалпы бойынша қалады.*

9. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін батырмасын басып және ұстап тұрыңыз, дыбыс сигналы естілгенге дейін. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде таңдалған бағдарлама индикаторлары, түймелері және қолданылатын тостағандар жанады.
10. Бір уақытта екі тостағанды пайдалану үшін бір тостағанның бірінде басқа тостағанды іске қосу түймешігін басыңыз, тиісті тостағанның индикаторы жыпылықтайды. 5-9 тармақтарды орындаңыз «Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі».



**Екі тостағанды пайдалану кезінде бір тостағанның индикаторы үнемі жапып тұрады, екіншісі жыпылықтайды. Дисплей мен басқару тақтасында бағдарлама жұмысы туралы ақпарат үнемі жанатын ыдыста көрсетіледі. Басқа тостағандағы бағдарламаның жұмысы туралы ақпаратты көрсету үшін оны іске қосу түймешігін басыңыз.**

11. Автоысыту бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін дисплейде бірнеше секундқа «End» және дыбыстық сигнал естіледі де жазбасы пайда болады содан кейін құрал күту режиміне ауысады. Бұдан әрі, ағымдағы параметрлерге байланысты, аспап басқа тостағандағы бағдарламаны орындауды жалғастырады немесе күту режиміне өтеді.



**Енгізілген бағдарламаны, дайындау немесе автоысытқыш процесін тоқтату үшін, батырмасын басып және ұстап тұрыңыз, дыбыс сигналы естілгенге дейін.**





**Сапалы нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған REDMOND RMC-MD200 мультипісіргіштеріне қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз [www.redmond.com/ru](http://www.redmond.com/ru) сайтында таба аласыз.**



## Әзірлеу уақытын орнату


REDMOND RMC-MD200 мультипісіргіш пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараңыз).

1. батырмасын келесі басу аспапты температураны баптау режиміне қайтарады. Сағат мәні жыпылықтай бастайды.

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

**Әзірлеу температурасын және уақытын орнату: «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы**  
«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын пайдаланған кезде сіз стартқа дейін әзірлеу уақытын ғана емес, сонымен қатар әзірлеу температурасын да реттей аласыз. Болжалды мәндер диапазоны – 35-ден 180°C-ге дейін, 1°C қадамымен.



1. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдағаннан кейін  түймесін басыңыз. Дайындау температурасын баптау индикаторы жанады, дисплейде әдепкі қалпы бойынша температураның сандық көрсеткіші жыпылықтай бастайды.
2. **+** және **—** батырмаларын баса отырып, қажетті температураны орнатыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады).
4. Температураны орнатқаннан кейін «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын дайындау уақытын баптауға өту үшін  түймешігін басыңыз. Дайындау уақытын «Әзірлеу уақытын орнату» бөліміне сәйкес орнатыңыз.

 **Әзірлеу температурасы 149°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.**


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


### Стартты кейінге қалдыру


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



1. Дайындау бағдарламасын таңдағаннан кейін, түймесін басыңыз .
2. Дисплейде стартты шегеру индикаторы жанып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. **+** және **—** батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін .
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз.


5.  батырмасын басып және ұстап тұрыңыз, дыбыс сигналы естілгенге дейін.


 *Косылмаған кезде 5 секунд бойы аспапты автоматты бағдарламаларды таңдау режиміне ауыстырады, «Стартты кейінге қалдыру» функциясының параметрлері сақталмайды.*


6. Функцияны орындау кезінде бастау уақытын тікелей өзгерте аласыз. Ол үшін  түймесін басып, 2-4-тармақтарға сәйкес әрекеттерді қайталаңыз. Кейінге қалдыру уақытын түзеткеннен кейін, бірнеше секунд тақтасындағы түймені баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады).

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


«Стартты кейінге қалдыру» функциясы жұмыс кезінде таңдалған бағдарламаның индикаторлары, ,  және таңдалған тостағандар жанады, дисплейде бағдарлама жұмысының басталуына дейінгі минуттық кері санағы жүреді. Егер автожылыту функциясы белсенді болса, автожылыту/жылыту режимінің индикаторы жанады.

 *Екі тостағанды пайдалану кезінде бір тостағанның индикаторы үнемі жанып тұрады, екіншісі жыпылықтайды. Дисплей мен басқару тақтасында бағдарлама жұмысы туралы ақпарат үнемі жанатын ыдыста көрсетіледі. Басқа тостағандағы бағдарламаның жұмысы туралы ақпаратты көрсету үшін оны іске қосу түймешігін басыңыз.*

Функцияның жұмысы аяқталған кезде құрал стартты шегеру  батырмасы индикаторы сөнеді, дыбыстық белгі естіледі. Таңдалған дайындау бағдарламасының орындауы басталады.




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

### «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

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

### Әзірлеу температурасын өзгерту үшін

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






1. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде  пернесін басыңыз. Дайындау температурасын баптау индикаторы жанады, дисплейде әдепкі қалпы бойынша температураның сандық көрсеткіші жыпылықтай бастайды.
2. **+** және **—** батырмаларын баса отырып қажетті температураны орнатыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз не түймесін басыңыз , өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады).
4. Дайындау уақытын баптауға өту үшін түймесін басыңыз .



**i** Әзірлеу температурасы 149°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.

### Әзірлеу уақытын өзгерту үшін

Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру) қараңыз).


1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында екі рет  батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сандық индикатор жыпылықтай бастайды.
2. — және + батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады, жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін .
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд басаңыз, не түймесін басыңыз , өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі сандар жыпылықтауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін  батырмасын басыңыз.  батырмасын келесі басу аспапты температураны баптау режиміне қайтарады.

**i** Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады, дисплейде бірнеше секундқа «End».

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы өз жұмысын атқармайды.

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


### Автожылыту (дайын тағамдар температурасын сақтау)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде сақтай алады. Автоқыздыруы жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде автожылыту/жылыту режимінің индикаторы,  және таңдалған кесе батырмасын индикаторлары жанып тұрады, дисплейде сондай-ақ осы режимдегі уақыттың тікелей минуттық санағы көрінеді.

Автоыстытқын функциясын қосу үшін,  батырмасын басып және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады.

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

### Автожылытуды алдын ала сөндіру


Егер автоқыздыруды қосу қажет емес болса, бұл функцияны уақытылы ажыратуға болады. Ол үшін дайындау бағдарламасының жұмысы немесе старттың шегерілуі функциясы кезінде  батырмасын басыңыз: дисплейде автожылыту/жылыту режимінің индикаторы сөнеді.

Қайтадан автоыстытқышты қосу үшін  батырмасын тағы бір рет басыңыз.


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


### Тағамдарды жылыту

В Сіз құралды тамақтарды ысыту үшін пайдалана аласыз. Ол үшін:

1. Мультипісіргіш ның бір тостағанына ингредиенттерді орналастырыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз. Екі тостағанды бір мезгілде пайдалануға болады.
2. Пайдаланылатын мультипісіргіш тостағанының қақпағын нұққанға дейін жабыңыз, құралды электр желісіне қосыңыз.
3. Күту режимінде сіз қандай тостағанға байланысты I немесе II түймесін басыңыз және ұстап тұрыңыз. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы жанады, таймер жылыту уақытының тіке минуттық санағын бастайды.  және таңдалған кесе үнемі жанады.


**i** Екі тостағанды пайдалану кезінде бір тостағанның индикаторы үнемі жанып тұрады, екіншісі жыпылықтайды. Дисплей мен басқару тақтасында бағдарлама жұмысы туралы ақпарат үнемі жанатын ыдыста көрсетіледі. Басқа тостағандағы бағдарламаның жұмысы туралы ақпаратты көрсету үшін оны іске қосу түймешігін басыңыз.

4. 70°C температурасына жеткенде аспап екі қысқа дыбыс сигналын береді, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды.
5. Ысытуды өшіру үшін қайтадан  батырмасын басып және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады.

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

### Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру)

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне шығуы күту	Стартты шегеру	Автоқыздыру
МУЛЬТИПОВАР	Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температура параметрлері бойынша тағамды әзірлеуге арналған. Әзірлеу температурасы 149°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты 2 сағатпен шектеледі	0:30	1 мин – 12 сағ / 1 мин Егер әзірлеу температурасы 149°C-ден жоғары болса: 1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне шығуды куту	Стартты шегеру	Автоқыздыру
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу. Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң атоматты түрде өшуді қарастырады.  дисплейде пайда болады	Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң атоматты түрде өшуді қарастырады				
РИС/КРУПЫ	Түрлі дан-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:20	1 мин – 4 сағ / 1 мин	✓	✓	✓
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық көжелерді дайындау	1:00	1 мин – 8 сағ / 1 мин		✓	✓
ПАР	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді буға пісіру. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді)	0:35	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓
ВАРКА	Бағдарлама көкөністер мен етті, құсты, балықты әзірлеуге арналған	0:40	1 мин – 8 сағ / 1 мин		✓	✓
ТУШЕНИЕ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дірілдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі, дірілдек және құйылып ұйытылған тағамдар дайындауға арналған	1:00	1 мин – 12 сағ / 1 мин		✓	✓
ЖАРКА	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды, әртүрлі өнімдер әзірлеуге қуыруға арналған. Аспап дыбыстық сигнал береді қажетті температура болғанда	0:18	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау. Осы бағдарламада «Автоқыздыру» функциясының максималды жұмыс уақыты 4 сағатпен шектелген	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓
ПЛОВ	Бағдарлама палаудың әртүрін әзірлеуге арналған	1:00	1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓
ЙОГУРТ	Үй йогурттары ашуын әзірлеуге арналған	8:00	5 мин – 12 сағ / 5 мин		✓	

Бағдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уақыты	Әзірлеу уақытының диапазоны / Орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне шығуды куту	Стартты шегеру	Автоқыздыру
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде Бағдарламаны баптаумен кейін пісіру іске қосқанда процесс басталады. Осы бағдарламада «Автоподогрев» функциясының максималды жұмыс уақыты 3 сағатпен шектелген	3:00	10 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓
ТОМЛЕНИЕ	Бағдарлама етті жұмсарту, пісірілген сүтті дайындауға арналған	3:00	1 мин – 12 сағ / 1 мин		✓	✓
ПАСТА	Бидайдың әртүрлі сұрыптарынан макарон бұйымдарын әзірлеу	0:08	1 мин – 1 сағ / 1 мин	✓		
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:35	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓
ВАКУУМ	Өнімді вакуум қаптамада дайындау	2:30	10 мин – 12 сағ / 5 мин		✓	

### III. ҚОСЫМША АКСЕССУАРЛАР

(бөлек сатып алынады)

REDMOND RMC-MD200 мультипісігіштеріне қосымша аксессуарлар сатып алып, REDMOND німдерінің жаңалықтары туралы [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) сайтынан немесе ресми дилерлер дүкенінен білуге болады.

#### RB-A233 – күйге қарсы жабыны бар тостаған

Тостағанның ішкі жабыны механикалық зақымдануларға өте төзімді, күйіп кетуге қарсы және жылу өткізгіш қасиеттерге ие, соның арқасында тағам бетіне жабыспайды, қуырылады және барлық дайындау процесі кезінде біркелкі сөндіріледі. Бұл тостаған сүт ботқаларын сапалы пісіру, қуыру немесе пісіру үшін арнайы жасалған. Тостаған пайдаланылуы мүмкін тыс мультипісігіш үрлемелі шкафта тағамдарды сақтау және дайындау үшін. Ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Сыйымдылығы – 2,4 литр. Мультипісігіштеріне осы моделіне арналған ауыспалы тостаған.

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

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


**RAM-CL2 – әмбебап алмалы-салмалы қалам**

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

**RAM-KS1 – силикон қасық жиынтығы**


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

**IV. АСПАП КҮТІМІ**

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

**Жалпы ережелер мен кеңестер**

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «ПАР» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіште әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткерамикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.

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

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


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

**Корпусты тазалау**

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




**Ішкі алмалы қақпақтың тазартылуы**

Ішкі алмалы қақпақты және тығыздаушы резеңкені құралды әрбір пайдаланғаннан кейін тазарту керек. Қақпақты су ағының астында жуыңыз, жұмсақ жуу құралын пайдалануға болады. Тазарту тәртібі **A3** (5 бетінде) көрсетілген.

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

**Алмалы-салмалы бу қақпағын тазарту (A3 сурет, 5 бет)**


Алмалы-салмалы бу қақпағын әр қолданған сайын тазартыңдар.

1. Ішкі қақпақты алыңыз.
  2. Бу клапанын сағат тіліне қарсы бұрап, мұқият алып тастаңыз.
  3. Бу клапанын бөлшектеңіз.
  4. Су ағының астында жуыңыз және құралға орнатар алдында кептіріңіз.
-  **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Клапанды судың күшті қысымы астында жууға болмайды. Бу клапанын тазалау кезінде ұсақ алмалы-салмалы бөлшектерді қадағалаңыз.
5. Құрастыру кезінде клапанның жоғарғы жағында  белгісімен  таңбасын төменгі жағында біріктіріп, жоғарғы бөлігін сағат тіліне бұраңыз.
  6. Бу клапанын құралға орнатыңыз.

**Табаны тазалау**

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

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

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

**Жұмыс камерасын тазалау**

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

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз.

Қыздыру дискісінің беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскерамикалықты пайдалануға болады.

**Сақтау және тасымалдау**

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## V. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі	
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E-- (бірінші кесе) немесе --E+ (екінші кесе)	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Табағы бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратып, қақпақты ашып, 10-15 минут бойы суытып, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз	
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E6	Тостаған аспап корпусына орнатылмаған	Аспапты ішіне тостағансыз жақпаңыз. Аспапты электр желісінен ажыратып, қақпақты ашып, 10-15 минут бойы суытып, одан кейін дайындауды жалғастырыңыз	
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Аспапты жөн розеткаға қоюсыз	
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында тоқ жоқ		
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз	
	Таба мультитіпсізгіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз	
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз	
	Таба мен мультитіпсізгіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін	

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

## VI. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік

талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндемеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

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

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

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

1 – өндірілген айы (01 – қаңтар, 02 – ақпан ... 12 – желтоқсан)  
 2 – өндірілген жылы (1 – 2011 ж., 2 – 2012 ж. ... 0 – 2020 ж.)  
 3 – үлгінің сериялық нөмірі

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

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





**EAC**

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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2019

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

[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-MD200-CIS-UM-1