

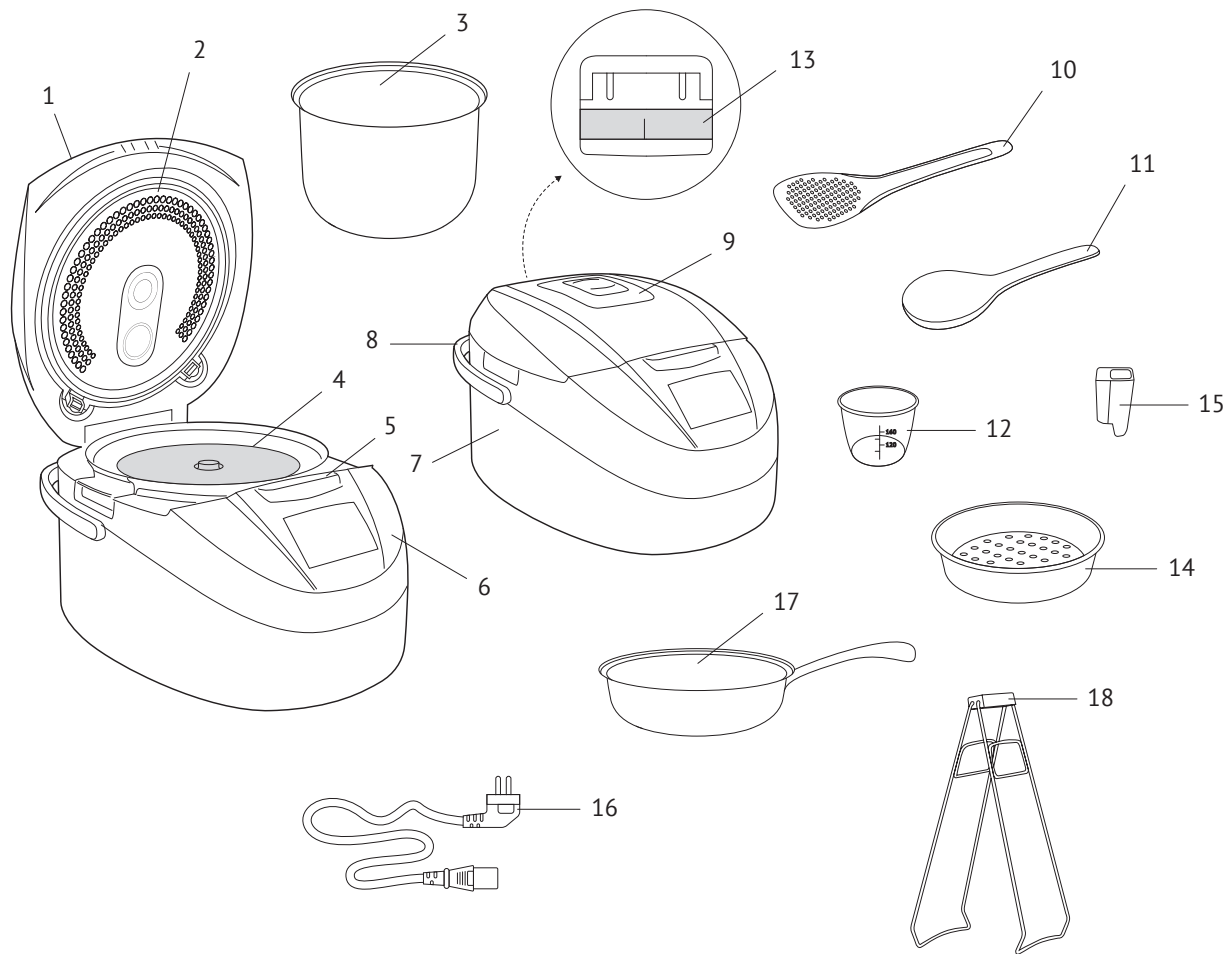
# REDMOND

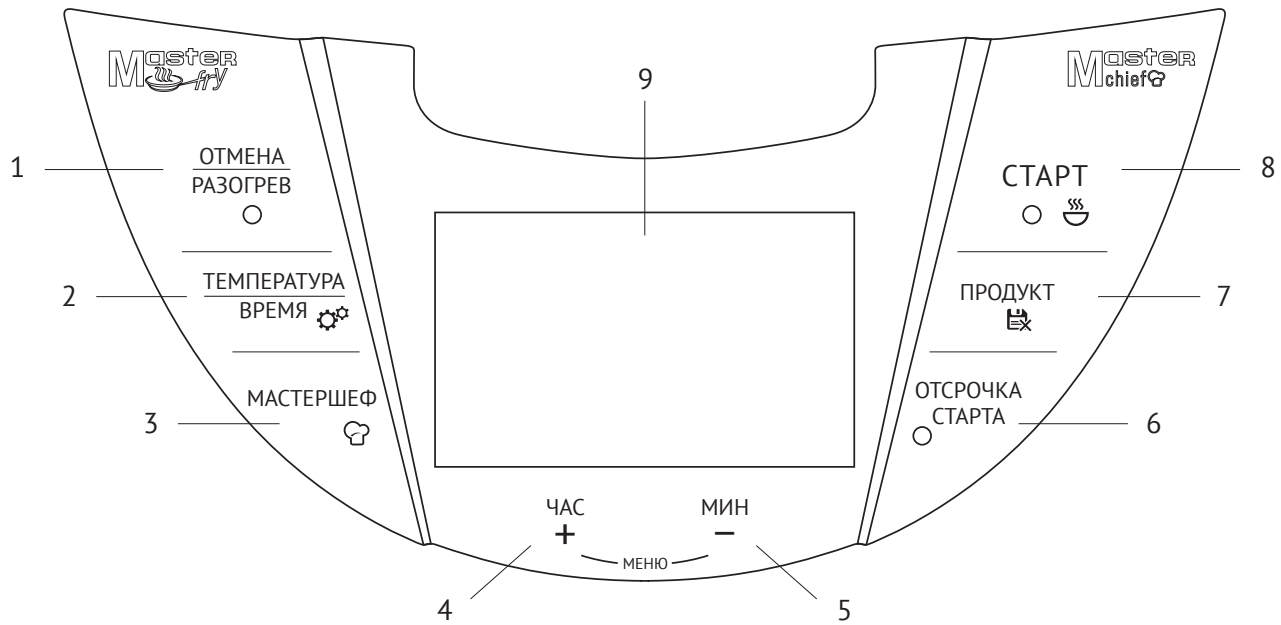
Мультиварка RMC-FM230



Руководство по эксплуатации

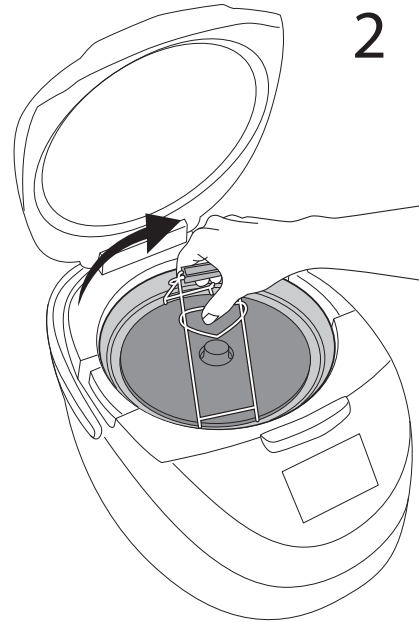
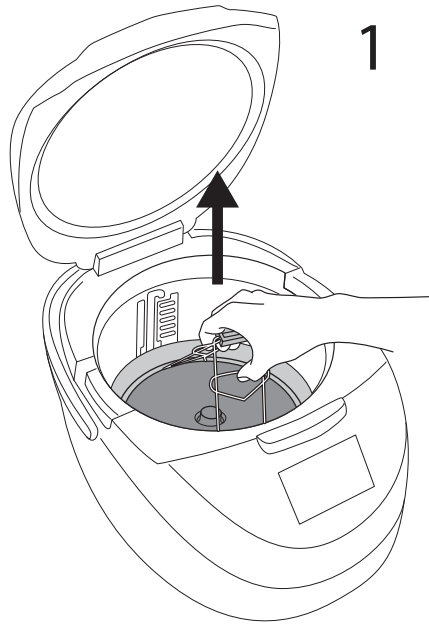
A1





A3





# УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике от компании REDMOND.

REDMOND — это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к покупателям. Надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.

Мультиварка REDMOND RMC-FM230 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделью, мы старались учесть важнейшие запросы потребителей. Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-FM230, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка REDMOND RMC-FM230 также существенно экономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

41 автоматическая программа (с учетом выбора продукта) предоставляет широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд. Технология трехмерного нагрева при приготовлении блюда позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные свойства продуктов. А благодаря функции «MASTERFRY» теперь вы можете использовать в мультиварке не только чашу, но и сковороду, также входящую в комплект поставки.

Помимо набора автоматических программ, в мультиварке REDMOND RMC-FM230 реализована универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР», в которой можно устанавливать время и температуру приготовления в широком диапазоне значений. Это дает массу возможностей для кулинарных экспериментов. Но еще большую свободу творчества вам предоставляет функция «МАСТЕРШЕФ», позволяющая варьировать параметры приготовления прямо в процессе работы любой программы и сохранять новые настройки в память прибора для дальнейшего использования.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 120 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке REDMOND RMC-FM230 можно создать практически любое блюдо — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой делать это легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ. Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. Вы можете 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

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед включением устройства в электросеть проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

- При изменении положения дискового нагревательного элемента обязательно используйте щипцы, входящие в комплект поставки прибора, — это исключит возможность получения ожогов или других случайных травм.
- При установке нагревательного диска в верхней позиции убедитесь, что он прочно зафиксирован в пазах на стенках рабочей камеры прибора. Неправильная установка нагревательного элемента может привести к его произвольному перемещению в процессе эксплуатации прибора и поломке.

STOP

*Во избежание поражения электротоком не изменяйте положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!*

*Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.*

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время 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. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.*



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

STOP

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP

*ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

## СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики .....	12
Программы .....	12
Функции .....	12
Комплектация .....	12
Устройство мультиварки .....	13
Панель управления .....	13
Устройство дисплея .....	13
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....	14
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	15
Энергонезависимая память .....	15
Функция MASTERFRY .....	15
Настройка часов .....	16
Включение/выключение звуковых сигналов.....	16
Функция «Защита от детей» .....	16
Установка времени приготовления .....	17
Отсрочка старта программы .....	18
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев) .....	19
Предварительное отключение автоподогрева.....	19
Разогрев блюд .....	19
Функция «МАСТЕРШЕФ».....	20
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	23
Программа «МУЛЬТИПОВАР» .....	24
Программа «ВАРКА» .....	24
Программа «ЖАРКА» .....	24
Программа «ТУШЕНИЕ».....	24
Программа «СУП».....	24
Программа «ПЛОВ» .....	25
Программа «РИС/КРУПЫ».....	25
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	25
Программа «ПАР» .....	25
Программа «ПАСТА».....	25

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» .....	26
Программа «ВЫПЕЧКА» .....	26
Программа «ЙОГУРТ» .....	26
Программа «ФРИТЮР» .....	27
Программа «ПИЦЦА» .....	27
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» .....	27
Программа «ДЕСЕРТЫ» .....	28
Программа «ПЕЛЬМЕНИ» .....	28
Программа «МАНТЫ» .....	28
Программа «ТВОРОГ» .....	28
Программа «ХОЛОДЕЦ» .....	28
Программа «ЭКСПРЕСС» .....	29
Программа «ХЛЕБ» .....	29
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....	29
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	30
Общие правила и рекомендации .....	30
Очистка корпуса .....	30
Очистка чаши .....	30
Очистка внутренней алюминиевой крышки .....	31
Очистка съемного парового клапана .....	31
Удаление конденсата .....	31
Очистка рабочей камеры .....	32
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	33
Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	33
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару .....	36
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) .....	37
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР» .....	39
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....	41
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	42
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	43

### Технические характеристики

Модель.....	RMC-FM230
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Уровень защиты от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
3D-нагрев.....	есть
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое
ЖК-дисплей.....	монохромный, русифицированный
Паровой клапан.....	съемный
Внутренняя крышка.....	съемная

### Программы

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР      | 13. ЙОГУРТ        |
| 2. ВАРКА            | 14. ФРИТЮР        |
| 3. ЖАРКА            | 15. ПИЦЦА         |
| 4. ТУШЕНИЕ          | 16. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 5. СУП              | 17. ДЕСЕРТЫ       |
| 6. ПЛОВ             | 18. ПЕЛЬМЕНИ      |
| 7. РИС/КРУПЫ        | 19. МАНТЫ         |
| 8. ТОМЛЕНИЕ         | 20. ТВОРОГ        |
| 9. ПАР              | 21. ХОЛОДЕЦ       |
| 10. ПАСТА           | 22. ЭКСПРЕСС      |
| 11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | 23. ХЛЕБ          |
| 12. ВЫПЕЧКА         |                   |

### Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов
Отключение звукового сигнала.....	есть

### Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C510F.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Сковорода REDMOND FP-C501.....	1 шт.
Щипцы.....	1 шт.
Книга «120 рецептов».....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.



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

**Устройство мультиварки А1**

- |                                     |                           |   |
|-------------------------------------|---------------------------|---|
| 1. Крышка прибора                   | 7. Корпус прибора         | 13. Контейнер для сбора конденсата      |
| 2. Съёмная внутренняя крышка        | 8. Ручка для переноски    | 14. Контейнер для приготовления на пару |
| 3. Чаша                             | 9. Съёмный паровой клапан | 15. Держатель для черпака и ложки       |
| 4. Подъёмный нагревательный элемент | 10. Плоская ложка         | 16. Шнур электропитания                 |
| 5. Кнопка открытия крышки           | 11. Черпак                | 17. Сковорода                           |
| 6. Панель управления с дисплеем     | 12. Мерный стакан         | 18. Щипцы                               |

**Панель управления А2**

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
2. Кнопка «Температура/Время» – установка значения температуры/времени.
3. Кнопка «МАСТЕРШЕФ» – запись и удаление измененных программ приготовления.
4. Кнопка «Час/+» – переключение между программами приготовления (справа налево), выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта, увеличение значения температуры.
5. Кнопка «Мин/-» – переключение между программами приготовления (слева направо), выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта, уменьшение значения температуры.
6. Кнопка «Отсрочка старта» – переход в режим установки времени отсрочки старта.
7. Кнопка «Продукт» – выбор вида продукта в автоматических программах, удаление всех измененных программ приготовления.
8. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления, запуск программы «ЭКСПРЕСС».
9. ЖК-дисплей с подсветкой.

**Устройство дисплея А3**

- |   |   |
|---|---|
| 1. Индикаторы автоматических программ.                          | 11. Индикатор недоступности функции «МАСТЕРШЕФ».                    |
| 2. Индикатор значения температуры.                              | 12. Индикатор работы функции «МАСТЕРШЕФ» / измененной программы.    |
| 3. Индикатор работы функций автоподогрева и разогрева блюд.     | 13. Индикатор режима внесения изменений в автоматическую программу. |
| 4. Индикатор функции разогрева.                                 | 14. Индикатор порядкового номера внесенного изменения.              |
| 5. Индикатор функции автоподогрева.                             | 15. Индикаторы вида продуктов.                                      |
| 6. Индикатор значения времени приготовления / текущего времени. | 16. Индикатор записи измененной программы.                          |
| 7. Индикатор работы программы приготовления.                    | 17. Индикатор режима удаления измененной программы.                 |
| 8. Индикатор работы режима отсрочки старта.                     |   |
| 9. Индикатор отключения звуковых сигналов.                      |   |
| 10. Индикатор работы функции «Защита от детей».                 |   |

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



*Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на гарантийное обслуживание.*

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

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 повышенной влажности и температуры.

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Энергонезависимая память

Мультиварка REDMOND RMC-FM230 обладает энергонезависимой памятью. В случае временного отключения электроэнергии во время работы программы приготовления настройки сохраняются в памяти в течение 15 минут. Если отключение произошло во время работы режима отсрочки старта, настройки сохраняются до окончания заданного времени отсрочки старта, после чего обнуляются (в этом случае при повторном включении прибор перейдет в режим ожидания). Настройки часов сохраняются независимо от продолжительности отключения прибора от питания.

### Функция MASTERFRY

Мультиварка REDMOND RMC-FM230 оснащена подъемным нагревательным элементом. Благодаря этому теперь вы можете использовать в мультиварке не только чашу, но и сковороду (входит в комплект поставки).



*В целях безопасности для изменения положения нагревательного элемента рекомендуется использовать щипцы (входят в комплект поставки прибора).*

Для установки нагревательного элемента в верхнюю позицию аккуратно поднимите его до упора и слегка поверните по часовой стрелке до надежной фиксации креплений в пазах на стенках рабочей камеры **A4**.

Для установки дискового нагревателя в нижнюю позицию приподнимите его, чтобы крепления вышли из пазов на стенках рабочей камеры, и, слегка повернув диск против часовой стрелки, аккуратно опустите.



*Не пытайтесь изменить положение нагревательного элемента, если прибор подключен к электросети!*

*Запрещается закрывать крышку прибора, если дисковый нагревательный элемент установлен в верхней позиции.*




*Для приготовления в мультиварке используйте только сковороду REDMOND FP-C501, входящую в комплект поставки.*

## Настройка часов


Подключите прибор к электрической сети. Для перехода в режим настроек нажмите и удерживайте кнопку **«Температура/Время»**. Прозвучит короткий сигнал, индикатор значения времени начнет мигать. Для изменения значения часов с шагом в 1 час нажимайте кнопку **«Час/+»**, для изменения значения минут с шагом в 1 минуту – кнопку **«Мин/-»**. Для быстрого изменения значения времени нажмите и удерживайте нужную кнопку. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона. Измененное значение времени автоматически сохранится через 10 секунд, после чего прибор перейдет в режим ожидания. Для сброса введенных настроек и перехода в режим ожидания нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

## Включение/выключение звуковых сигналов

Переведите прибор в режим настроек, нажав и удерживая кнопку **«Температура/Время»**. Повторно нажмите и удерживайте кнопку **«Температура/Время»** – на дисплее появится надпись **S Оп**. Для включения/выключения звуковых сигналов нажмите кнопку **«Час/+»** или **«Мин/-»**. Если звуковые сигналы отключены, на дисплее будет постоянно гореть индикатор .

## Функция «Защита от детей»

В мультиварке REDMOND RMC-FM230 для обеспечения дополнительной безопасности предусмотрена функция защиты от детей. Она предупреждает случайное нажатие кнопок. Функцию защиты от детей можно активировать независимо от режима, в котором работает прибор.

Для включения данной функции одновременно нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** в любом режиме работы мультиварки. На дисплее появится индикатор . Чтобы выключить функцию защиты от детей, повторно нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.



*Включение/выключение функции защиты от детей не влияет на работу автоматических программ, функций и режимов прибора.*



## Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-FM230 вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку **«Температура/Время»**. Индикатор значения времени приготовления начнет мигать.
2. При нажатии кнопки **«Час/+»** будет изменяться значение часов, при нажатии кнопки **«Мин/-»** – минут. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка времени приготовления продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. По завершении установки времени приготовления нажмите кнопку **«Старт»** для подтверждения внесенных изменений и запуска программы.
4. Для выхода в режим ожидания без сохранения внесенных изменений нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



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

*В программах «ПАСТА» и «ПЕЛЬМЕНИ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».*

## Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, к которому блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 5 минут до 24 часов с шагом в 1 минуту. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт».

1. Для установки времени отсрочки старта после выбора автоматической программы, установки значений температуры и времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Прозвучит короткий сигнал. На дисплее появится индикатор режима отсрочки старта. Индикатор значения времени начнет мигать.
2. При нажатии кнопки **«Час/+»** будет изменяться значение часов, при нажатии кнопки **«Мин/-»** – минут. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка времени отсрочки старта продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. По завершении установки времени отсроченного старта нажмите кнопку **«Старт»** для подтверждения внесенных изменений и запуска программы.
4. Во время работы функции «Отсрочка старта» индикатор времени отображает текущее время. Чтобы увидеть время, к которому должно быть приготовлено блюдо, нажмите и удерживайте кнопку **«Температура/Время»**.
5. Для выхода в режим ожидания без сохранения внесенных изменений нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением «ЭКСПРЕСС», «ЖАРКА», «ПАСТА», «ФРИТЮР», «ПЕЛЬМЕНИ» и «МАНТЫ».



Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты. При установке времени отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «ПАР» начинается только по достижении необходимой рабочей температуры приготовления.

## Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



*Функция автоподогрева недоступна и не может быть включена вручную при использовании автоматических программ «ЭКСПРЕСС», «ЙОГУРТ», «ФРИТЮР», «ПАСТА», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАНТЫ» и программы «МУЛЬТИПОВАР», если температура приготовления была установлена ниже 80°C.*

## Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-FM230 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите кнопку **«Старт»** (индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет). Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку **«Старт»** еще раз (индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» загорится).

## Разогрев блюд

Мультиварку REDMOND RMC-FM230 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Загорятся соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.
4. Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку **«Отмена/Разогрев»**.




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




## Функция «МАСТЕРШЕФ»

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


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. Сохраните вашу программу с новыми настройками и используйте её в будущем, чтобы всегда получать безупречный результат.

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

Функция «МАСТЕРШЕФ» позволяет до 9 раз изменять время и температуру приготовления во время работы программы и записать полученную последовательность изменений вместо исходной программы. Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ» возможно в диапазоне от 35°C до 180°C с шагом в 1°C. Изменение времени приготовления — от 1 минуты до 15 часов с шагом в 1 минуту.


 При каждом изменении настроек на дисплее будут появляться индикатор , надпись **Изменение** и порядковый номер вносимого изменения. При попытке внесения 10 изменений на дисплее в зоне выбора продукта появится индикатор , прозвучат три коротких сигнала. Изменения не произойдет, программа продолжит работу с заданными ранее параметрами.

*Включение/отключение автоподогрева без изменения времени или температуры не является отдельным изменением.*

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

### Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку **«Температура/Время»**. Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое значение температуры. Для увеличения нажимайте кнопку **«Час/+»**, для уменьшения — кнопку **«Мин/-»**. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

 Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами. Порядковый номер последнего внесенного изменения отображается на дисплее до окончания работы программы.

**Для изменения времени приготовления:**

1. Во время работы функции «МАСТЕРШЕФ» дважды нажмите кнопку «**Температура/Время**». Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. Для увеличения значения с шагом в 1 час нажимайте кнопку «**Час/+**», с шагом в одну минуту – кнопку «**Мин/-**». Увеличение часов и минут происходит независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.



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



*Не следует производить изменения чаще 1 раза в минуту, так как в этом случае будут сохранены только последние настройки. Если необходимо одновременно изменить температуру и время приготовления, нажмите кнопку «**Температура/Время**» сразу после окончания изменения настроек температуры или времени соответственно. В этом случае новые параметры будут сохранены как одно изменение.*



**Сохранение измененной программы приготовления**


1. По окончании работы программы приготовления или при нажатии кнопки «**Отмена/Разогрев**» прозвучат три коротких сигнала. На дисплее появится надпись **Записать**, на месте индикатора значения температуры отобразится надпись **180** и начнется обратный посекундный отсчет.
2. Для сохранения измененной программы вместо заводской нажмите кнопку «**МАСТЕРШЕФ**». Прозвучит долгий сигнал, будет записана фактически отработанная программа с учетом вида продукта (где возможно).
3. Для выхода без сохранения нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
4. Программа также не будет сохранена, если в течение 180 секунд не будет нажата кнопка «МАСТЕРШЕФ». После этого, в зависимости от настроек, прибор перейдет в режим ожидания или включится режим автоподогрева.



*В измененной программе сохраняется состояние функции автоподогрева, которое было установлено на момент окончания работы программы.*


### Воспроизведение измененной программы приготовления

1. При выборе в меню измененной программы помимо стандартной индикации отобразится индикатор . Если была изменена программа с возможностью выбора вида продукта, индикатор  появится только при выборе того же продукта, что и в измененной программе.
2. Для запуска выберите измененную программу и нажмите кнопку **«Старт»**.
3. В ходе выполнения измененной программы после прохождения каждой точки изменений будут звучать два коротких сигнала.
4. Если при воспроизведении измененной программы в нее были внесены изменения, то по ее завершении будет предложено записать новую программу.


 *Настройки измененных программ можно менять так же, как и в случае с автоматическими программами. Однако внесение новых изменений отменяет уже имеющиеся, которые должны вступить в силу в ходе дальнейшей работы программы. В случае сохранения текущей последовательности изменений по окончании приготовления блюда они будут записаны как новая программа.*

### Удаление измененной программы приготовления

1. С помощью кнопок **«Час/+»** и **«Мин/-»** выберите в меню измененную программу, которую хотите удалить.
2. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«МАСТЕРШЕФ»**. Прозвучит короткий сигнал. На дисплее появится надпись **Удалить**.
3. Для подтверждения удаления выбранной измененной программы повторно нажмите кнопку **«МАСТЕРШЕФ»**.
4. Для отмены удаления нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

 *После удаления измененной программы в меню будет отображаться исходная заводская программа.*

### Удаление всех измененных программ приготовления

1. Для удаления всех измененных программ в режиме ожидания нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Продукт»**. Прозвучит короткий сигнал. На дисплее появятся надписи **Все** и **Удалить**, а также индикатор .
2. Для подтверждения удаления всех измененных программ нажмите кнопку **«МАСТЕРШЕФ»**.
3. Для отмены удаления нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-FM230 кулинарной книге, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на обычных автоматических программах, используйте универсальную программу **«МУЛЬТИПОВАР»** с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

## Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки. 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. Вставьте чашу в корпус мультиварки. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. С помощью кнопок «**Час/+**» и «**Мин/-**» выберите в меню необходимую программу приготовления. Индикатор выбранной программы на дисплее будет мигать.
5. Нажимая кнопку «**Продукт**», выберите тип обрабатываемого продукта из списка (если такая возможность предусмотрена программой приготовления). Соответствующий индикатор на дисплее будет мигать.
6. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «**Температура/Время**». Индикатор значения времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**», чтобы установить желаемое время приготовления (стр. 17). В программе «МУЛЬТИПОВАР» также возможно изменить температуру приготовления до старта программы. После нажатия кнопки «**Температура/Время**» индикатор значения температуры начнет мигать. Нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**», чтобы установить желаемую температуру. Для перехода к установке времени приготовления повторно нажмите кнопку «**Температура/Время**».



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

7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 18).
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «**Старт**». В зависимости от выбранной программы и заданных настроек загорятся соответствующие индикаторы режимов приготовления, автоподогрева, кнопок «**Старт**» и «**Отмена/Разогрев**».




*В зависимости от выбранной программы приготовления обратный отсчет времени приготовления начнется сразу после нажатия кнопки «**Старт**» или по достижении необходимой температуры в чаше прибора.*

9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы и текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горят соответствующие индикаторы на дисплее и подсветка кнопки «**Отмена/Разогрев**») или в режим ожидания (дисплей не подсвечивается, отображается текущее время).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-FM230 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или интернете. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления – 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет 35-180°C с шагом в 5°C. Диапазон ручной установки времени – от 2 минут до 12 часов с шагом в 1 минуту.

 Для вашего удобства, если температура приготовления блюд не превышает 80°C, функция автоподогрева будет отключена без возможности включения вручную. Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами.

### Программа «ВАРКА»

Программа предназначена для варки мяса, рыбы, птицы, овощей, а также бобовых. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «ЖАРКА»

Программа предназначена для жарки овощей, мяса, рыбы и птицы. По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна. При использовании данной программы крышка прибора должна оставаться открытой.

 По достижении необходимой температуры в чаше прибор подаст звуковой сигнал.

### Программа «ТУШЕНИЕ»

Программа предназначена для тушения мяса, рыбы, птицы, овощей и многокомпонентных блюд. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «СУП»

Программа предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных, холодных и иных видов супов. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

 Перед началом кипения прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку прибора и снимите пену.



### Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа предназначена для приготовления на воде риса и различных каш из цельнозерновых круп. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

### Программа «ТОМЛЕНИЕ»

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

### Программа «ПАР»

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

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).

### Программа «ПАСТА»

Программа предназначена для приготовления различных видов пасты. Она предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. Следите за тем, чтобы вода занимала не более 2/3 полезного объема чаши. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт».

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



*Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*



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

### **Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»**

Мультиварка REDMOND RMC-FM230 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту.

### **Программа «ВЫПЕЧКА»**

Программа предназначена для выпечки бисквитов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут. В данной программе максимальное время работы функции автоподогрева ограничено 4 часами.



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

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

### **Программа «ЙОГУРТ»**

Йогурт — полезный кисломолочный продукт, популярный во всем мире. С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома.

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

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



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

### Программа «ФРИТЮР»

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°C. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. В мультиварке REDMOND RMC-FM230 вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину (приобретается отдельно). По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 до 40 минут с шагом в 5 минут. Функции «Автоподогрев» и «Отсрочка старта» в данной программе недоступны. Во время использования данной программы крышка мультиварки должна оставаться открытой.



**ВНИМАНИЕ!** Масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные перчатки и не наклоняйтесь над устройством.



По достижении необходимой температуры в чаше прибор подаст звуковой сигнал.



Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Сильный продолжительный или многократный нагрев масла способствует его окислению. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

### Программа «ПИЦЦА»

Программа предназначена для приготовления пиццы. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом в 5 минут. В данной программе максимальное время работы функции автоподогрева ограничено 4 часами.

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности. По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более 2/3 полезного объема чаши. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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



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

### **Программа «ДЕСЕРТЫ»**

Программа предназначена для приготовления различных десертов из свежих фруктов и ягод. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту.

### **Программа «ПЕЛЬМЕНИ»**

Программа предназначена для приготовления пельменей, сосисок и других полуфабрикатов. Она предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. Следите за тем, чтобы вода занимала не более 2/3 полезного объема чаши. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт». По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции «Автоподогрев» и «Отсрочка старта» в данной программе недоступны.



*Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

### **Программа «МАНТЫ»**

Программа предназначена для приготовления различных видов мантов на пару. По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции «Автоподогрев» и «Отсрочка старта» в данной программе недоступны. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).

### **Программа «ТВОРОГ»**

С помощью мультиварки REDMOND RMC-FM230 вы можете легко и быстро приготовить домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги рецептов.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту.

### **Программа «ХОЛОДЕЦ»**

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

### Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. В данной программе недоступны ручная установка времени приготовления и функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев». Для запуска программы из режима ожидания нажмите кнопку «Старт».



*Также можно запустить программу «ЭКСПРЕСС», выбрав ее из списка с помощью кнопок «Час/+» и «Мин/-» и нажав кнопку «Старт».*

### Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более 1/2 полезного объема чаши. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут. В данной программе максимальное время работы функции автоподогрева ограничено 3 часами.

При запуске программы с настройками по умолчанию по истечении 2 часов работы прибор подаст звуковой сигнал, после которого необходимо перевернуть хлеб. Если в настройку программы были внесены изменения, звуковой сигнал подаваться не будет.



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



*Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание.*

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

*Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.*



*Если желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 33).*

## III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

## IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «ПАР».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева (стр. 19).
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан, контейнер для конденсата должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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



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

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

### Очистка корпуса

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

### Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя). При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.





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

### Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вверх, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использовать посудомоечную машину в данном случае не следует.
5. Вытрите обе крышки насухо.
6. Вставьте алюминиевую крышку выступами в верхние пазы, совместите ее с основной крышкой и слегка нажмите на фиксаторы до щелчка.

### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора и состоит из внешнего и внутреннего кожухов.

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя.
2. Внутренний кожух поверните против часовой стрелки (в направлении ) до упора и снимите его.
3. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: совместите пазы основной части клапана с соответствующими выступами на внутреннем кожухе и поверните по часовой стрелке (в направлении ). Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора (внешний диск должен располагаться назад выступом для извлечения).



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

### Удаление конденсата

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

1. Откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Снимите контейнер, слегка потянув его за выступ на себя.
3. Вылейте конденсат. Промойте контейнер, следуя вышеупомянутым правилам, и вставьте на место.
4. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

## Очистка рабочей камеры

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



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

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



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



## V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</li> <li>Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована</li> </ul>
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску.</li> <li>Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления.</li> <li>Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.</li> <li>Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.</li> <li>Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</li> <li>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту</li> </ul>
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	Вы залили в чашу слишком много растительного масла	<ul style="list-style-type: none"> <li>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.</li> <li>При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта</li> </ul>
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежемороженые 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 клапан выпуска пара
	Вы заложили в чашу слишком много теста

**ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ**

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

**ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ**

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.).</li> <li>• Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.</li> <li>• Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды</li> </ul>

**БЛЮДО ПРИГОРАЕТ**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи.</li> <li>• Антипригарное покрытие чаши повреждено</li> </ul>	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
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: вы забыли налить в чашу масло, не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты	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 через определенное время

При тушении*: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке*: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

**ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ**

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

**ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ**

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги или используйте их по возможности в минимальных количествах
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

**ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ**

Яйца с сахаром 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	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки	

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

### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженый)	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 (свежемороженые)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10



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

## Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию				Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
		Мясо	Птица	Рыба	Овощи				
МУЛЬТИПО-ВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	00:30				2 мин – 12 ч / 1 мин; если температура выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	+	-	+
ВАРКА	Варка мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	1:00	00:50	00:40	00:30	10 мин – 8 ч / 5 мин	+	-	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, птицы, овощей и многокомпонентных блюд	00:18	00:16	00:13	00:17	5 мин – 2 ч / 1 мин	-	+	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	1:00	00:50	00:40	00:30	10 мин – 12 ч / 5 мин	+	-	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	00:50	00:40	00:35	10 мин – 8 ч / 5 мин	+	-	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	1:00				10 мин – 2 ч / 5 мин	+	-	+
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных гарниров, варка рассыпчатых каш на воде	00:30				5 мин – 4 ч / 1 мин	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки	3:00				10 мин – 12 ч / 10 мин	+	-	+
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	00:35	00:30	00:25	00:20	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
ПАСТА	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы	00:08				2 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	-
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	00:20				5 мин – 2 ч / 1 мин	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00				10 мин – 4 ч / 5 мин	+	-	+
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00				10 мин – 12 ч / 5 мин	+	-	-
ФРИТЮР	Приготовление различных видов продуктов во фритюре	00:18	00:16	00:15	00:13	5 мин – 40 мин / 5 мин	-	+	-

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию				Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
		Мясо	Птица	Рыба	Овощи				
ПИЦЦА	Приготовление пиццы	00:30				10 мин – 1 ч / 5 мин	+	-	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	00:35				5 мин – 4 ч / 1 мин	+	-	+
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	00:30				5 мин – 2 ч / 1 мин	+	-	+
ПЕЛЬМЕНИ	Приготовление пельменей, сосисок и других полуфабрикатов	00:10				2 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	-
МАНТЫ	Приготовление различных видов мантов	00:20				2 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	-
ТВОРОГ	Приготовление домашнего творога	00:20				5 мин – 1 ч / 1 мин	+	-	+
ХОЛОДЕЦ	Приготовление холодца и заливного	3:00				10 мин – 12 ч / 10 мин	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	-				-	-	-	-
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00				10 мин – 4 ч / 5 мин	+	-	+

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

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста, приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помадки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация, приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Жарка в кляре
175	Приготовление наггетсов
180	Приготовление картофеля фри



*Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.*



## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-FM230** не входят в комплект поставки прибора. Приобрести их и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) либо в магазинах официальных дилеров.

### **RAM-CL1 – щипцы для чаши**

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с мультиварками других брендов.

### **RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре**

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

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

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

### **RHP-MO2 – ветчинница**

Используется для приготовления домашних рулетов, колбас, буженины и других мясных деликатесов в мультиварке.

### **RAM-ST5 – стальной контейнер для приготовления на пару**

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

### **RAM-CL2 – универсальная съемная ручка**

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

### **RAM-SS3 – набор силиконовых аксессуаров**

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

### **RAM-KS1 – набор силиконовых ложек**

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

## VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

## 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, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с 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 (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

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.*



© REDMOND. Все права защищены. 2014

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

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

RMC-FM230-UM-2