

REDMOND

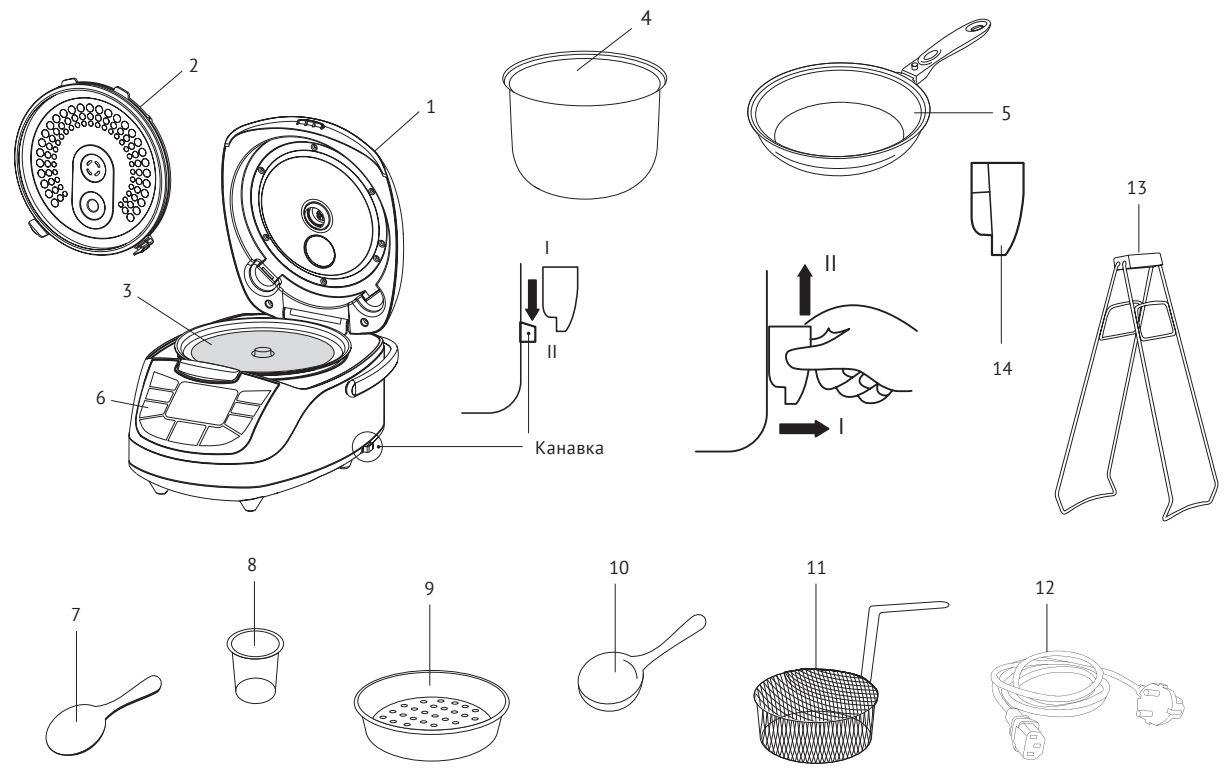
Мультиварка RMC-FM4502



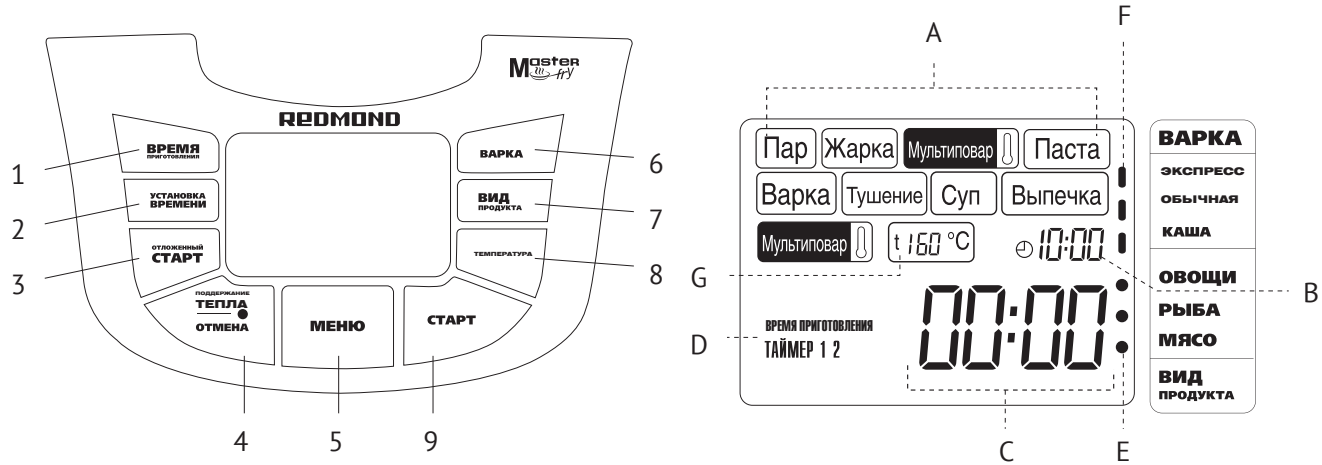
Руководство по эксплуатации

RUS	4
UKR	21
KAZ	25
ROU	29

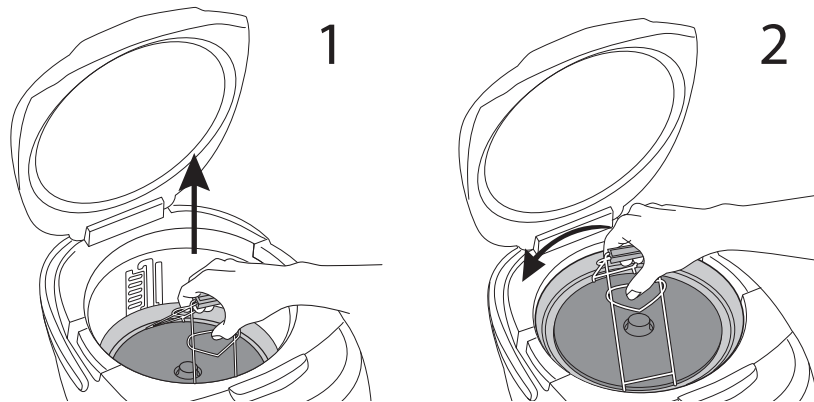
A1



A2



A3



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за то, что вы 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.

Мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования гармонично сочетаются с принципами здорового питания. Мультиварка REDMOND RMC-FM4502 — многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи:

- Широкий выбор способов обработки продуктов (тушение, томление, жарка, выпечка, приготовление на пару и др.)
- Возможность индивидуальной настройки температуры и времени приготовления (программа «МУЛЬТИПОВАР»)
- Возможность использовать в мультиварке не только чашу, но и сковороду, входящую в комплект поставки (функция MASTERFRY)
- Экономия личного времени и полезного пространства на кухне
- Отсрочка старта программы до 24 часов
- Автоматический подогрев готового блюда
- Трехмерный нагрев чаши для равномерного приготовления продуктов с сохранением полезных свойств

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную книгу рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой делать это легко и просто!

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.multivarka.pro.

Мы предлагаем консультации и покупки онлайн, актуальный каталог товаров REDMOND, рецепты от шеф-поваров и многое другое!

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 его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, 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.

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.

- Запрещен 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

ЗАПРЕЩЕНА эксплуатация прибора при любых неисправностях!

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	7
Программы	7
Функции	7
Комплектация	7
Устройство прибора	7
Панель управления	7
Устройство дисплея	7
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	8
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	8
Установка часов	8
Установка времени приготовления	8
Функция MASTERFRY	9
Функция «Отложенный старт».....	9
Установка таймера	9
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	9
Функция разогрева блюд	9
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	10
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	10
Программа «ПАР» (приготовление на пару)	10
Программа «ЖАРКА»	10
Программа «ТУШЕНИЕ»	11
Программа «ВАРКА»	11
Программа «ПАСТА» (приготовление макарон)	11
Программа «СУП»	11
Программа «ВЫПЕЧКА»	11
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	11
IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ	11
Общие правила и рекомендации	11
Очистка корпуса	11
Очистка чаши, сковороды	12
Очистка внутренней алюминиевой крышки	12
Очистка парового клапана	12
Удаление конденсата	12
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	12
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	12
Сводная таблица времени приготовления различных продуктов на пару.....	15
Рекомендации по настройкам температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	15
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	17
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	18
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	18
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	19

Технические характеристики

Модель.....	RMC-FM4502
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое ANATO® (Корея)
Покрытие сковороды.....	антипригарное керамическое
Паровой клапан.....	съемный
Дисплей.....	ЖК, монохромный

Программы

МУЛЬТИПОВАР	ЖАРКА – РЫБА	ВАРКА – КАША
ПАР – МЯСО	ЖАРКА – ОВОЩИ	ПАСТА
ПАР – РЫБА	ТУШЕНИЕ	СУП
ПАР – ОВОЩИ	ВАРКА – ОБЫЧНАЯ	ВЫПЕЧКА
ЖАРКА – МЯСО	ВАРКА – ЭКСПРЕСС	

Функции

Функция MASTERFRY (подъем нагревательного элемента).....	есть
Выбор температуры приготовления.....	есть
Отсрочка старта.....	до 24 часов, 2 таймера
Разогрев блюда.....	до 24 часов
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов

Комплектация

Мультиварка с установленной внутрь чашей.....	1 шт.
Сковорода.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина для жарки во фритюре.....	1 шт.
Щипцы.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Книга «120 рецептов».....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

Устройство прибора А1

1. Крышка со съемным паровым клапаном
2. Внутренняя алюминиевая крышка
3. Подъемный нагревательный элемент
4. Съемная чаша RB-C502F
5. Сковорода REDMOND FP-C501
6. Панель управления с ЖК-дисплеем
7. Плоская ложка
8. Мерный стакан
9. Контейнер для приготовления на пару
10. Черпак
11. Корзина для жарки во фритюре
12. Шнур питания
13. Щипцы
14. Держатель для черпака/ложки

Панель управления А2

1. «Время приготовления» – ввод значений часов и минут при установке текущего времени (часов), времени приготовления и времени отложенного старта.
2. «Установка времени» – переход в режим установки времени и выбор между значениями часов и минут при установке текущего времени (часов); времени приготовления; времени отложенного старта.
3. «Отложенный старт» – переход в режим установки текущего времени (часов); выбор одного из двух таймеров отложенного старта.
4. «Поддержание тепла / Отмена» – отключение функции поддержания температуры готовых блюд; включение и отключение режима разогрева; отмена всех программ и настроек (кроме настроек текущего времени).
5. «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
6. «Варка» – выбор категории блюда (подпрограммы) в программе «ВАРКА».
7. «Вид продукта» – выбор вида продукта (подпрограммы) в программах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР».
8. «Температура» – установка температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».
9. «Старт» – включение заданной программы приготовления.

Устройство дисплея А2

- A. Индикатор выбранной программы приготовления
- B. Индикатор текущего времени
- C. Индикатор времени приготовления

- D. Индикатор таймеров 1 и 2 отложенного старта
- E. Индикатор вида продукта в программах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР»
- F. Индикатор категории блюда в программе «ВАРКА»
- G. Индикатор температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР»

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (см. «Уход за мультиваркой»).



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

Установите мультиварку на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция и выходящий из парового клапана горячий пар не попал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Установка часов

1. Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Отложенный старт», на дисплее начнет мигать индикатор минут текущего времени.
2. Нажатием кнопки «Время приготовления» установите значение минут. Шаг установки — 1 минута. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени. По окончании установки минут нажмите кнопку «Установка времени», на дисплее начнет мигать индикатор часов.
3. Нажатием кнопки «Время приготовления» установите значение ча-

сов. Шаг установки — 1 час. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени.

4. По окончании установки времени нажмите кнопку «Поддержание тепла / Отмена» или подождите несколько секунд. Индикатор времени перестанет мигать, введенные настройки будут сохранены в памяти прибора.
5. Чтобы изменить или установить текущее время еще раз, повторите алгоритм установки сначала.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-FM4502 вы можете самостоятельно изменить время приготовления, установленное по умолчанию для каждой программы приготовления. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы.

1. Нажмите кнопку «Установка времени», начнет мигать индикатор минут. Нажатием кнопки «Время приготовления» установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени.
2. Нажмите кнопку «Установка времени», начнет мигать индикатор часов. Нажатием кнопки «Время приготовления» установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени.
3. При необходимости установки времени приготовления менее одного часа в режиме установки часов последовательно нажимайте кнопку «Время приготовления» до исчезновения с дисплея индикатора часов. Нажмите кнопку «Установка времени», индикатор минут начнет мигать. Последовательным нажатием кнопки «Время приготовления» установите нужное значение минут.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Поддержание тепла / Отмена» (после чего потребуются ввести всю программу приготовления заново).



ВАЖНО!

- При ручном программировании времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренные заранее выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.
- В программах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» 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 достаточного количества пара в емкости.

- В программе «ПАСТА» отсчет установленного времени приготовления происходит только после закипания воды и нажатия кнопки «Старт».

Мультиварка REDMOND RMC-FM4502 обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания все заданные настройки, включая функцию отложенного старта, сохраняются.

Функция MASTERFRY **A3**

Мультиварка REDMOND RMC-FM4502 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 против часовой стрелки до надежной фиксации креплений в пазах на стенках рабочей камеры.

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

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

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

i Для приготовления в мультиварке используйте только рекомендованные аксессуары REDMOND.

Функция «Отложенный старт»

Позволяет задать точное время, к которому должна быть выполнена автоматическая программа приготовления. Отложить процесс приготовления можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки 10 минут. Прибор оборудован двумя независимыми таймерами, позволяющими запомнить время, к которому наиболее часто готовится еда.

Не рекомендуется устанавливать функцию «Отложенный старт» на длительный срок, если в составе блюда есть молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Установка таймера

После выбора автоматической программы приготовления или ввода собственных установок температуры и времени вы можете точно установить желаемое время (в 24-часовом формате), к которому блюдо должно быть приготовлено. Для этого:

1. Выберите автоматическую программу приготовления.
2. Нажатием кнопки «Отложенный старт» выберите ячейку памяти ТАЙМЕР 1 или ТАЙМЕР 2.
3. Нажатием кнопки «Установка времени» включите режим установки часов на таймере, индикатор часов начнет мигать.
4. Нажимая кнопку «Время приготовления», установите необходимое значение часов. Шаг установки – 1 час.
5. Повторным нажатием кнопки «Установка времени» включите режим установки минут, индикатор минут начнет мигать.
6. Нажимая кнопку «Время приготовления», установите необходимое значение минут. Шаг установки – 10 минут.
7. По окончании установки времени нажмите кнопку «Старт».
8. К назначенному вами времени блюдо будет готово. По завершении программы включится автоподогрев блюда.

i Использование функции «Отложенный старт» возможно для всех программ, за исключением программ «ЖАРКА» и «ПАСТА». ТАЙМЕР 1 может использоваться для установки времени готовности программы на утренние часы (например, для приготовления завтрака); ТАЙМЕР 2 – на вечерние часы (например, для приготовления ужина).

При установке таймера отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в программах, предусматривающих регулировку времени приготовления, начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру.

Функция поддержания 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 24 часов. При включении автоподогрева индикатор кнопки «Поддержание тепла / Отмена» светится, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-FM4502 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого достаточно переложить готовое блюдо в чашу, установить ее в мультиварку, закрыть крышку, нажать и удерживать

кнопку «Поддержание тепла / Отмена» до звукового сигнала. Через некоторое время блюдо будет разогрето до 70-75°C и будет поддерживаться в горячем состоянии в течение 24 часов.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится индикатор соответствующей программы).
5. Если в программе предусмотрен выбор вида продукта, выберите соответствующую подпрограмму нажатием кнопки «Вид продукта» (для программ «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА») или «Варка» (для программы «ВАРКА»). Для каждой подпрограммы установлено собственное значение времени приготовления по умолчанию, которое отображается на дисплее прибора.
6. Вы можете изменить установленное по умолчанию значение времени.
7. При необходимости установите время отложенного старта (см. Функция «Отложенный старт»). Функция «Отложенный старт» недоступна при использовании программ «ЖАРКА» и «ПАСТА».
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Поддержание тепла / Отмена»).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрева нажмите кнопку «Поддержание тепла / Отмена».



Функция «Отложенный старт» недоступна при использовании программ «ЖАРКА» и «ПАСТА».

В программе «ПАР» обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в програм-

мах «МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» — после выхода прибора в рабочий режим; в программе «ПАСТА» — после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт».

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-FM4502 заменит на вашей кухне целый ряд приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или найденному в Интернете.

Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЫБА». Температура приготовления по умолчанию — 160°C.

Диапазон ручной регулировки времени приготовления: от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 1 минуту для интервала до 1 часа или 5 минут — для интервала от 1 до 12 часов.

Диапазон ручной регулировки температуры (изменяется нажатием кнопки «Температура»): 40-160°C с шагом изменения в 5°C.

Программа «ПАР» (приготовление на пару)

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, мяса, рыбы, диетических и вегетарианских блюд, мант и детского меню. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЫБА». Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

Для приготовления на пару используйте специальный контейнер (входит в комплект):

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям п. 3-10 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки овощей, мяса, рыбы, морепродуктов, полуфабрикатов и т. д. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЫБА». Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом

установки в 1 минуту. Разрешается жарить продукты при открытой крышке прибора.

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, рыбы, морепродуктов, а также для приготовления холодцов и блюд, требующих длительной термической обработки. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления риса, гречки и рассыпчатых каш из круп. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранной подпрограммы: «ЭКСПРЕСС», «ОБЫЧНАЯ», «КАША». Возможно ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту («ВАРКА – ЭКСПРЕСС», «ВАРКА – КАША») и от 30 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут («ВАРКА – ОБЫЧНАЯ»).

При приготовлении молочных каш рекомендуется:

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

Программа «ПАСТА» (приготовление макарон)

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали и т. д., отваривания яиц и сосисок. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает предварительное закипание воды, после чего звучит сигнал, информирующий о необходимости загрузки ингредиентов с последующим нажатием кнопки «Старт», после чего начинается обратный отсчет времени приготовления.

Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.



При приготовлении некоторых продуктов (макарон, пельменей и т. п.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно готовить с открытой крышкой.

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, а также компотов и напитков. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Рекомендуется для приготовления выпечки (кексы, бисквиты, пироги). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление йогурта
- Приготовление фондю
- Жарка во фритюре
- Выпечка хлеба
- Приготовление и разогрев детского питания
- Стерилизация посуды
- Стерилизация жидких продуктов

IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Общие правила и рекомендации

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем протереть чашу и внутреннюю крышку прибора 9-процентным раствором уксуса и в течение 15 минут прокипятить половинку лимона в программе «ПАР – РЫБА».

Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования.



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.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия по мере необходимости в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.

Очистка чаши, сковороды

Рекомендуется после каждого использования в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку прибора.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средства для мытья посуды.
5. Проведите сборку в обратной последовательности: вставьте внутреннюю алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

Очистка парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки до упора, чтобы открыть паровой клапан.
3. Аккуратно извлеките резиновый клапан из фиксатора, промойте его, фиксатор и крышку в соответствии с правилами ухода и очистки.



ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации клапана запрещается его скручивать и вытягивать.

4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резиновый клапан в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке. Установите крышку парового клапана на крышке прибора назад выступом для извлечения.

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном желобе на корпусе изделия вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки. Рекомендуется производить очистку внутренней крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована

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

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ


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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

 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.

Сводная таблица времени приготовления различных продуктов на пару

№	Продукт	Вес, г / Кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	30
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
4	Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
5	Рыба (филе)	500	500	10
6	Морской коктейль (свежемороженый)	500	500	5
7	Манты/хинкали	500	500	20
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	20
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	30

№	Продукт	Вес, г / Кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	1 ч 20 мин
11	Овощи (свежемороженные)	500	500	15
12	Яйцо куриное	3 шт.	500	10



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

Рекомендации по настройкам температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию (смотрите книгу рецептов)
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 глнтвейна
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

Рабочая температура, °С	Рекомендации по использованию (смотрите книгу рецептов)
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	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы, мяса, рыбы, приготовление картофеля фри, куриных наггетсов

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, ч	Ожидание выхода на рабочую температуру	Автоподогрев
Приготовление на пару	Приготовление на пару овощей	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	24	+	+
	Приготовление на пару мяса, мантов	40 мин				
	Приготовление на пару рыбы	15 мин				
Жарка	Жарка овощей	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	+
	Жарка мяса	40 мин				
	Жарка рыбы	15 мин				

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, ч	Ожидание выхода на рабочую температуру	Автоподогрев	
Тушение	Тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки	1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	24	–	+	
Мультивар	Приготовление любых блюд по заданным пользователем вручную установкам температуры и времени	Приготовление овощей	15 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	24	+	+
		Приготовление рыбы	20 мин				
		Приготовление мяса	40 мин				
Паста (макароны)	Приготовление макаронных изделий,пельменей, хинкали и т. д. Отваривание сосисок и яиц	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	–	+	+	
Варка	Экспресс	Приготовление риса, гречи и рассыпчатых каш из круп	25 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24	–	+
	Обычная	Приготовление плова	1 ч	30 мин – 2 ч / 5 мин	24	–	+
	Каша	Приготовление молочных каш. Варка овощей	10 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24	–	+
Суп	Рекомендуется для приготовления различных первых блюд	1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	24	–	+	
Выпечка	Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), различных запеканок и суфле	1 ч	30 мин – 4 ч / 5 мин	24	–	+	

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-FM4502 не входят в комплект поставки прибора. Приобрести их и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте 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-M02 – 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.

FP-C505 Celaron® – сковорода с антипригарным керамическим покрытием

Обладает повышенной устойчивостью к механическим воздействиям и улучшенной теплопроводностью. Антипригарные свойства керамики и плоское дно сковороды позволяют готовить с минимальным количеством масла или без него. Подходит для использования на всех видах газовых и обычных электрических плит, имеет удобную съемную ручку из термостойкого пластика. Можно мыть в посудомоечной машине.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1–E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Прибор не включается	Нет питания в электросети	Проверьте, подключен ли прибор к электросети. Проверьте исправность розетки и напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои напряжения в электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Блюдо готовится слишком долго	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

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 инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, 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 данной инструкцией 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 цей прилад, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть його в якості довідника. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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



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

- У разі зміни положення дискового нагрівального елемента обов'язково використовуйте щипці, що входять до комплекту поставки приладу, – це унеможливить отримання опіків або інших випадкових травм.

- Встановлюючи нагрівальний диск у верхній позиції, переконайтеся, що він міцно зафіксований у пазах на стінках робочої камери приладу. Неправильна установка нагрівального елемента може призвести до його довільного переміщення в процесі експлуатації приладу та поломки.



Щоб уникнути ураження електричним струмом, не змінюйте положення нагрівального елемента, якщо прилад підключений до електромережі!

Забороняється закривати кришку приладу, якщо дисковий нагрівальний елемент встановлений у верхній позиції.

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електродріт сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.
- Не простягайте кабель електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрокабель не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.



ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може призвести до несправностей, які не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електричним струмом. Пошкоджені електрокабелі вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може призвести до перегрівання і поламки пристрою.

- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів в середину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.

- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.



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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

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



УВАГА! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-FM4502
Потужність.....	860-1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне керамічне Anato® (Корея)
Покриття сковороді.....	антипригарне керамічне
Паровий клапан.....	змінний
Дисплей.....	РК, монохромний

Програми

- МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР)
- ПАР – МЯСО (ПАРА – М'ЯСО)
- ПАР – РЫБА (ПАРА – РИБА)
- ПАР – ОВОЩИ (ПАРА – ОВОЧИ)
- ЖАРКА – МЯСО (СМАЖЕННЯ – М'ЯСО)
- ЖАРКА – РЫБА (СМАЖЕННЯ – РИБА)
- ЖАРКА – ОВОЩИ (СМАЖЕННЯ – ОВОЧИ)
- ТУШЕНИЕ (ТУШКВАННЯ)
- ВАРКА – ОБЫЧНАЯ (ВАРИННЯ – ЗВИЧАЙНЕ)
- ВАРКА – ЭКСПРЕСС (ВАРИННЯ – ЕКСПРЕС)
- ВАРКА – КАША (ВАРИННЯ – КАША)
- ПАСТА (МАКАРОНИ)
- СУП (СУП)
- ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)

Функції

- Функция MASTERFRY (підйомний нагрівальний елемент).....існує
- Вибір температури приготування.....існує
- Функция відкладеного старту.....до 24 годин, 2 таймери
- Функция розігрівання страв.....до 24 годин
- Автопідігрів.....до 24 годин

Комплектація

- Мультиварка зі встановленою всередину чашею.....1 шт.
- Сковорода.....1 шт.
- Контейнер для приготування на парі.....1 шт.
- Кожих для смаження у фритюрі.....1 шт.
- Щипці.....1 шт.
- Черпак.....1 шт.
- Плоска ложка.....1 шт.
- Утримувач для черпака/ложки.....1 шт.
- Мірна склянка.....1 шт.
- Кабель електроживлення.....1 шт.
- Книга «120 рецептів».....1 шт.
- Посібник з експлуатації.....1 шт.
- Сервісна книжка.....1 шт.

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

Пристрій моделі A1

1. Кришка зі знімним паровим клапаном
2. Внутрішня алюмінієва кришка
3. Підйомний нагрівальний елемент
4. Змінна чаша RB-C502F
5. Сковорода REDMOND FP-C501
6. Панель управління з РК-дисплеєм
7. Плоска ложка
8. Мірна склянка
9. Контейнер для приготування на парі
10. Черпак
11. Кожих для смаження у фритюрі
12. Кабель електроживлення
13. Щипці
14. Утримувач для черпака/ложки

Призначення кнопок A2


1. «Время приготовления» («Час приготування») – налаштування значень годин і хвилин під час налаштування поточного часу; під час налаштування таймерів відкладеного старту; під час налаштування часу приготування в програмі.
2. «Установка времени» («Налаштування часу») – вибір «години»/«хвилини» в режимі налаштування поточного часу, відкладеного старту або часу приготування.
3. «Отложенный старт» («Відкладений старт») – вхід в режим налаштування поточного часу; вибір одного з двох таймерів відкладеного старту.
4. «Поддержание тепла / Отмена» («Підтримка тепла / Відміна») – відключення функції підтримки температури готових страв; включення і відключення режиму розігрівання; відміна усіх програм і налаштувань, окрім налаштувань поточного часу.
5. «Меню» – вибір програми приготування.
6. «Варка» («Варіння») – вибір підпрограми в програмі «ВАРКА».
7. «Вид продукта» («Вид продукту») – вибір виду продукту в програмах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР».
8. «Температура» – зміна температури приготування в програмі «МУЛЬТИПОВАР».
9. «Старт» – запуск програми приготування.

Будова дисплею A2


- A. Індикатор обраної програми приготування
- B. Індикатор поточного часу
- C. Індикатор часу приготування
- D. Індикатор таймерів 1 і 2 відкладеного старту
- E. Індикатор виду продукту на програмах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР»
- F. Індикатор підпрограм в програмі «ВАРКА»
- G. Індикатор температури приготування на програмі «МУЛЬТИПОВАР»

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Обережно розпакуйте виріб і витягніть його з коробки, видаліть усі пакувальні матеріали і рекламні наклейки за винятком наклейки з серійним номером.

 Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє Вас права на його гарантієне обслуговування.

Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть. Під час першого використання можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. В цьому випадку зробіть очищення приладу.

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

Встановіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть постраждати від підвищеної вологості і температури.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні і видимі внутрішні частини мультиварки не мають ушкоджень, сколів і інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Налаштування годинника

1. Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте впродовж трьох секунд кнопку «Отложенный старт», на дисплеї почне блимати індикатор хвилин поточного часу.
2. Натисненням кнопки «Время приготовления» крок за кроком змінійте значення хвилин. Якщо утримувати кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення. Після закінчення встановлення хвилин натисніть кнопку «Установка времени», на дисплеї почне блимати індикатор годин поточного часу.
3. Натисненням кнопки «Время приготовления» крок за кроком змінійте значення годин. Якщо утримувати кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення.
4. Після закінчення налаштування часу натисніть кнопку «Поддержание тепла / Отмена» або зачекайте декілька секунд, поки індикатор часу не перестане блимати.

Налаштування часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-FM4502 передбачена можливість ручної зміни часу приготування, встановленого за замовчуванням для кожної програми. Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежить від обраної програми приготування.

1. Натисненням кнопки «Меню» виберіть автоматичну програму приготування. Натисніть кнопку «Установка времени», почне блимати індикатор хвилин. Натисненням кнопки «Время приготовления» крок за кроком змінійте значення хвилин. Якщо утримувати кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення.
2. Натисніть кнопку «Установка времени», почне блимати індикатор годинника. Натисненням кнопки «Время приготовления» крок за кроком змінійте значення годин. Якщо утримувати кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення.
3. За необхідності встановити час приготування менше однієї години в режимі налаштування годинника послідовно натисайте кнопку «Время приготовления» до зникнення з дисплея індикатора годинника. Натисніть кнопку «Установка времени», індикатор хвилин почне блимати. Послідовним натисненням кнопки «Время приготовления» встановіть потрібне значення хвилин.

Для відміни зроблених налаштувань натисніть кнопку «Поддержание тепла / Отмена». При необхідності введіть всю програму приготування заново.

i Під час зміни автоматичної програми вручну прилад відразу встановлює мінімальний час приготування.

Мультиварка REDMOND RMC-FM4502 має енергонезалежну пам'ять. При тимчасовому відключенні електроживлення до 10 хвилин всі задані налаштування, включаючи налаштування відкладеного старту, зберігаються.

Функція MASTERFRY **A3**

Мультиварку REDMOND RMC-FM4502 обладнано підйомним нагрівальним елементом. Завдяки цьому тепер ви можете використовувати в мультиварці не лише чашу, але й сковороду (входить до комплекту поставки).

A Задля безпеки, щоб змінити положення нагрівального елемента, використовуйте щипці (входять до комплекту поставки приладу).

Для встановлення нагрівального елемента у верхню позицію обережно підніміть його до упору й трохи поверніть проти годинникової стрілки до надійної фіксації кріплень у пазах на стінках робочої камери.

Для встановлення дискового нагрівача в нижню позицію трохи підніміть його, щоб кріплення вишили з пазів на стінках робочої камери, і злегка повернувши диск за годинниковою стрілкою, обережно опустіть.

STOP Не намагайтеся змінити положення нагрівального елемента, якщо прилад підключений до електромережі!

Забароняється закривати кришку приладу, якщо дисковий нагрівальний елемент встановлений у верхній позиції.

i Для приготування в мультиварці використовуйте лише рекомендовані аксесуари REDMOND.

Функція «Відкладений старт»

Дозволяє задати точний час, до якого має бути виконана автоматична програма приготування. Відкласти процес приготування можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин з кроком налаштування по 10 хвилин. Прилад обладнаний двома незалежними таймерами, що дозволяють запам'ятати час, за який найчастіше готується їжа.

Для налаштування таймера:

1. Натисненням кнопки «Меню» виберіть автоматичну програму.
2. Кнопками «Установка времени» і «Время приготовления» встановіть необхідний час роботи програми або залиште заводські значення часу приготування.
3. Натисненням кнопки «Отложенный старт» виберіть «ТАЙМЕР 1» або «ТАЙМЕР 2».
4. Натисненням кнопки «Установка времени» включіть режим налаштування годинника на таймері, індикатор годинника почне блимати.
5. За допомогою кнопки «Время приготовления» встановіть необхідні значення годин (крок налаштування – 1 година).
6. Повторним натисненням кнопки «Установка времени» включіть режим налаштування хвилин на таймері, індикатор хвилин почне блимати.
7. За допомогою кнопки «Время приготовления» встановіть необхідні значення хвилин (крок налаштування – 10 хвилин).
8. Після закінчення налаштування часу натисніть «Старт». Індикатори кнопок «Старт», «Поддержание тепла / Отмена» і «Отложенный старт» засвітяться. На дисплеї буде відображено час готовності страви.

i Використання функції «Відкладений старт» можливо для усіх програм, за винятком програм «ЖАРКА» і «ПАСТА».

При налаштуванні часу у функції «Відкладений старт» необхідно врахувати, що відлік часу в деяких програмах починається тільки після виходу приладу на заданий робочу температуру.

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрів)

Автопідігрів включається автоматично відразу після закінчення програми приготування і може підтримувати температуру готової страви на рівні 70-75°C впродовж 24 годин. При включенні автопідігріву індикатор кнопки «Поддержание тепла / Отмена» світитиметься, а на дисплеї відображається прямиий відлік часу роботи в цьому режимі.

Функція розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-FM4502 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Перекладіть готову страву до чаші, встановіть її в корпус приладу, закрийте кришку і натисніть кнопку «Поддержание тепла / Отмена». Страву буде розігріто до 70-75°C і можна підтримувати її в гарячому стані впродовж 24 годин. Повторне натиснення кнопки «Поддержание тепла / Отмена» відключить розігрівання. Для відключення автопідігріву натисніть кнопку «Поддержание тепла / Отмена».

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програмою приготування і вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно прилягає до нагрівального елемента.
3. Закрийте кришку мультиварки до появи звуку клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку «Меню» виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї загориться індикатор відповідної програми).
5. Якщо в програмі передбачений вибір виду продукту, виберіть відповідну підпрограму натисненням кнопки «Вид продукта» (для програм «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА») або «Варка» (для програм «ВАРКА»). Для кожної підпрограми встановлено власне значення часу приготування за замовчуванням, яке відображається на дисплеї приладу.
6. Ви можете змінити встановлене за замовчуванням значення часу.
7. При необхідності встановіть час відкладеного старту (див. «Функція «Відкладений старт»»). Функція «Відкладений старт» недоступна під час використання програм «ЖАРКА» і «ПАСТА».
8. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Загориться індикатор кнопки «Старт». Почнется виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування.
9. Про завершення програми приготування Вас сповістить звуковий сигнал. Далі прилад переїде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Поддержание тепла / Отмена»).
10. Щоб відмінити введену програму, перервати процес приготування або автопідігрів, натисніть кнопку «Поддержание тепла / Отмена».

i Функція «Відкладений старт» недоступна під час використання програм «ЖАРКА» і «ПАСТА».

У програмі «ПАР» зворотний відлік починається після закипання води і досягнен-

ня достатньої густини пари в чаші; у програмі «МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» – після виходу приладу в робочий режим; у програмі «ПАСТА» – після закипання води в чаші, закладення продуктів і повторного натиснення кнопки «Старт».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Ця програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури і часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-FM4502 може замінити цілий ряд кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким цікавим для Вас рецептом, прочитаному в старій кулінарній книзі або узятому з Інтернету.

Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЫБА». Температура приготування за замовчуванням – 160°C.

Діапазон ручного регулювання часу: від 5 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 1 хвилині для інтервалу до 1 години або 5 хвилин – для інтервалу від 1 до 12 годин.

Діапазон ручного регулювання температури (змінюється натисненням кнопки «Температура»): 40-160°C з кроком зміни 5°C.

Програма «ПАР» (приготування на парі)

Рекомендується для приготування на парі овочів, м'яса, риби, дієтичних і вегетаріанських страв, мант, страв дитячого меню. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЫБА». Можливе налаштування діапазону часу приготування від 5 хвилин до 1 години з кроком налаштування по 1 хвилині.

Для приготування в цій програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить в комплект):

1. Налийте в чашу 600-1000 мл води. Встановіть в чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері і вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно прилягає до нагрівального елемента.
3. Дотримуйтеся вказівки п. 3-10 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження овочів, м'яса, риби, морепродуктів, напівфабрикатів і т. д. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЫБА». Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком налаштування по 1 хвилині. Дозволяється смажити продукти при відкритій кришці приладу.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Рекомендується для тушування овочів, м'яса, риби, морепродуктів, а також для приготування холодців і інших страв, що вимагають тривалої теплової обробки. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ВАРКА»

Рекомендується для приготування рису, гречки і розсипчастих каш з круп. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми: «ЖСПРЕСС», «ОБЪЕМНАЯ», «КАША». Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30

хвилин з кроком налаштування по 1 хвилині («ВАРКА – ЕКСПРЕСС», «ВАРКА – КАША») і від 30 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 5 хвилин («ВАРКА – ОБЫЧНАЯ»).

Під час варіння молочних каш рекомендується:

- ретельно промити усі крупи з щільного зерна (рис, гречка, пшоно і т.п.);
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- суворо дотримуватися пропорцій, вказаних в книзі рецептів, змінювати кількість інгредієнтів пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Програма «ПАСТА» (приготування макаронів)

Рекомендується для приготування макаронних виробів, пельменів, хінкалі і т.п., відварювання яєць і сосисок. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 2 до 20 хвилин з кроком налаштування по 1 хвилині. Після запуску програми дочекайтесь звукового сигналу, що інформує про закипання води, завантажте інгредієнти, закрийте кришку приладу і натисніть кнопку «Старт». Після цього почнеться зворотний відлік часу приготування.

i Під час приготуванні деяких продуктів (макаронів, пельменів і т.п.) утворюється піна. Для запобігання її можливого витікання за межі чаші можна готувати з відкритою кришкою.

Програма «СП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, а також компотів і напоїв. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ВЬПЕЧКА»

Рекомендується для приготування випічки (кексів, бісквітів, пирогів). Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 4 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

III. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перш ніж приступати до очищення приладу, переконаєтесь, що він відключений від електромережі і повністю охолонув. Перед першим використанням або для видалення сторонніх запахів після приготування рекомендуємо протерти чашу і внутрішню кришку приладу 9-процентним розчином оцту і впродовж 15 хвилин прокип'ятити половинку лимона в програмі «ПАР – РЫБА».

Для очищення приладу використовуйте м'яку тканину і засоби для миття посуду. Радимо робити чистку виробу відразу після використання.

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

i ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води.

Очищення корпусу приладу робиться в міру необхідності. Чашу/сковороду рекомендується очищати після кожного використання, її можна мити в посудомийній машині. Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню чаші насухо.

Після кожного використання приладу рекомендується робити очищення внутрішньої алюмінієвої кришки і парового клапана, а також видаляти конденсат.

Внутрішню кришку від'єднайте, натиснувши до центру два пластикові фіксатори на нижній стороні основної кришки і без зусилля потягнувши внутрішню кришку на себе і вниз. Очистіть поверхні обох кришок і протріть їх насухо. Потім вставте внутрішню кришку в пази основної і зафіксуйте її, з невеликим зусиллям натиснувши на фіксатори до появи звуку клацання.

Паровий клапан акуратно зніміть, потягнувши його за кришку з невеликим зусиллям вгору і на себе. Натисніть на клямку в напрямку стрілки і відкрийте кришку клапана. Промийте деталі, просушіть, зберіть разом і встановіть паровий клапан на кришку приладу виступом для витягання назад.

Конденсат, який утворюється в процесі приготування їжі і скучується в спеціальній порожнині на корпусі приладу навколо чаші, легко видалити за допомогою серветки.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилок
E1 – E3	Системна помилка. Можливий вихід з ладу плати управління або термодатчика	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку. Якщо при повторному включенні мультиварки проблема не усувається, зверніться в авторизований сервісний центр

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Не включається	Немає живлення від електромережі	Перевірте напругу в електромережі
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі	Перевірте напругу в електромережі
	Між чашею і нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет	Видаліть сторонній предмет
Страва готується занадто довго	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний елемент забруднений	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний елемент

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На цей виріб надається гарантія строком на 2 роки з моменту його придбання. Впродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання. Гарантія набуває чинності тільки у тому випадку, якщо дата купівлі підтвержена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Справжня гарантія призначається лише у тому випадку, якщо прилад застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Ця гарантія не поширюється на природний знос виробу і витратні матеріали (фільтри, лампочки, керамічні і тефлонові покриття, гумові ущільнювачі і т.д.).

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

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований 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.

Встановлений виробником термін служби приладу складає 5 років з дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до цієї інструкції і застосованих технічних стандартів.

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми по переробці відходів. Не викидайте такі вироби разом із 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.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- Аспап тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Құрылғының өндірістік немесе кез келген басқа пайдаланылуы бұйымды дұрыс пайдалану ережелерінің бұзылысы болып табылады.
- 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 – параметрлердің сәйкес келмеуі 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.
- Дискілік қыздыру элементінің күйін өзгерту барысын-

да аспапты жеткізу жиынтығына кіретін шымшуырларды міндетті түрде қолданыңыз – бұл күйіп қалу мен басқа да жарақаттар алу мүмкіндігін болдырмайды.

- Жоғары айқындамада қыздыру дискісін орнату барысында аспаптың жұмыс камерасының қабырғасындағы қималарда мықты бекітілгендігіне көз еткізіңіз. Қыздыру элементін қате орнату аспапты пайдалану процесінде оның өздігінен жылжуына немесе сынуына алып келуі мүмкін.

STOP *Егер аспап электр желісіне қосылған болса, электр тоғына зақымға ұшыраудан сақтану үшін, қыздыру элементінің күйін өзгертіңіз!*

Егер дискілік қыздыру элементі жоғары айқындамада орнатылған болса, аспап қақпағын жабуға тосқауыл қойылады.

- 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.

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.

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

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

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.
- 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 ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.*

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-FM4502
Қуаты	860-1000 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I класс
Табақтың көлемі	5 л
Табақтың жабындысы.....	күйікке қарсы қыш Anato® (Корея)
Табаның жабындысы	күйікке қарсы қыш
Бу клапаны.....	шешімелі
СК-дисплей	монохромды

Бағдарламалар

- МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИДАШЫ)
- ПАР – МЯСО (БУ – ЕТ)
- ПАР – РЫБА (БУ – БАЛЫҚ)
- ПАР – ОВОЩИ (БУ – КӨКӨНІС)
- ЖАРКА – МЯСО (ҚУЫРУ – ЕТ)
- ЖАРКА – РЫБА (ҚУЫРУ – БАЛЫҚ)
- ЖАРКА – ОВОЩИ (ҚУЫРУ – КӨКӨНІС)
- ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
- ВАРКА – ОБЫЧНАЯ (АСУ – ӘДТЕПЕГІ)
- ВАРКА – ЭКСПРЕСС (АСУ – ЭКСПРЕСС)
- ВАРКА – КАША (АСУ – БОТКА)
- ПАСТА (ПАСТА)
- СУП (КӨЖЕ)
- ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)

Функциялар

MASTERFRY функциясы (көтерме қыздыру элементі).....	бар
Әзірлеу температурасын таңдау	бар
Шегерілген старт функциясы	24 сағатқа дейін, 2 таймер
Тағамды ысыту функциясы	24 сағатқа дейін
Автоысыту.....	24 сағатқа дейін

Жинағы

Ішіне табақ орнатылған мультипісіргіш	1 дана
Таба	1 дана
Буда әзірлеу контейнері.....	1 дана
Фритюрде қуыруға арналған себет.....	1 дана
Шымшуыр.....	1 дана
Табақ қысқышы.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Ожау.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Ожау/қасық ұстағышы	1 дана
Электр қоректену бауы	1 дана
«120 рецепт» кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

Өндірілуі өз өнімін жақсарту барысында дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістерді бұл өзгерістер туралы қосымша хабарламай енгізуге құқылы.

Үлгінің құрылымы А1

1. Бу клапаны шешілетін қақпақ
2. Ішкі алюминий қақпақ
3. Көтерме қыздыру элементі
4. RB-C502F шешімелі табағы
5. Таба REDMOND FP-C501
6. СК-дисплей бар басқару панелі
7. Жалпақ қасық
8. Өлшеу стақаны
9. Буда әзірлеуге арналған контейнер
10. Ожау
11. Фритюрде қуыруға арналған себет
12. Электр қоректену бауы
13. Шымшуыр
14. Ожау/қасық ұстағышы

Түймешіктердің мақсаты А2

1. «Время приготовления» («Әзірлеу уақыты») – сағат пен минуттар мәндерін орнату; ағымдағы уақытты орнатқан кезде; шегерілген старт таймерлерін орнатқан кезде; бағдарламада әзірлеу уақытын орнатқанын кезде.
2. «Установка времени» («Уақытты орнату») – ағымдағы уақытты, шегерілген стартты немесе әзірлеу уақытын орнату режимдерінде «сағат» / «минуттарды» таңдау.
3. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») – ағымдағы уақытты орнату режиміне кіру; шегерілген старттың екі таймерінің бірін таңдау.
4. «Поддержание тепла / Отмена» («Жылу ұстау/Болдырмау») – дайын тағамдар температурасын ұстау функциясын өшіру; ысыту режимін қосуды өшіру; ағымдағы уақыт теңшелімдерінен басқа барлық бағдарлама мен теңшелімдерді болдырмау.
5. «Меню» («Мәзір») – әзірлеу бағдарламасын таңдау.
6. «Варка» («Асу») – бағдарлама ішін «ВАРКА» бағдарламасында таңдау.
7. «Вид продукта» (Азық-түлікті таңдау) – азық түрін «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламаларында таңдау.
8. «Температура» – әзірлеу температурасын «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында өзгерту.
9. «Старт» – әзірлеу бағдарламасын іске қосу.

Дисплейдің құрылымы А2

- A. Таңдалған әзірлеу бағдарламасының индикаторы
- B. Ағымдағы уақыт индикаторы
- C. Әзірлеу уақытының индикаторы
- D. Шегерілген старттың 1 және 2 таймерлерінің индикаторы
- E. «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламаларында азық түрінің индикаторы
- F. «ВАРКА» бағдарламасында ішкі бағдарламалар индикаторы
- G. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасының индикаторы

I. ПАЙДАЛАНУДЫҢ АЛДЫНДА

Орамның абайлап ашылуы және бұйымды қораптан шығаруыңыз, барлық орау материалдары мен сериялық нөмірі бар жапсырмадан басқа жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

⚠ Бұйымның сериялық нөмірі болмауы оған кепілдік қызмет көрсету құқығыңызды сізден автоматты түрде айырады.

Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептіріңіз. Біріңші рет пайдаланылғанда бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз.

⚠ Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек. Аспапты бу клапанынан шығатын бу тұсқағаз, декоративтік жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғал мен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттар немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз. Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін бөліктерінде зақымдар, жарық және басқа ақаулар болмауына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен заттар болмауы керек.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Сағатты орнату

1. Аспапты электр желіге қосу. «Отложенный старт» түймешігін басып үш секундтың ішінде ұстаның, дисплейде ағымдағы уақыт минуттарының индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. «Время приготовления» түймешігін басып, минуттардың мәнін қадамдап өзгертіңіз. Түймешікті үш секундтан көп ұстасаңыз, мән жылдам өзгере бастайды. Минуттарды орнату аяқталысымен «Установка времени» түймешігін басыңыз, дисплейде ағымдағы уақыт сағаттарының индикаторы жыпылықтай бастайды.
3. «Время приготовления» түймешігін басып, сағаттардың мәнін қадамдап өзгертіңіз. Түймешікті үш секундтан көп ұстасаңыз, мән жылдам өзгере бастайды.
4. Уақытты орнату аяқталысымен «Поддержание тепла / Отмена» түймешігін басыңыз немесе уақыт индикаторы жыпылықтағанын қойғанда бірнеше секунд күтіңіз.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-FM4502 мультипісіргішінде әр бағдарлама үшін әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын қолмен өзгерту мүмкіндігі қарастырылған. Тапсырылған уақыттың өзгерту қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. «Меню» түймешігін басып, автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минуттар индикаторы жыпылықтай бастайды. «Время приготовления» түймешігін басып, минуттардың мәнін қадамдап өзгертіңіз. Түймешікті үш секундтан көп ұстасаңыз, мән жылдам өзгере бастайды.
2. «Установка времени» түймешігін басыңыз, сағаттар индикаторы жыпылықтай бастайды. «Время приготовления» түймешігін басып, сағаттардың мәнін қадамдап өзгертіңіз. Түймешікті үш секундтан көп ұстасаңыз, мән жылдам өзгере бастайды.
3. Әзірлеу уақытын бір сағаттан аз орнату керек болғанда сағатты орнату режимінде «Время приготовления» түймешігін дисплейден сағат индикаторы кеткенше бірізділікпен басыңыз. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минуттар индикаторы жыпылықтай бастайды. «Время приготовления» түймешігін бірізділікпен басып, минуттардың қажетті мәнін орнатыңыз.

Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Поддержание тепла / Отмена» түймешігін басыңыз. Қажет болғанда бүкіл әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.

i Автоматты бағдарламаны қолмен өзгерткенде аспап бірден ең аз әзірлеу уақытын орнатады.

REDMOND RMC-FM4502 мультисірігіші энергияға тәуелсіз жадға ие. Электр қоректену 10 минутқа дейін уақытша өшкенде шезерілген стар-тты қоса, барлық тапсырылған теңшелімдер сақталады.

MASTERFRY функциясы A3

Мультиварка REDMOND RMC-FM4502 көтерме қыздыру элементтерімен жабдықталған. Осының арқасында мультисірігіште сіз тек тостаған ғана емес, сонымен қатар табаны да қолдана аласыз (жеткізу жиынтығына кіреді).

! Қыздыру элементінің күйін өзгерту үшін қауіпсіздік мақсаттарында шымшуырды қолданыңыз (жеткізу жиынтығына кіреді).

Жоғары айқындалмаға қыздыру элементін орнату үшін, оны тірегінен мұқият көтеріңіз және жұмыс камераларының қабырғаларындағы қиманы сенімді бекітуіне сағат тіліне қарсы бойымен жеңіл айналдырыңыз. Төменгі айқындалмаға дискілік қыздырғышты орнатуда бекіту жұмыс камерасының қабырғаларындағы қимасынан шығу үшін, жайлап көтеріңіз және дейін сағат тілі дискіні жеңіл айналдыра отырып, мұқият үсіріңіз.

STOP Егер аспап электр желісіне қосылған болса, қыздыру элементінің күйін өзгертуге тырыспаңыз!

Егер дискілік қыздырғыш элементін жоғары айқындалмада орнатылған болса, аспап қақпағын жабуға рұқсат етіледі.

i Мультисірігіште пісіру үшін тек қана ұсынған REDMOND аксессуарларды пайдаланыңыз.

«Шезерілген старт» функциясы

Автоматты әзірлеу бағдарламасы орындалуы қажет дәл уақытты тапсыруға мүмкіндік береді. Әзірлеу удерісін 10 минут орнату қадамымен 10 минуттан 24 сағатқа дейін аралықта шезеруге болады. Аспап ас ең жиі әзірленетін уақытты сақтауға мүмкіндік беретін екі тәуелсіз таймермен жабдықталған.

Таймерді теңшеу үшін:

1. «Меню» түймешігін басып автоматты бағдарламаны таңдаңыз.
2. «Установка времени» және «Время приготовления» түймешіктерімен бағдарлама жұмысының қажетті уақытын орнатыңыз немесе әзірлеу уақытының зауыттық мәндерін қалдырыңыз.
3. «Отложенный старт» түймешігін басып, «ТАЙМЕР 1» немесе «ТАЙМЕР 2» таңдаңыз.
4. «Установка времени» түймешігін басып, таймерде сағатты орнату режимін қосыңыз, сағат индикаторы жыпылықтай бастайды.
5. «Время приготовления» түймешігінің көмегімен қажетті сағат мәнін орнатыңыз (орнату қадамы – 1 сағат).
6. «Установка времени» түймешігін қайта басып, таймерде минуттарды орнату режимін қосыңыз, минуттар индикаторы жыпылықтай бастайды.
7. «Время приготовления» түймешігінің көмегімен қажетті минуттар мәнін орнатыңыз (орнату қадамы – 10 минут).
8. Уақытты орнату аяқталысымен «Старт» басыңыз. «Старт», «Поддержание тепла / Отмена» және «Отложенный старт» түймешіктерінің индикаторы жанады. Дисплейде тағам дайындығының уақыты көрінеді.

i «Шезерілген старт» функциясын «ЖАРКА» мен «ПАСТА» бағдарламаларынан басқа, барлық бағдарламада пайдалануға болады.

«Шезерілген старт» функциясында уақытты орнатқанда кейбір бағдарламаларда уақыттың есептелуі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына келгенде басталатынын еске алу керек.

Дайын тағам температурасын ұстау функциясы (автосыту)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін автоматты түрде бірден қосылады және 24 сағат бойы 70–75°C шеінде дайын тағамның температурасын сақтай алады. Автоқыздыруды қосқан кезде «Поддержка тепла / Отмена» батырмасының индикаторы жанады, дисплейде осы режимдегі жұмыс уақытының тікелей есебі көрінеді.

Тағамды ысыту функциясы

REDMOND RMC-FM4502 мультисірігішін суық тағамды ысыту үшін пайдалануға болады. Дайын тағамды табаққа салыңыз, аспаптың корпусына орнатыңыз, қақпақты жауып, «Поддержание тепла / Отмена» түймешігін басыңыз. Тағам 70–75°C дейін ысытылады және ыстық күйде 24 сағаттың ішінде ұсталуы мүмкін. «Поддержание тепла / Отмена» түймешігін қайта бассаңыз, ысыту өшеді. Автосытуды өшіру үшін «Поддержание тепла / Отмена» түймешігін басыңыз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Құрамдастарды әзірлеу бағдарламасына сәйкес мультисірігіш табағына орналастырыңыз және оны аспаптың корпусына енгізіңіз. Сұйықтықпен қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен болғанын байқаңыз. Табақ қисаймай орнатылғанына және қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Мультисірігіш қақпағын сыртыл естілегіне жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
4. «Меню» түймешігін басып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде тиісті бағдарламаның индикаторы жанады).
5. Егер бағдарламада азық түрін таңдау қарастырылса, «Вид продукта» түймешігін («МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА» бағдарламалары үшін) немесе «Варка» түймешігін («ВАРКА» бағдарламасы үшін) басып тиісті бағдарламаны таңдаңыз. Әр ішкі бағдарлама үшін аспап дисплейінде көрінетін әзірлеу уақытының өзіндік мәні әдепкі орнатылған.
6. Әдепкі орнатылған уақыт мәні өзгерте аласыз.
7. Қажет болғанда шезерілген старт уақытын орнатыңыз.
8. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. «Старт» батырмасының индикаторы жанады. Орнатылған бағдарлама орындала бастайды және әзірлеу уақыты керілісіне есептеледі.
9. Әзірлеу уақыты аяқталғаны туралы дыбыс сигналы ескертеді. Ары қарай аспап автосыту режиміне ауысады («Поддержание тепла / Отмена» түймешігінің индикаторы жанады).
10. Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу удерісін немесе автосытуды узу үшін «Поддержание тепла / Отмена» түймешігін басыңыз.

i «Отложенный старт» функциясы «ЖАРКА» және «ПАСТА» бағдарламаларын пайдаланылғанда қол жетімсіз.

«ПАР» бағдарламасында керісінше есел су қайнап, табақта жеткілікті тығыздық болған соң басталады; «МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» бағдарламаларында – аспап жұмыс режиміне шыққан соң; «ПАСТА» бағдарламасында – табақта су қайнап, азық-түлік салынып, «Старт» түймешігі қайта басылған соң.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температура параметрлері бойынша тағамды әзірлеуге арналған. REDMOND RMC-FM4502 мультисірігіші «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының арқасында бір қатар асханалық құралды алмастыруға мүмкін және тағамды іс жүзінде сізге қызық ескі кулинариялық кітапта оқылған немесе Интернеттен алынған кез келген рецепт бойынша әзірлеуге мүмкіндік береді.

Әдепкі әзірлеу уақыты таңдалған азық түрін байланысты: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЬБА». Әдепкі әзірлеу температурасы – 160°C.

Уақытты қолмен реттеу аралығы: 1 сағатқа дейін аралық үшін 1 минут немесе 5 минут ден 12 сағат дейін аралық үшін 5 минут өзгеру қадамымен 1 ден 12 сағатқа.

Температураны қолмен реттеу аралығы («Температура» түймешігі басылып өзгертіледі): 5°C өзгеру қадамымен 40–160°C.

«ПАР» бағдарламасы (буда әзірлеу)

Буда көкөніс, ет, балық, дметалық және вегетариандық тағамдарды, манты, бала мәзірі тағамдарын әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне байланысты: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЬБА». Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жинаққа кіреді):

1. Табаққа 600-1000 мл су құйыңыз. Табаққа буда әзірлеуге арналған контейнерді орнатыңыз.
2. Азықты рецептке сәйкес өлшеп дайындаңыз, контейнерге біркелі салыңыз және табақты аспап корпусына енгізіңіз. Табақ қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 3-10 т. нұсқауларын ұстаныңыз.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Көкөніс, ет, балық, теңіз өнімдері, жартылай фабрикат және т. б. қуыруға кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне байланысты: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЬБА». Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады. Азықты аспаптың қақпағы ашық тұрғанда қуыруға рұқсат етіледі.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөніс, ет, балық, теңіз өнімдерін бұқтыра, сонымен қатар ұзақ жылумен өңдеуді талап ететін іркілдек пен басқа тағамдарды әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады.

«ВАРКА» бағдарламасы

Күріш, қарақұмық пен жармалардан үгілімелі ботқаларды әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне байланысты: «ЭКСПРЕСС», «ОБЪЧНАЯ», «КАША». Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін аралықта («ВАРКА – ЭКСПРЕСС», «ВАРКА – КАША») және 5 минут орнату қадамымен 30 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта «ВАРКА – ОБЪЧНАЯ» орнатуға болады.

Сүтті ботқаларды пісіргенде келесіге кеңес беріледі:

- дәндері бүтін барлық жарманы мұқият жуу (күріш, қарақұмық, тары және т. б.);
- әзірлеудің алдында мультисірігіш табағына сары май жағу;
- рецепттер кітабында көрсетілген қатыстықтарды қатаң ұстану, құрамдастардың мөлшерін қатыстықпен өзгерту;
- майы алынбаған сүтті пайдаланылғанда оны 1:1 қатыстықпен сумен араластыру.

«ПАСТА» бағдарламасы (макарон әзірлеу)

Макарон өнімдерін, тұшпара, хинкали және т.б. әзірлеуге, жұмыртқа мен сосискі асуға кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 2 ден 20 минутқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Бағдарламаны іске қосқан соң су қайнағаны туралы хабарлайтын дыбыс сигналын күтіңіз, құрамдастарды салып, аспап қақпағын жабыңыз және «Старт» түймешігін басыңыз. Бұдан кейін әзірлеу уақытының керісінше есептелуі басталады.

! *Кейбір азықты (макарон, тұшпара және т.б.) әзірлегенде көбік қалыптасады. Табақ сыртына ықтимал ағызбау үшін қақпағын ашып әзірлеуге болады.*

«СУП» бағдарламасы

Әртүрлі сұйық тағамды, сонымен қатар компоттар мен сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Пісірме әзірлеуге кеңес беріледі (кекс, бисквит, пирог). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 30 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

III. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

Аспапты тазалауға кірісудің алдында ол электр желіден ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз. Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлеген соң бөтен иісті кетіру үшін табақ пен аспаптың ішкі қақпағын 9-пайыздық сірке суы ерітіндісімен сүруге және жарты лимонды «ПАР – РыБ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде қайнатуға кеңес беріледі.

Аспапты тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жуу құралдарын пайдаланыңыз. Бұйымды пайдаланған соң бірден тазалауға кеңес береміз.

STOP *Тазалаған кезде абразивті заттарды, абразивті жабындысы бар зубкаларды және химиялық агрессивті заттарды пайдалануға тыйым салынады.*

Аспаптың корпусын суға батыруға немесе оны су ағындысының астына қоюға тыйым салынады. Аспап корпусын тазалау қажет болғанда жасалады. Табақты/табаны аспапты пайдаланған сайын тазалауға кеңес беріледі, оны ыдыс жуу машинасында жууға болады. Тазалау аяқталысымен табақтың сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз.

Аспапты пайдаланған сайын ішкі алюминий қақпақ пен бу клапанын тазалауға, сонымен қатар конденсатты кетіруге кеңес беріледі.

Негізгі қақпақтың төменгі жағындағы екі пластмассалық бекіткішті орталыққа қарай басып және ішкі қақпақты күш салмай өзіңізге қарай және төмен тартып оны ажыратыңыз. Екі қақпақ беттерін тазалаңыз және құрғатып сүртіңіз. Одан кейін ішкі қақпақты негізгісінің қуыстарына енгізіңіз, бекіткіштерді біраз күш салып сыртыл естілгенше басып, бекітіңіз.

Бу клапаны қақпағын біраз күш салып жоғары және өзіңізге қарай тартып, абайлап шешіңіз. Көрсеткіштің бағытымен бекіткішті басыңыз және люк қақпағын ашыңыз. Бөлшектерді жуыңыз, кептіріңіз, біріктіріп жинаңыз және бу клапанын шығаруға арналған шығыңқы жерін артақ қаратып аспап қақпағына орнатыңыз. Асты әзірлеу барысында қалыптасатын және табақ айналасында аспап корпусындағы арнайы қуыста жиналатын конденсат майлықтың көмегімен жеңіл кетеді.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабарлама	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1 – E3	Жүйелік қате. Басқару платасы немесе термоқадаға істен шығуы мүмкін.	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер мультитіпсіргішті қайта қосқанда қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Қосылмайды	Электр желіден қоректену жоқ	Электр желі кернеуін тексеріңіз
Тағам өте ұзақ дайындалады	Электр желіден қоректену жаңылысы	Электр желі кернеуін тексеріңіз
	Табақ пен қыздыру элементі арасына бөтен зат түсті	бөтен затты алып тастаңыз
	Табақ мультитіпсіргіш корпусына тегіс орнатылмаған	Табақты тегіс қисайтпай орнатыңыз
	Қыздыру элементі лас	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру элементін тазалаңыз

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрыдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т. б.).

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

Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылыс шыққан жылды білдіреді. Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жыл құрайды.

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



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

MĂSURI DE SECURITATE

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

STOP **ATENȚIE!** Când aparatul funcționează, corpul său, vasul

și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.

- La schimbarea poziției discului elementului de încălzire numai decât folosiți cleștele, furnizate împreună cu dispozitivul – acest lucru va preveni posibilitatea de arsuri sau alte leziuni accidentale.
- La instalarea discului de încălzire în poziția superioară asigurați-vă, că este fixat ferm în șanțurile de pe pereții camerei de lucru a instrumentului. Instalarea incorectă a elementului de încălzire poate duce la deplasarea acestuia arbitrară în timpul funcționării și la deteriorare.

STOP Pentru a evita șocurile electrice, nu schimbați poziția elementului de încălzire, dacă dispozitivul este conectat la sursa de alimentare!

Este interzis să închideți capacul dispozitivului, dacă discul elementului de încălzire este instalat în poziția superioară.

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau deplasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golerile de buș și în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

STOP

NU UITAȚI! deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
 - Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
 - Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului (vezi „Curățare și întreținere”).
- STOP** ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu

trebuie să se efectueze de către copiii nesupraveheați de adulți.

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

STOP

ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.

Specificații tehnice

Modelul.....	RMC-FM4502
Putere.....	860-1000 Wt
Tensiunea.....	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării.....	clasa I
Capacitatea castronului.....	5 L
Acoperirea castronului.....	strat antiaderent de ceramică Anato® (Coreea)
Acoperirea al tigăii.....	strat antiaderent de ceramică
Suprafață de abur.....	detășabil
Afișaj.....	LCD, monocrom

Programe

МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚĂR)
 ПАР – МЯСО (LA ABUR – CARNE)
 ПАР – РЫБА (LA ABUR – PEȘTE)
 ПАР – ОВОЩИ (LA ABUR – LEGUME)
 ЖАРКА – МЯСО (PRĂJIREA – CARNE)
 ЖАРКА – РЫБА (PRĂJIREA – PEȘTE)
 ЖАРКА – ОВОЩИ (PRĂJIREA – LEGUME)
 ТУШЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE)
 ВАРКА – ОБЫЧНАЯ (FIERBEREA – OBȘNUIȚĂ)
 ВАРКА – ЭКСПРЕСС (FIERBEREA – EXPRES)
 ВАРКА – КАША (FIERBEREA – TERCI)
 ПАСТА (PASTA)
 СУП (SUPĂ)
 ВЫПЕЧКА (PRODUSE DE PATISERIE)

Funcții

Funcția MASTERFRY (elementul de încălzire de ridicare).....	da
Selectarea temperaturii de gătit.....	da
Temporizator.....	până la 24 de ore, 2 cronometre
Funcția de încălzire a mâncărilor.....	până la 24 de ore
Autoîncălzire.....	până la 24 de ore

Accesorii incluse

Multifiberbător cu castronul instalat în interior.....	1 buc.
Tigaie.....	1 buc.
Coș pentru gătit la abur.....	1 buc.
Coș pentru friteuze.....	1 buc.
Clește.....	1 buc.
Pahar gradat.....	1 buc.
Polonic.....	1 buc.
Spatula.....	1 buc.
Support pentru polonic/spatula.....	1 buc.
Cablul de alimentare.....	1 buc.
Carte de bucate „120 de rețete”.....	1 buc.
Manualul proprietarului.....	1 buc.
Carte service.....	1 buc.

Producătorul are dreptul de a face modificări de proiectare, în accesoriile incluse, precum și în specificațiile tehnice ale produsului, în cursul de îmbunătățire a produselor fără o notificare prealabilă de astfel de modificări.

Descriere A1

1. Capac cu supapă de abur detașabil
2. Capac intern din aluminiu
3. Elementul de încălzire de ridicare
4. Castron detașabil RB-CS02F
5. Tigaie REDMOND FP-CS01
6. Panou de control cu display LCD
7. Spatula
8. Pahar gradat
9. Coș pentru gătit la abur
10. Polonic
11. Coș pentru friteuze
12. Cablul de alimentare
13. Clește
14. Support pentru polonic/spatula

Destinația butoanelor A2

1. „Время приготовления” („Timp de preparare”) – setarea orelor și minutelor: la setarea orei curente; la temporizator; la setarea timpului de prelucrare.
2. „Установка времени” („Setarea timpului”) – selecțiați „ore” / „minute” în module de setare a timpului curent, temporizator sau timpul de preparare.
3. „Отложенный старт” („Temporizator”) – intrarea în regimul de setare a orei curente, alegerea uneia dintre cele două cronometre.
4. „Поддержание тепла / Отмена” („Menținerea căldurii / Anulare”) – dezactivează funcția de menținere a căldurii a mâncărilor gata preparate, pornirea și stoparea regimului de încălzire, anularea tuturor programelor și setărilor, cu

excepția setării timpului curent.

5. „Меню” („Menu”) – selectarea programului de preparare.
6. „Варка” („Fierberea”) – selectarea subprogramului în programul „ВАРКА”.
7. „Вид продукта” („Tipul alimentelor”) – selectarea tipului de produse în programele „ПАР”, „ЖАРКА”, „МУЛЬТИПОВАР”.
8. „Температура” („Temperatura”) – schimbarea temperaturii de preparare în „МУЛЬТИПОВАР”.
9. „Старт” („Start”) – pornirea programului de preparare.

Afișaj LCD A2

- A. Indicatorul programului selectat
- B. Indicatorul orei curente
- C. Indicatorul timpului de preparare
- D. Indicatorul cronometrelor 1 și 2 a temporizatorului
- E. Indicatorul tipului de alimente la programe „ПАР”, „ЖАРКА”, „МУЛЬТИПОВАР”
- F. Indicatorul subprogramelor pentru programul „ВАРКА”
- G. Indicator temperaturii de prelucrare la programul „МУЛЬТИПОВАР”

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale cu excepția autocolantelor cu numărul de serie.

⚠ Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscăți minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului (vezi „Curățare și întreținere”).

⚠ După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu pătrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au ștrăburi și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

II. EXPLOATAREA MULTIFIERBĂTORULUI

Setarea ceasului

1. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare. Apăsăți și țineți apăsat timp de trei secunde butonul „Отложенный старт”, pe ecran va clipi indicatorul minutelor orei curente.
2. Apăsând butonul „Время приготовления”, schimbați treptat semnificația minutelor. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, se va porni accelerat schimbarea semnificației. După ce ati stabilit minutele, apăsați butonul „Установка времени”, pe ecran va clipi indicatorul ceasului orei curente.

- Apăsând butonul „Время приготовления”, schimbați treptat ora. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, se va porni accelerat schimbarea semnificației.
- La sfârșitul setării timpului apăsați butonul „Поддержание тепла / Отмена” sau așteptați câteva secunde până când indicatorul de timp nu mai clipește.

Setarea timpului de preparare

Multifierătorul Redmond RMC-FM4502 oferă posibilitatea de a schimba manual timpul de gătire, valoarea implicită în mod prestabilit pentru fiecare programă. Pasul modificării și gama posibilă de timp stabilit depinde de programul selectat de gătit.

- Apăsând butonul „Меню”, selectați programul automat de gătit. Apăsați butonul „Установка времени”, pe ecran va clipi indicatorul de timp. Apăsând butonul „Время приготовления”, schimbați treptat semnificația minutelor. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, va porni schimbarea accelerată a semnificației.
- Apăsând butonul „Установка времени”, începe a clipi indicatorul de timp. Apăsând butonul „Время приготовления”, schimbați treptat ora. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde va porni schimbarea accelerată a semnificației.
- Dacă timpul de preparare este mai puțin de o oră, în modul de setare a orei treptat apăsați butonul „Время приготовления”, până va dispărea de pe ecran afișajul orei. Apăsați butonul „Установка времени”, afișajul de minute va începe a clipi. Prin apăsarea treptată a butonului „Время приготовления”, setați minutele necesare.

Pentru a anula setările, apăsați butonul „Поддержание тепла / Отмена”. Dacă este necesar, introduceți toată programa de pregătire din nou.

i Dacă schimbați manual programul automat, dispozitivul pune imediat timpul minim de gătit.

Multifierător Redmond RMC-FM4502 are o memorie non-volatilă. În cazul unei pene de curent temporară de până la 10 minute, toate setările, inclusiv setarea temporalizată, se vor persista.

Funcția MASTERFRY A3

Multifierătorul REDMOND RMC-FM4502 este echipat cu elementul de încălzire ridicare. Datorită acestui fapt acum dumneavoastră puteți folosi în multifierător nu numai castronul, dar și tigaia (inclusă în setul de livrare).

⚠ Din motive de securitate pentru schimbarea poziției elementului de încălzire folosiți cleștele (furnizate împreună cu dispozitivul).

Pentru instalarea elementului de încălzire în poziția superioară cu atenție ridicați-l până la sfârșitul și ușor întoarceți-l împotriva acelor ceasornice până la fixarea sigură în sloturile de pe pereții camerei de lucru.

Pentru instalarea discului de încălzire în poziția inferioară ridicați-l, pentru a fixarea să se decupleze de pereții camerei de lucru, și, ușor întoarceți discul în sensul acelor ceasornice, lăsați-l ușor.

STOP Nu încercați să schimbați poziția elementului de încălzire, dacă dispozitivul este conectat la sursa de alimentare!

Este interzis să închideți capacul dispozitivului, dacă discul elementului de încălzire este situat în poziția superioară.

i Pentru pregătirea în multifierător folosiți numai tigaia accesoriei recomandate REDMOND.

Funcția „Temporizator”

Permite să setați ora exactă, în decursul căreia trebuie să fie efectuată programa automată de preparare. Procesul de preparare temporizat poate varia de la 10 minute la 24 de ore cu pasul de instalare de 10 minute. Dispozitivul este dotat cu două cronometre independente, care permit memorarea de timp, în care mai des se prepară bucatele.

Pentru a seta timerul:

- Apăsând butonul „Меню”, selectați programul automat.
- Cu butoanele „Установка времени” și „Время приготовления” setați timpul necesar de lucru a programei sau răstrați valorile implicite a timpului de preparare.
- Apăsând butonul „Отложенный старт” alegeți „ТАЙМЕР 1” sau „ТАЙМЕР 2”.
- Prin apăsarea butonului „Установка времени” activați modul de setare a ceasului de timer, afișajul ceasul va începe să clipească.
- Cu butonul „Время приготовления” setați valoarea obligatorie a orele necesare (intervalul de instalare – 1 oră).
- Cu apăsare repetată a butonului „Установка времени” activați modul de setare a minutelor la timer, afișajul minutelor va începe a clipi.
- Cu butonul „Время приготовления” setați valoarea obligatorie de minutele necesare (intervalul de instalare – 10 minute).
- După setarea timpului, apăsați „Старт”. Afișajele pentru „Старт”, „Поддержание тепла / Отмена” și „Отложенный старт” se vor ilumina. Afișajul va arată durata de preparare a bucatelor.

i Utilizarea funcției „Temporizator” este posibilă pentru toate programele, cu excepția programelor de ЖАРКА și „ПАСТА”.

La stabilirea funcției „Temporizator” trebuie de ținut cont de faptul, că numărarea inversă în unele programe începe doar după lansarea dispozitivului la o temperatură de funcționare dată.

Funcția de menținere a temperaturii a bucatelor gata (autoîncălzire)

Această funcție se activează automat imediat după finalizarea programului de preparare și poate menține temperatura bucatelor gata în limita de 70-75°C timp de 24 ore. La pornirea autoîncălzirii afișajul butonului „Поддержание тепла / Отмена” este aprins, pe display se afișează numărătoare directă a timpului de funcționare în regimul dat.

Funcția de încălzire a bucatelor

Multifierătorul Redmond RMC-FM4502 poate fi folosit pentru încălzirea bucatelor reci. Puneți mâncare gătită în castron, stabiliți-l în carcasă, închideți capacul și apăsați pe butonul „Поддержание тепла / Отмена”. Bucatele se vor încălzi până la 70-75°C și pot fi menținute în stare fierbinte timp de 24 de ore. Apăsarea repetată a butonului „Поддержание тепла / Отмена” va dezactiva încălzirea. Pentru a dezactiva autoîncălzirea, apăsați butonul „Поддержание тепла / Отмена”.

Reguli generale la folosirea de programe automate

- Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
- Locați ingredientele în castronul multifierătorului în conformitate cu programul de pregătire și introduceți-l în carcasă. Asigurați-vă că toate ingredientele, inclusiv lichidul, se află sub marcajul maxim pe interiorul vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără distorsiuni și este în contact cu elementul de încălzire.
- Închideți capacul multifierătorului până la fixare. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.
- Apăsând butonul „Меню”, selectați programa necesară de preparare (se va aprinde afișajul corespunzător programului).

- Dacă programul prevede o selecție a tipului produsului, selectați programa corespunzătoare prin apăsarea butonului „Вид продукта” (pentru programele „МУЛЬТИПОВАР”, „ПАП”, „ЖАРКА”), sau „Варка” (pentru programul „ВАРКА”). Pentru fiecare subprogram este stabilită valoarea timpului propriu implicită, care este afișat pe dispozitivul de afișare.
- Puteți modifica valoarea de timp prestabilit.
- La necesitate setați pornirea temporizată.
- Pentru pornirea programului de preparare apăsați pe butonul „Старт”. Luminează indicatorul butonului „Старт”. Începe punerea în aplicare a programului stabilit și timpul de numărare inversă de preparare.
- Când va sfârși programul de preparare, veți fi avertizați cu un semnal sonor. Apoi aparatul comută în regimul autoîncălzire (luminează indicatorul butonului „Ментинереа căldurii / Anulare”).
- Pentru a anula programa selectată, a întrerupe procesul de preparare sau autoîncălzire, apăsați butonul „Поддержание тепла / Отмена”.

i Funcția „Temporizator” nu este disponibilă atunci când se utilizează programele „ЖАРКА” și „ПАСТА”.

Pentru programul „ПАП” numărarea inversă începe după clocotirea apei și atingerea a densității suficiente de abur în castron; pentru programele „МУЛЬТИПОВАР” și „ЖАРКА” – după ce unitatea va atinge regimul de funcționare; pentru programul „ПАСТА” – după fierberea apei în vas, introducerea produselor și apăsarea repetată pe butonul „Старт”.

Programul „МУЛЬТИПОВАР”

Acest program este conceput pentru a pregăti bucate pe parametrii de temperatură și timp de preparare definiți de utilizator. Datorită programului „МУЛЬТИПОВАР” multifierătorul Redmond RMC-FM4502 va fi în măsură să înlocuiască o serie de aparate de bucătărie și aproape de orice rețeta de care sunteți interesați, citiți într-o carte de bucate vechi sau din Internet.

Timpul de preparare implicit depinde de tipul de produs: „ОВОЩИ”, „МЯСО”, „РЫБА”. Temperatura de preparare implicită – 160°C.

Gama de timp de reglare manuală: 5 minute – 12 ore cu pasul de schimbare de 1 minut pentru intervale de până la 1 oră și 5 minute – intervalul de la 1 la 12 ore. Gama de reglare manuală a temperaturii (se modifică prin apăsarea butonului „Температура”): 40-160°C cu pasul de schimbare de 5°C.

Programul „ПАП” (prepararea la abur)

Recomandat pentru prepararea la aburi a legumelor, cărnii, peștelui, felurilor de mâncare dietice și vegetariene, a manturilor, alimentelor pentru meniu pentru copii. Timpul de preparare implicit depinde de tipul de produs: „ОВОЩИ”, „МЯСО”, „РЫБА”. Gama disponibilă de setare a timpului de gătire e de la 5 minute la 1 oră, cu pasul de schimbare la 1 minut.

Pentru pregătirea în acest program utilizați recipient special (inclusiv):

- Turnați în castron 600-1000 ml apă. Așezați recipientul în castronul pentru prepararea la abur.
- Măsurați și pregătiți ingredientele conform rețetei, plasați-le uniform în recipient și introduceți castronul în carcasă. Asigurați-vă că vasul este în contact cu elementul de încălzire.
- Urmați instrucțiunile p. 3-10 a secțiunii „Reguli generale de folosirea de programe automate”.

Programul „ЖАРКА”

Recomandat pentru prăjirea legumelor, cărnii, peștelui, fructelor de mare, produselor semi-finite etc. Timpul de preparare implicat depinde de tipul de produs: „ОВОЩИ”, „МЯСО”, „Рыба”. E posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervale de la 5 minute la 1 oră cu pasul de schimbare la 1 minut. Se permite de a găti la o acoperire deschisă a aparatului.

Programul „ТУШЕНИЕ”

Recomandat pentru înăbușire a legumelor, cărnii, peștelui, fructelor de mare, precum și pentru pregătirea răciturilor și altor alimente, care necesită tratament termic. E posibilă reglare manuală de timp de preparare în intervalul de la 10 minute la 12 ore cu pasul de schimbare la 5 minute.

Programul „БАПКА”

Recomandat pentru prepararea orezului, hrișcăi și terciuri din cereale. Timpul de preparare implicat depinde de subprogramul selectat „ЭКСПРЕСС”, „ОБЫЧНАЯ”, „КАША”. E posibilă reglare manuală de timp de preparare în intervalul de la 5 minute la 1 oră și 30 minute cu pasul de schimbare la 1 minut („БАПКА – ЭКСПРЕСС”, „БАПКА – КАША”) și de la 30 minute la 2 ore cu pasul de schimbare la 5 minute („БАПКА – ОБЫЧНАЯ”).

Atunci când se prepară terciuri din lapte se recomandă:

- de spălat bine toate cerealele integrale (orez, hrișcă, mei, etc.);
- înainte de prepararea de uns cu unt castronul multifierbătorului;
- de respectat cu strictețe proporțiile specificate în cartea de bucate, de schimbarea numărului de ingrediente proporțional;
- când folosiți lapte integral de diluat cu apă potabilă în proporție de 1:1.

Programul „ПАСТА” (prepararea pastei)

Recomandat pentru pregătirea a pastelor, ravioli, Hinkali, etc., de fiert ouă și cărnați. E posibilă reglare manuală de timp de preparare în intervalul de la 2 până la 20 minute cu pasul de schimbare la 1 minut. După pornirea programului de așteptare un semnal sonor care va informa despre apa în fierbere, încălcați ingredientele, închideți capacul aparatului, iar apoi apăsați pe butonul „Старт”. După aceasta va începe numărătoarea inversă a timpului de preparare.

i La prepararea unor produse alimentare (paste, ravioli, etc.) se formează spumă. Pentru a preveni posibile scurgeri de bol în exterior se permite de a prepara cu capacul deschis.

Programul „СУП”

Recomandat pentru pregătirea diverselor supe, precum compoturi și băuturi. E posibilă reglare manuală de timp de preparare în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de schimbare la 5 minute.

Programul „ВЫПЕЧКА”

Recomandat pentru pregătirea copturilor (prăjituri, biscuiți, plăcinte). E posibilă reglare manuală de timp de preparare, în intervalul de la 30 minute la 4 ore cu pasul de schimbare 5 minute.

III. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de a începe curățarea aparatului, asigurați-vă că este scos din priză și s-a răcit suficient. Înainte de prima utilizare sau de a elimina mirosurile după preparare, se recomandă să ștergeți vasul și capacul în interiorul unității cu soluție de oțet de 9 la sută și de fiert timp de 15 minute o jumătate de lamaie în programul „ПАР – Рыба”.

Pentru a curăța vasul folosiți o cârpă moale și detergent de vase. Vă recomandăm să curățați produsul imediat după utilizare.

STOP La curățare nu folosiți produse abrazive, bureși cu abrazive și substanțe chimice agresive. Nu se recomandă de scufundat corpul în apă sau de pus sub jet de apă.

Curățarea exterioară a corpului se face după necesitate. Cupa/tigaia trebuie curățată după fiecare utilizare, acesta poate fi spălat în mașina de spălat vase. După curățare ștergeți suprafața exterioară a vasului până la uscat.

După fiecare utilizare a dispozitivului se recomandă să curățați capacul din aluminiu din partea internă și supapa de abur, la fel de scos condensul.

Scoateți capacul interior, apăsând spre centrul două conținții de blocare din plastic de pe partea inferioară a capacului principal și trageți fără efort capul interior spre sine și în jos. Curățați suprafața a celor două capace și ștergeți-le uscat. Apoi introduceți capacul interior în canalele principale și fixați-l, cu un pic de efort apăsând pe conținții plină când se fixează.

Îndepărtați cu grijă supapa de abur, trăgând de capac cu un pic de efort în sus și spre sine. Apăsați dispozitivul de deblocare în direcția săgeții și deschideți valva. Clătiți piesele, uscați-le, adunați-le și setați supapa de abur pe capacul dispozitivului cu proiecție pentru extracția următoare.

Condensul, care se formează în timpul procesului de fierbere și se colectează într-o cavitate specială în dispozitivul de fixare în jurul cupei, ușor se șterge cu o cârpă.

IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE REPARAȚII

Mesaj referitor la erori pe ecran	Defecțiuni posibile	Înlăturarea erorii
E1 – E3	Eroare în sistem. Posibile defecțiuni ale panoului de comandă sau în funcționarea detectorilor de temperatură	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească. Închideți capacul ermetic. Dacă după a doua conectare problema persistă, atunci trebuie să vă deplasați la un centru de reparații autorizat

Defecțiune	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Nu se conectează	Nu este tensiune în rețeaua electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică
Mîncarea se prepară prea mult timp	Întreruperi în alimentarea cu energie electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică
	Între vas și element de încălzire a pătruns un obiect străin	Înlăturați obiectul străin
	Vasul instalat incorect în corpul oalei sub presiune	Amplasați vasul drept fără înclinări
	Element de încălzire contaminat	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire

V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezența garanție nu se răspîndește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperitorilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

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

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

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

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







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

Импортер: ООО «АЛЬФА», 195027, г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д. 44, литера Б.

© REDMOND. Все права защищены. 2015

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
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-FM4502-CIS-UM-2