

# REDMOND

Мультикохня  
RMK-M231

Руководство по эксплуатации



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

RUS	.....7
UKR	.....24
KAZ	.....36

## ЕАС

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», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

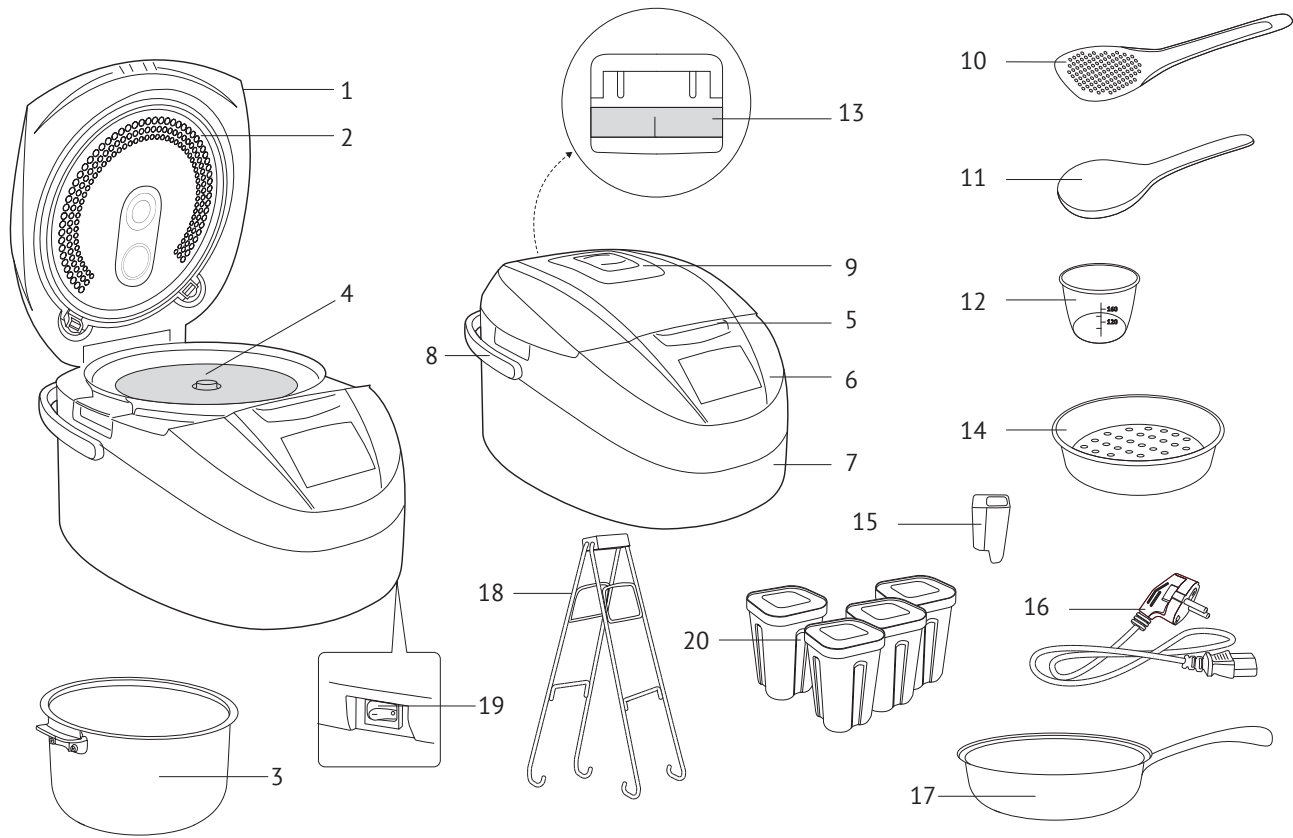
© REDMOND. Все права защищены. 2017

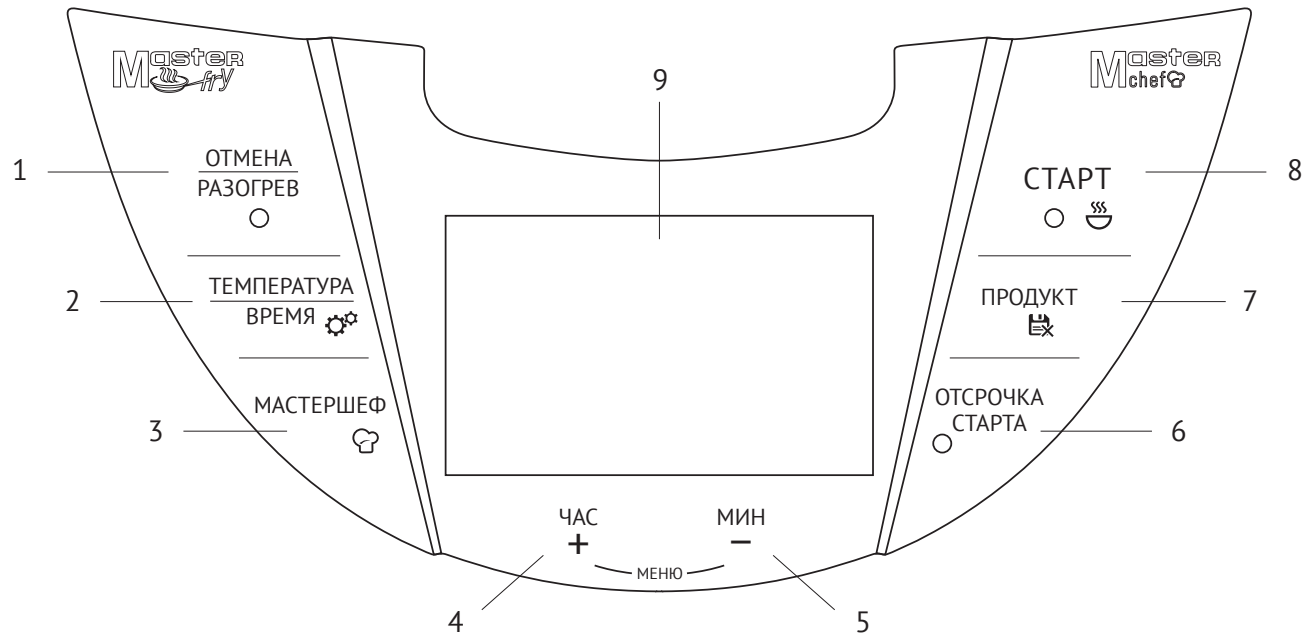
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

## СОДЕРЖАНИЕ

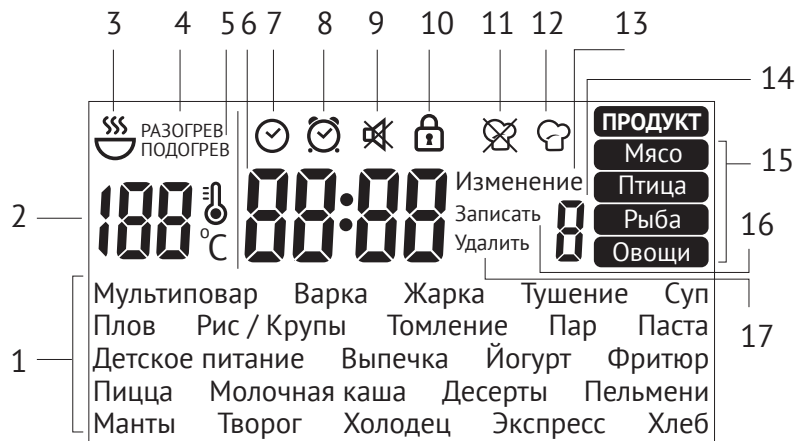
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	7	Программа «ЙОГУРТ».....	15
Технические характеристики.....	9	Программа «ФРИТЮР».....	15
Программы.....	9	Программа «ПИЦЦА».....	16
Функции.....	9	Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	16
Комплектация.....	9	Программа «ДЕСЕРТ».....	16
Устройство прибора.....	9	Программа «ПЕЛЬМЕНИ».....	16
Панель управления.....	9	Программа «МАНТЫ».....	16
Устройство дисплея.....	10	Программа «ТВОРОГ».....	16
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10	Программа «ХОЛОДЕЦ».....	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	10	Программа «ЭКСПРЕСС».....	16
Энергонезависимая память.....	10	Программа «ХЛЕБ».....	16
Функция «MASTERFRY».....	10	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	17
Настройка часов.....	11	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	17
Включение/выключение звуковых сигналов.....	11	Общие правила и рекомендации.....	17
Блокировка панели управления.....	11	Очистка корпуса.....	17
Установка времени приготовления.....	11	Очистка чаши/сковороды.....	17
«Отсрочка старта» программы.....	11	Очистка внутренней крышки.....	17
Автоподогрев.....	12	Очистка съемного парового клапана.....	17
Разогрев блюд.....	12	Удаление конденсата.....	18
Функция «МАСТЕРШЕФ».....	12	Очистка рабочей камеры.....	18
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	14	Хранение и транспортировка.....	18
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	14	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	18
Программа «ВАРКА».....	14	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	18
Программа «ЖАРКА».....	14	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	19
Программа «ТУШЕНИЕ».....	14	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	20
Программа «СУП».....	15	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	21
Программа «ПЛОВ».....	15	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	21
Программа «РИС/КРУПЫ».....	15	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	22
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	15	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	22
Программа «ПАР».....	15		
Программа «ПАСТА».....	15		
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....	15		
Программа «ВЫПЕЧКА».....	15		

A1

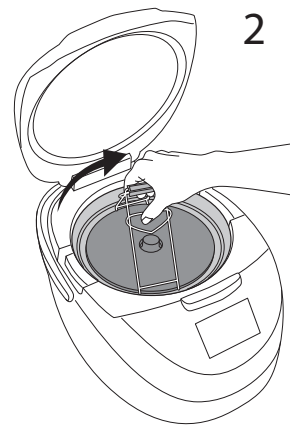
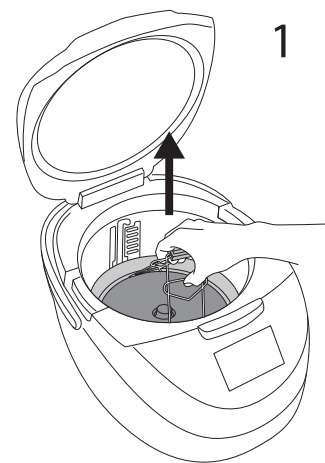




A3



A4



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Мультикухня REDMOND RMK-M231 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.

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

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

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

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

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

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, 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 подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используйте удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

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

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

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

- 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 элемента 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.*

- Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора, а также к повреждению антипригарного покрытия.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Не пользуйтесь прибором вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

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

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



**Технические характеристики**

Модель.....	RMK-M231
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком .....	класс I
Объем чаши .....	5 л
3D-нагрев .....	есть
Нижний нагревательный элемент .....	подъемный (функция MASTERFRY)
Покрытие чаши/сковороды .....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	жидкокристаллический
Паровой клапан .....	съёмный
Внутренняя крышка .....	съёмная

**Программы**

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

**Функции**

Автоподогрев.....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева .....	есть
Разогрев блюд .....	до 12 часов
«Отсрочка старта» .....	до 24 часов
Отключение звукового сигнала.....	есть
Блокировка панели управления.....	есть

**Комплектация**

Мультикухня .....	1 шт.
Чаша с ручками RB-C510F .....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Черпак .....	1 шт.

Плоская ложка .....	1 шт.
Сковорода FP-C501 .....	1 шт.
Щипцы .....	1 шт.
Баночки для йогурта.....	4 шт.
Держатель для черпака/ложки .....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка .....	1 шт.

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

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

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

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

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.

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

#### Устройство дисплея (схема А3, стр. 6)

1. Индикаторы автоматических программ.
2. Индикатор установленной температуры приготовления.
3. Индикатор режима автоподогрева/разогрева блюд.
4. Индикатор функции разогрева.
5. Индикатор функции автоподогрева.
6. Индикатор времени приготовления / текущего времени.
7. Индикатор работы программы приготовления.
8. Индикатор включенной отсрочки старта.
9. Индикатор отключения звуковых сигналов.
10. Индикатор блокировки панели управления.
11. Индикатор недоступности функции «МАСТЕРШЕФ».
12. Индикатор работы функции «МАСТЕРШЕФ» / измененной программы.
13. Индикатор режима корректировки автоматической программы.
14. Индикатор номера внесенного в программу изменения.
15. Индикаторы вида продуктов.
16. Индикатор режима записи измененной программы.
17. Индикатор режима удаления измененной программы.

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

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

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Энергонезависимая память

Мультикоухня REDMOND RMK-M231 обладает энергонезависимой памятью. В случае временного отключения электроэнергии во время работы программы приготовления настройки сохраняются в памяти в течение 15 минут. Если отключение произошло во время работы режима отсрочки старта, настройки сохраняются до окончания заданного времени отсрочки старта, после чего обнуляются (в этом случае при повторном включении прибор перейдет в режим ожидания). Настройки часов сохраняются независимо от продолжительности отключения прибора от питания.

### Функция «MASTERFRY»

Прибор оснащен подъемным нагревательным элементом. Благодаря этому теперь вы можете использовать в мультикоухне не только чашу, но и сковороду (входит в комплект поставки).



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

Для установки нагревательного элемента в верхнюю позицию с помощью щипцов аккуратно поднимите его до упора и слегка поверните до надежной фиксации креплений в пазах на стенках рабочей камеры (схема А4, стр. 6).

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



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

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

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

### Настройка часов

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

### Включение/выключение звуковых сигналов

1. В режиме ожидания переведите прибор в режим настроек, нажав и удерживая кнопку «Температура/Время».
2. Повторно нажмите и удерживайте кнопку «Температура/Время» – на дисплее появится надпись «S Off».
3. Для включения/выключения звуковых сигналов нажмите кнопку «Час/+» или «Мин/-». Если звуковые сигналы отключены, на дисплее будет постоянно гореть индикатор

### Блокировка панели управления

В мультиварке REDMOND RMK-M231 для обеспечения дополнительной безопасности предусмотрена функция блокировки панели управления от случайного нажатия кнопок. Функцию можно активировать независимо от режима, в котором работает прибор.

Для включения блокировки одновременно нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопки «Час/+» и «Мин/-». На дисплее появится индикатор . Чтобы разблокировать панель, повторно нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопки «Час/+» и «Мин/-».

**i** Включение/выключение функции блокировки панели управления не влияет на работу автоматических программ, функций и режимов прибора.

### Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMK-M231 вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы (кроме программы «ЭКСПРЕСС»). Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы.

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

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

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

### «Отсрочка старта» программы

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

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

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



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

### Автоподогрев

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

**i** Функция автоподогрева недоступна и не может быть включена вручную при использовании программ «ЭКСПРЕСС», «ЙОГУРТ», «ФРИТЮР», «ПАСТА», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАНТЫ». Также автоподогрев не работает с программой «МУЛЬТИПОВАР» при установке температуры приготовления ниже 80°C.

### Предварительное отключение автоподогрева

При необходимости в мультиварке REDMOND RMK-M231 можно заблаговременно отключить функцию автоподогрева. Для этого сразу после запуска или во время работы программы нажмите кнопку «Старт» (индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет). Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит автоподогрев (индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» загорится).

### Разогрев блюд

Мультикухню REDMOND RMK-M231 можно использовать для разогрева холодных блюд:

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



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



### Функция «МАСТЕРШЕФ»

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

Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу. Сохраните вашу программу с новыми настройками и используйте ее в будущем, чтобы всегда получать безупречный результат.

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

Функция «МАСТЕРШЕФ» позволяет до 9 раз изменять время и температуру приготовления во время работы программы и записывать полученную последовательность изменений в память прибора вместо исходной программы. При этом изменение температуры возможно в диапазоне от 35 до 180°C с шагом в 1°C, изменение времени приготовления – от 1 минуты до 15 часов с шагом в 1 минуту.

**i** При каждом изменении настроек на дисплее будут загораться индикатор , надпись «Изменение» и порядковый номер вносимого изменения. При попытке внести десятое изменение на дисплее в зоне выбора продукта загорится индикатор  и прозвучат три коротких сигнала, после чего программа продолжит работу с заданными ранее параметрами.

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

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

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

### Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы нажмите кнопку «Температура/Время». Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое значение температуры. Для увеличения нажимайте кнопку «Час/+», для уменьшения – кнопку «Мин/-». Для быстрого изменения нажмите и

удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.

3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

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

#### Для изменения времени приготовления:

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

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

Не следует производить изменения чаще 1 раза в минуту, так как в этом случае будут сохранены только последние настройки.



Если необходимо одновременно изменить температуру и время приготовления, нажмите кнопку «Температура/Время» сразу после окончания изменения настроек температуры или времени соответственно. В этом случае новые параметры будут сохранены как одно изменение.

#### Сохранение измененной программы приготовления

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



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

#### Воспроизведение измененной программы приготовления

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



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

#### Удаление измененной программы приготовления

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



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

#### Удаление всех измененных программ приготовления

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



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилаженной к мультикухне REDMOND RMK-M231 кулинарной

книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru).

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

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Вставьте чашу в корпус мультиварки. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Переведите выключатель питания I/O в положение I.
4. С помощью кнопок «Час/+» и «Мин/-» выберите в меню необходимую программу приготовления. Индикатор выбранной программы на дисплее будет мигать.
5. Если программа предполагает выбор вида продукта, выберите тип обрабатываемого продукта из списка, нажимая кнопку «Продукт». Индикатор выбранного вида продукта на дисплее будет мигать.
6. Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку «Температура/Время». Индикатор значения времени начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час/+» и «Мин/-», чтобы установить желаемое время приготовления.

В программе «МУЛЬТИПОВАР» также возможно изменить температуру приготовления до старта программы. После нажатия кнопки «Температура/Время» индикатор значения температуры начнет мигать. Нажимайте кнопки «Час/+» и «Мин/-», чтобы установить желаемую температуру. Для перехода к установке времени приготовления повторно нажмите кнопку «Температура/Время».

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

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

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

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

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

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMK-M231 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или интернете. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут, температура приготовления – 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет 35-180°C с шагом в 5°C. Диапазон ручной установки времени – от 2 минут до 12 часов с шагом в 1 минуту.

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

### Программа «ВАРКА»

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

### Программа «ЖАРКА»

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


**i** По достижении необходимой температуры в чаше прибор подаст звуковой сигнал.

### Программа «ТУШЕНИЕ»

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

### Программа «СУП»

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

 *Перед началом кипения воды прибор подаст звуковой сигнал. Это означает, что можно открыть крышку и снять белковую пену.*

### Программа «ПЛОВ»

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

### Программа «РИС/КРУПЫ»

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

### Программа «ТОМЛЕНИЕ»

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

### Программа «ПАР»

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

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

### Программа «ПАСТА»

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

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



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



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

### Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультикухня REDMOND RMK-M231 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

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

### Программа «ВЫПЕЧКА»

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



*Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется налипшего теста – бисквит готов. При приготовлении выпечки рекомендуется отключить функцию автоподогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультикухни сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультикухне на небольшой срок при включенном автоподогреве.*

### Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – полезный кисломолочный продукт, популярный во всем мире. С помощью данной программы вы можете готовить вкусные и полезные йогурты у себя дома.

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

### Программа «ФРИТЮР»

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°C. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. В мультикухне REDMOND RMK-M231 вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину (приобретается отдельно). По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 до 40 минут с шагом в 5 минут. Функции автоподогрева и отсрочки старта в данной программе недоступны.

Во время использования данной программы крышка мультикухни должна оставаться открытой.



По достижении необходимой температуры в чаше прибор подаст звуковой сигнал.



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



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

### Программа «ПИЦЦА»

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

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока сливаемая в процессе вода не станет прозрачной;
- перед приготовлением смазывать чашу мультикоухни сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям из книги рецептов (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго пропорционально);
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1. Свойства молока и круп, в зависимости от производителя и места происхождения, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.

### Программа «ДЕСЕРТ»

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

### Программа «ПЕЛЬМЕНИ»

Программа предназначена для приготовления ravioli, сосисок и других полуфабрикатов. Она предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. Следите за тем, чтобы вода занимала не более 2/3 полезного объема чаши.

О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт». По умолчанию время приготовления в программе составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции автоподогрева и отсрочки старта в данной программе недоступны.



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

### Программа «МАНТЫ»

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

### Программа «ТВОРОГ»

С помощью мультикоухни вы можете легко и быстро приготовить домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги рецептов. По умолчанию время приготовления в программе составляет 20 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту.

### Программа «ХОЛОДЕЦ»

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

### Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. В данной программе недоступны ручная установка времени приготовления, функции отсрочки старта и автоподогрева.



Для запуска программы в режиме ожидания прибора нажмите кнопку «Старт». Также можно запустить программу «ЭКСПРЕСС», выбрав ее из списка с помощью кнопок «Час/+» и «Мин/-» и нажав кнопку «Старт».

### Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более 1/2 полезного объема чаши. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Воз-



можно ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. Максимальное время работы функции автоподогрева ограничено 3 часами.

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



**ВНИМАНИЕ!** Используйте кухонные рукавицы при извлечении хлеба из чаши прибора.

Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта, так как это может повлиять на качество выпечки.

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

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

### III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

### IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

#### Общие правила и рекомендации

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



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



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

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

#### Очистка корпуса

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

#### Очистка чаши/сковороды

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





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


#### Очистка внутренней крышки

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

#### Очистка съемного парового клапана

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

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

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


### Удаление конденсата

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


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

### Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

### Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способ устранения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша/сковорода и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша/сковорода должна быть установлена в прибор ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора 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/сковороде слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши/сковороды тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку прибора 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, пасерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта

Возможные причины		Способ устранения
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 мультитухни предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

### ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

### БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша/сковорода была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши/сковороды повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша/сковорода 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/сковороде отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу/сковороду немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время

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

### ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

### ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из мультитухни сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультитухне 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	

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

### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20

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

**Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)**

Программа	Рекомендации по использованию	Вид продукта	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления		00:30	2 мин – 12 ч / 1 мин; при температуре выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	✓		✓
ВАРКА	Варка мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	Мясо	1:00	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
		Птица	00:50				
		Рыба	00:40				
		Овощи	00:30				
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, птицы, овощей и многокомпонентных блюд	Мясо	00:18	5 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓
		Птица	00:16				
		Рыба	00:13				
		Овощи	00:17				
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	Мясо	1:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
		Птица	00:50				
		Рыба	00:40				
		Овощи	00:30				

Программа	Рекомендации по использованию	Вид продукта	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
СУП	Приготовление первых блюд	Мясо	1:00	10 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
		Птица	00:50				
		Рыба	00:40				
		Овощи	00:35				
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова		1:00	10 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных гарниров, варка рассыпчатых каш на воде		00:30	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки		3:00	10 мин – 12 ч / 10 мин	✓		✓
ПАР	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	Мясо	00:35	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
		Птица	00:30				
		Рыба	00:25				
		Овощи	00:20				
ПАСТА	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы		00:08	2 мин – 1 ч / 1 мин		✓	
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания		00:20	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста		1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта		8:00	10 часов – 12 ч / 5 мин	✓		
ФРИТЮР	Приготовление различных видов продуктов во фритюре	Мясо	00:18	5 мин – 40 мин / 5 мин		✓	
		Птица	00:16				
		Рыба	00:15				
		Овощи	00:13				
ПИЦЦА	Приготовление пиццы		00:30	10 мин – 1 ч / 5 мин	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш		00:35	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод		00:30	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Вид продукта	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
ПЕЛЬМЕНИ	Приготовление пельменей, сосисок и других полуфабрикатов		00:10	2 мин - 1 ч / 1 мин		✓	
МАНТЫ	Приготовление различных видов мантов		00:20	2 мин - 1 ч / 1 мин		✓	
ТВОРОГ	Приготовление домашнего творога		00:20	5 мин - 1 ч / 1 мин	✓		✓
ХОЛОДЕЦ	Приготовление холодца и заливного		3:00	10 мин - 12 ч / 10 мин	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде						
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)		3:00	10 мин - 4 ч / 5 мин			

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

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию*
35	Расстойка теста, приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помидки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация, приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога или 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, °C	Рекомендации по использованию*
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
165	Жарка стейков
170	Жарка в кляре
175	Приготовление наггетсов
180	Приготовление картофеля фри

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары не входят в комплект поставки мультикухни. Приобрести их, а также узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте [www.redmond.com.ru](http://www.redmond.com.ru) либо в магазинах официальных дистрибьютеров.

### RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из прибора. Возможно использование с моделями других брендов.

### RAM-CL2 – универсальная съемная ручка

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

### 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 моделями других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

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

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

**RAM-KS1 – набор силиконовых ложек**

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

**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 под воздействием высокой температуры.

**RAM-SS3 – набор силиконовых аксессуаров**

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

**RHP-M02 – ветчинница**

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

**RB-C510F – чаша с антипригарным керамическим покрытием**

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

Можно мыть в посудомоечной машине.

Емкость: 5 л.

**VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР**

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E4	Системная ошибка, возможен перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупы, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша/сковорода установлена неровно	Установите чашу/сковороду ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар.	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочки пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

**VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента его 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, резиновые уплотнители и т. д.), а также аккумуляторные источники питания и батареи питания.

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

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

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


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

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

3 – серийный номер модели

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


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

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


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

## МІРИ БЕЗПЕКИ


- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, 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 включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.

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

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

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

- 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 елемент 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 пози.*
- Не вмкочайте прилад без встановленої всередину чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття.



- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину 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.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.

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

**Технічні характеристики**

Модель.....	RMK-M231
Потужність.....	860 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
3D-нагрів.....	є
Нижній нагрівальний елемент.....	підйомний (функція MASTERFRY)
Покриття чаші/сковороди.....	антипригарне керамічне
РК-дисплей.....	є
Паровий клапан.....	змінний
Внутрішня кришка.....	змінна

**Програми**

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР                          | 12. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)            |
| 2. ВАРКА (ВАРИННЯ)                      | 13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)              |
| 3. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)                     | 14. ФРИТЮР (ФРИТЮР)              |
| 4. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)                 | 15. ПИЦЦА (ПІЦЦА)                |
| 5. СУП (СУП)                            | 16. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) |
| 6. ПЛОВ (ПЛОВ)                          | 17. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ)            |
| 7. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)                | 18. ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)          |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)                  | 19. МАНТЫ (МАНТИ)                |
| 9. ПАР (ПАРА)                           | 20. ТВОРОГ (М'ЯКИЙ СИР)          |
| 10. ПАСТА (ПАСТА)                       | 21. ХОЛОДЕЦ (ХОЛОДЕЦЬ)           |
| 11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ) | 22. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)           |
|   | 23. ХЛЕБ (ХЛІБ)                  |

**Функції**

Автопідігрів.....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	є
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукового сигналу.....	є
Блокування панелі управління.....	є

**Комплектація**

Мультикухня.....	1 шт.
Чаша з ручками RB-C510F.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.

Плоска ложка.....	1 шт.
Сковорода FP-CS01.....	1 шт.
Щипці.....	1 шт.
Баночки для йогуртів.....	4 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

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

### Устройство приладу (схема А1, стор. 4)

1. Кришка приладу
2. Знімна внутрішня кришка
3. Чаша
4. Підйомний нагрівальний елемент
5. Кнопка відкриття кришки
6. Панель управління з дисплеєм
7. Корпус
8. Ручка для перенесення
9. Знімний паровий клапан
10. Плоска ложка
11. Черпак
12. Мірна склянка
13. Контейнер для збирання конденсату
14. Контейнер для приготування на парі
15. Тримач для черпака/ложки
16. Шнур електроживлення
17. Сковорода
18. Щипці
19. Вимикач I/O
20. Баночки для йогуртів

### Панель управління (схема А2, стор. 5)

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрівання») – увімкнення/вимкнення функції підігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань.


2. Кнопка «Температура/Время» («Температура/Час») – встановлення значення температури/часу.
3. Кнопка «МАСТЕРШЕФ» («МАЙСТЕРШЕФ»)– запис і видалення змінених програм приготування.
4. Кнопка «Час/+» («Година/+») – перемикання між програмами приготування (справа наліво), вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування й відкладеного старту, збільшення значення температури.
5. Кнопка «Мин/-» («Хв/-») – перемикання між програмами приготування (зліва направо), вибір значення хвилин у режимах встановлення часу приготування й відкладеного старту, зменшення значення температури.
6. Кнопка «Отсрочка старта» («Відстрочка старту») – перехід у режим встановлення часу відстрочки старту.
7. Кнопка «Продукт» («Продукт») – вибір виду продукту в автоматичних програмах, видалення всіх змінених програм приготування.
8. Кнопка «Старт» («Старт») – увімкнення заданого режиму приготування, запуск програми «ЭКСПРЕСС».
9. РК-дисплей з підсвічуванням.

### Будова дисплея (схема А3, стор. 6)

1. Індикатори автоматичних програм.
2. Індикатор встановленої температури приготування.
3. Індикатор режиму автопідігрівання/розігрівання страв.
4. Індикатор роботи функції розігрівання.
5. Індикатор роботи функції автопідігріву.
6. Індикатор часу приготування / поточного часу.
7. Індикатор роботи програми приготування.
8. Індикатор увімкненої відстрочки старту.
9. Індикатор вимкнення звукових сигналів.
10. Індикатор блокування панелі управління.
11. Індикатор недоступності функції «МАСТЕРШЕФ».
12. Індикатор роботи функції «МАСТЕРШЕФ» / зміненої програми.
13. Індикатор режиму коригування автоматичної програми.
14. Індикатор номера внесеної в програму зміни.
15. Індикатори видів продуктів.
16. Індикатор режиму запису зміненої програми.
17. Індикатор режиму видалення зміненої програми.

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

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

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.


## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

### Енергонезалежна пам'ять

Мульטיкухня REDMOND RMK-M231 має енергонезалежну пам'ять. У разі вимкнення електроживлення під час приготування всі задані вами налаштування зберігаються упродовж 15 хвилин. Если отключение произошло во время работы режима отсрочки старта, настройки сохраняются до окончания заданного времени отсрочки старта, после чего обнуляются (в этом случае при повторном включении прибор перейдет в режим ожидания). Настройки часов сохраняются независимо от продолжительности отключения прибора от питания.


### Функція «MASTERFRY»

Прилад обладнано підйомним нагрівальним елементом. Завдяки цьому тепер ви можете використовувати в мультиварці не лише чашу, але й відповідну сковороду (входить до комплекту поставки).

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

Для встановлення нагрівального елемента у верхню позицію за допомогою щипців обережно підніміть його до упору й трохи поверніть до надійної фіксації кріплень у пазах на стінках робочої камери (схема А4, стор. 6).

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

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


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

 **Для приготування у мультиварці використовуйте лише сковороду REDMOND FP-C501, що входить до комплекту поставки.**

### Налаштування годинника


1. Підключіть прилад до електричної мережі. Встановіть вимикач I/O в положення I. Прилад перейде в режим очікування.
2. Для переходу в режим налаштувань натисніть і утримуйте кнопку «Температура/Время». Пролунає короткий сигнал, індикатор значення часу почне мерехтіти.
3. Для зміни значення годин із кроком в 1 годину натисніть кнопку «Час/+», для зміни значення хвилин із кроком в 1 хвилину – кнопку «Мин/-». Для швидкої зміни значення часу натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення встановлення часу продовжиться з початку діапазону.
4. Змінене значення часу автоматично збережеться через 10 секунд, після чого прилад перейде в режим очікування.
5. Для скидання введених налаштувань і переходу в режим очікування натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

### Увімкнення/вимкнення звукових сигналів

1. В режимі очікування переведіть прилад у режим налаштувань, натиснувши й утримуючи кнопку «Температура/Время».
2. Повторно натисніть і утримуйте кнопку «Температура/Время» – на дисплеї з'явиться напис «S On».
3. Для увімкнення/вимкнення звукових сигналів натисніть кнопку «Час/+» або «Мин/-». Якщо звукові сигнали вимкнені, на дисплеї постійно горітиме індикатор .

### Блокування панелі управління

У мультиварці REDMOND RMK-M231 для забезпечення додаткової безпеки передбачено функцію блокування панелі управління від несанкціонованого використання. Функцію можна активувати незалежно від режиму, в якому працює прилад.

Для увімкнення даної функції одночасно натисніть і утримуйте впродовж 5 секунд кнопки «Час/+» і «Мин/-». На дисплеї з'явиться індикатор . Для розблокування панелі управління повторно натисніть і утримуйте впродовж 5 секунд кнопки «Час/+» і «Мин/-».

**i** Увімкнення/вимкнення функції блокування панелі управління не впливає на роботу автоматичних програм, функцій і режимів приладу.

### Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND RMK-M231 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЕКСПРЕСС». Крок зміни її можливий діапазон часу, що задається, залежить від вибраної програми приготування.


1. Після вибору програми приготування натисніть кнопку «Температура/Время». Індикатор часу приготування почне мерехтіти.
2. З натисненням кнопки «Час/+» буде змінюватися значення годин, з натисненням кнопки «Мин/-» – хвилин. Зміни значень годин і хвилин відбувається незалежно один від одного. Після досягнення максимального значення встановлення часу приготування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Для підтвердження встановленого часу приготування й запуску програми натисніть кнопку «Старт». Для виходу в режим очікування без збереження внесених змін натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

**i** У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо залити холодну воду й встановити в програмі «ПАР» час приготування 5 хвилин, то запуск програми й зворотний відлік заданого часу приготування почнуться лише після закипання води й утворення досить густої пари в чаші.

У програмах «ПАСТА» і «ПЕЛЬМЕНИ» відлік встановленого часу приготування починається після закипання води та повторного натиснення кнопки «Старт».


### Відстрочка старту програми

Функція «Отсрочка старта» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого страва має бути готова (з урахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні від 5 хвилин до 24 годин з кроком в 1 хвилину. Потрібно врахувати, що час відстрочки має бути більше, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки «Старт».

1. Для встановлення часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми, встановлення значень температури й часу приготування натисніть кнопку «Отсрочка старта». Пролунає короткий сигнал. На дисплеї з'явиться індикатор . Індикатор значення часу почне мерехтіти.
2. Із натисненням кнопки «Час/+» змінюватиметься значення годин, з натисненням кнопки «Мин/-» – хвилин. Зміни значень годин і хвилин відбувається незалежно один від одного. Після досягнення максимального значення встановлення часу відстрочки старту продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

3. Після закінчення встановлення часу відстроченого старту натисніть кнопку «Старт» для підтвердження внесених змін та запуску програми.
4. У режимі відстрочки старту цифровий індикатор часу відображує поточний час. Щоб побачити час, до якого має бути приготована страва, натисніть і утримуйте кнопку «Температура/Время».
5. Для виходу в режим очікування без збереження внесених змін натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

**i** Функція відстрочки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЕКСПРЕСС», «ЖАРКА», «ПАСТА», «ФРИТЮР», «ПЕЛЬМЕНИ» і «МАНТЬ».

 Не рекомендується використовувати функцію «Отсрочка старта», якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо). Встановлюючи час відстрочки старту, необхідно врахувати, що відлік часу в програмі «ПАР» починається лише після досягнення мультиваркою необхідної робочої температури (після закипання води та утворення досить густої пари в чаші).

### Автопідігрів

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування й може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75 °С упродовж 12 годин. Під час автопідігріву світиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображуються прямий відлік часу роботи в даному режимі і відповідний індикатор. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев».

**i** Функція автопідігрівання недоступна й не може бути увімкнена вручну під час використання програм «ЕКСПРЕСС», «ЙОГУРТ», «ФРИТЮР», «ПАСТА», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАНТЬ». Також автопідігрівання не працює з програмою «МУЛЬТИПОВАР» у разі встановлення температури приготування нижче ніж 80 °С.

### Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування буває не завжди бажаним. З урахуванням цього в мультиварці REDMOND RMK-M231 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції. Для цього під час старту або роботи програми натисніть кнопку «Старт» (індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» згасне). Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть кнопку «Старт» ще раз (індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» спалахне).

### Розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMK-M231 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Спалахнуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання.

4. Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев».



Завдяки функціям автоматичного підігрівання та розігрівання мультиварки може зберігатися продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на два-три години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.



### Функція «МАСТЕРШЕФ»



Функція «МАСТЕРШЕФ» недоступна під час використання автоматичних програм «ЭКСПРЕСС» і «ЙОГУРТ».

Функція «МАСТЕРШЕФ» дозволяє до 9 разів змінювати час і температуру приготування під час роботи програми і записати отриману послідовність змін у пам'ять приладу замість вихідної програми. Зміна температури під час використання функції «МАСТЕРШЕФ» можлива в діапазоні від 35°C до 180°C із кроком в 1°C. Зміна часу приготування – від 1 хвилини до 15 годин із кроком в 1 хвилину.



Під час кожної зміни налаштувань на дисплеї спалахуватимуть індикатор , напис «Изменение» та порядковий номер зміни, що вноситься. У разі спроби внести десятку зміну на дисплеї спалахне індикатор  і пролунають три короткі сигнали, після чого програма продовжить роботу із заданими раніше параметрами.

Увімкнення/вимкнення автопідігріву без зміни часу або температури не є окремою зміною.

Ви можете використовувати функцію «МАСТЕРШЕФ» лише під час приготування. Під час роботи функції «Відстрочка старту» й очікування виходу на робочий режим під час роботи програм функція «МАСТЕРШЕФ» недоступна.



Функція «МАСТЕРШЕФ» може стати особливо корисною, якщо ви готуєте страви за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бефстроганова, супів і паст з різними рецептами, джему тощо).

### Для зміни температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Температура/Время». Індикатор температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натисніть кнопку «Час/+», для зменшення – кнопку «Мин/-». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення температури встановлення продовжиться з початку діапазону.
3. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.



Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування вище за 130°C максимальний час роботи програми обмежується двома годинами. Порядковий номер останньої внесеної зміни відображається на дисплеї до закінчення роботи програми.

### Для зміни часу приготування:

1. Під час роботи функції «МАСТЕРШЕФ» двічі натисніть кнопку «Температура/Время». Індикатор часу на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажаний час приготування. Для збільшення значення з кроком в 1 годину натисніть кнопку «Час/+», з кроком в 1 хвилину – кнопку «Мин/-». Збільшення годин і хвилин відбувається незалежно один від одного. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.



Якщо встановити значення часу приготування 00:00, робота програми буде зупинена.



Не варто робити зміни частіше, ніж один раз на хвилину, оскільки в цьому випадку будуть збережені лише останні налаштування. Якщо необхідно одночасно змінити температуру й час приготування, натисніть кнопку «Температура/Время» відразу після закінчення зміни налаштувань температури або часу відповідно. У цьому випадку нові параметри будуть збережені як одна зміна.


### Збереження індивідуальної програми приготування

1. Після закінчення роботи програми приготування або під час натиснення кнопки «Отмена/Разогрев» пролунають три короткі сигнали. На дисплеї з'явиться напис «Записать», на місці індикатора температури відображатиметься напис 180, і почнеться зворотний щосекундний відлік.
2. Для збереження індивідуальної програмі натисніть кнопку «МАСТЕРШЕФ». Пролунає довгий сигнал, буде записана фактично відпрацьована програма з врахуванням виду продукту (де можливо).
3. Для виходу без збереження натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».
4. Програма також не збережеться, якщо впродовж 180 секунд не буде натиснута кнопка «МАСТЕРШЕФ». Після цього, залежно від налаштувань, прилад перейде в режим очікування або увімкнеться режим автопідігрівання.



У записаній індивідуальній програмі зберігається стан функції автопідігріву, який був встановлений на момент закінчення роботи програми.

### Відтворення індивідуальної програми приготування

1. У разі вибору в меню зміненої програми окрім стандартної індикації відобразиться індикатор . Якщо була змінена програма з можливістю вибору виду продукту, індикатор з'явиться тільки при виборі того ж продукту, що і у зміненій програмі.

- Для запуску виберіть індивідуальну програму та натисніть кнопку «Старт».
- У процесі виконання індивідуальної програми після проходження кожної точки змін лунатимуть два короткі сигнали.
- Якщо під час відтворення зміненої програми до неї було внесено зміни, то після її завершення буде запропоновано записати нову програму.


**i** *В індивідуальні програми можна вносити зміни так само, як і в автоматичні програми. Проте внесення нових змін скасовує вже існуючі, які мають діяти в ході подальшої роботи програми. У разі збереження поточної послідовності змін після закінчення приготування страви вони будуть записані як нова програма.*


#### Видалення індивідуальної програми приготування

- За допомогою кнопок «Час/+» і «Мин/-» виберіть в меню індивідуальну програму, яку хочете видалити.
- Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «МАСТЕРШЕФ». Пролунає короткий сигнал. На дисплеї з'явиться напис «Удалить».
- Для підтвердження видалення програми повторно натисніть кнопку «МАСТЕРШЕФ».
- Для скасування видалення натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

**i** *Після видалення зміненої програми в меню відображатиметься вихідна заводська програма.*

#### Видалення всіх індивідуальних програм приготування

- Для видалення всіх індивідуальних програм у режимі очікування натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Продукт». Пролунає короткий сигнал. На дисплеї з'явиться напис «Все» і «Удалить», а також індикатор .
- Для підтвердження видалення програми натисніть кнопку «МАСТЕРШЕФ».
- Для скасування видалення натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

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

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

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

- Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
- Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину,

- знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі. Встановіть вимикач I/O в положення I.
- За допомогою кнопок «Час/+» і «Мин/-» виберіть в меню необхідну програму приготування. Відповідний індикатор програми на дисплеї мерехтітиме.
- Якщо програма передбачає вибір виду продукту, виберіть вид оброблюваного продукту зі списку, натиснувши кнопку «Продукт». Індикатор вибраного виду продукту на дисплеї мерехтітиме.
- Щоб змінити встановлений стандартний час приготування, натисніть кнопку «Температура/Время». Індикатор значення часу почне мерехтіти. Натисніть кнопки «Час/+» і «Мин/-», щоб встановити бажаний час приготування.

У програмі «МУЛЬТИПОВАР» також можливо змінити температуру приготування до старту програми. Після натиснення кнопки «Температура/Время» індикатор значення температури почне мерехтіти. Натисніть кнопки «Час/+» і «Мин/-», щоб встановити бажану температуру. Для переходу до встановлення часу приготування повторно натисніть кнопку «Температура/Время».

**i** *Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.*

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

- За необхідності встановіть час відстрочки старту.
- Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Залежно від вибраної програми та заданих налаштувань спалахнуть відповідні індикатори режимів приготування, автопідігрівання, кнопок «Старт» і «Отмена/Разогрев».


**i** *Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу приготування почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт» або після досягнення необхідної температури в чаші приладу.*

- Про завершення програми приготування вас оповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горять відповідні індикатори на дисплеї та підсвічування кнопки «Отмена/Разогрев») або в режим очікування (дисплей не підсвічується, відображується поточний час).
- Щоб скасувати введену програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

#### Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури й часу приготування. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготу-

вання становить 30 хвилин, температура приготування – 100°C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35–180°C із кроком в 5 °C. Діапазон ручного встановлення часу – від 2 хвилин до 12 годин із кроком в 1 хвилину.

 Якщо температура приготування страв не перевищує 80°C, функцію автопідігрівання буде вимкнено без можливості увімкнення вручну. Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.

#### Програма «ВАРКА»

Програма призначена для відварювання овочів, м'яса, риби, а також бобових. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

#### Програма «ЖАРКА»

Програма призначена для смаження овочів, м'яса, риби та птиці. Стандартний час приготування в програмі становить 18 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

Під час використання даної програми кришка приладу має залишатися відкритою.


 Після досягнення необхідної робочої температури в чаші прилад подає звуковий сигнал.

#### Програма «ТУШЕНИЕ»

Програма призначена для тушування м'яса, овочів, риби, птиці та багатокомпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

#### Програма «СУП»

Програма призначена для приготування різних м'ясних, рибних, овочевих і інших видів супів. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

 Перед початком кипіння води прилад подає звуковий сигнал. Це означає, що можна відкрити кришку й зняти білкову піну.

#### Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

#### Програма «РИС/КРУПЫ»


Програма призначена для приготування на воді рису й різних каш із цільнозернових круп. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

#### Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для томління м'яса, риби, птиці. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 10 хвилин.

#### Програма «ПАР»

Програма призначена для приготування на парі м'яса, риби, птиці, овочів і багатокомпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.


 Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту).


#### Програма «ПАСТА»

Програма призначена для приготування різних видів пасти. Вона передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування.

Не наповнюйте чашу водою більш ніж на 2/3 корисного об'єму. Про момент закипання води та необхідність завантаження продуктів оповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Старт».

Стандартний час приготування в програмі становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функції «Автоподогрев» і «Отсрочка старта» в даній програмі недоступні.

 Щоб уникнути опіку гарячою паром не нахилийтеся над пристроєм при відкритті кришки.

 Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утворюється піна. Для запобігання її можливого витіканню за межі чаші можна відкрити кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів в киплячу воду.


#### Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультикухня REDMOND RMK-M231 допоможе полегшити вирішення багатьох питань, пов'язаних із харчуванням дитини й доглядом за нею на різних стадіях зростання та розвитку.

Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину.

#### Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма призначена для випікання бісквітів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком у 5 хвилин. У даній програмі максимальний час роботи функції автопідігріву обмежено 4 годинами.

 Готовність бісквіта можна перевірити, встромивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо на ній після виїмання не залишиться фрагментів налиплого тіста – бісквіт готовий.

*Під час приготування випічки рекомендується вимикати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультикухні відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, допускається залишити продукт в мультикухні на нетривалий термін у увімкненому автопідігрівом.*

### Програма «ЙОГУРТ»

За допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати смачні та корисні йогурти вдома. Під час закладання інгредієнтів в чашу стежте за тим, щоб вони займали не більше половини корисного об'єму. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.

### Програма «ФРИТЮР»

В мультикухне REDMOND RMK-M231 ви можете готувати у фритюрі, використовуючи спеціальний кошик (купується окремо). Стандартний час приготування в програмі становить 18 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 40 хвилин із кроком у 5 хвилин. Функції «Автоподогрев» і «Отсрочка старта» в даній програмі недоступні.

Під час використання даної програми кришка мультикухні має залишатися відкритою.



*Після досягнення необхідної робочої температури в чаші прилад подає звуковий сигнал.*



*УВАГА! Олія дуже гаряча! Щоб уникнути опіку, використовуйте кухонні рукавиці й не нахилийтеся над пристроєм під час відкриття кришки.*



*Використовуйте як фритюр лише рафіновану рослинну олію. Сильне тривале або багатократне нагрівання олії сприяє його окисленню. Не використовуйте одну й ту ж олію для повторного приготування продуктів у фритюрі.*

### Програма «ПИЦЦА»

Програма призначена для приготування піци. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години з кроком у 5 хвилин. У даній програмі максимальний час роботи функції автопідігріву обмежено 4 годинами.

### Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше 2/3 корисного об'єму чаші. Щоб уникнути випікання молока та отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;

- перед приготуванням змащувати чашу мультикухні вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книги рецептів (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- у разі використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.



*Властивості молока й круп, залежно від місця походження та виробника, можуть різнитися, що інколи позначається на результатах приготування.*

### Програма «ДЕСЕРТ»

Програма призначена для приготування різних десертів. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину.

### Програма «ПЕЛЬМЕНИ»

Програма призначена для приготування пельменів, сосисок і інших напівфабрикатів. Вона передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування. Не наповнюйте чашу водою більш ніж на 2/3 корисного об'єму. Про момент закипання води та необхідність завантаження продуктів оповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Старт». Стандартний час приготування в програмі становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функції «Автоподогрев» і «Отсрочка старта» в даній програмі недоступні.



*Щоб уникнути опіку, не нахилийтеся над пристроєм під час відкриття кришки.*

### Програма «МАНТЫ»

Рекомендується для приготування мантів на пару. Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години із кроком в 1 хвилину. Функції «Автоподогрев» і «Отсрочка старта» в даній програмі недоступні. Для приготування використовуйте спеціальний контейнер (входить в комплект).

### Програма «ТВОРОГ»

За допомогою мультикухни ви можете легко й швидко приготувати домашній сир, який можна використовувати як кінцевий продукт або як інгредієнт для приготування інших страв. Дотримуйтеся рекомендацій щодо приготування з доданої книги рецептів. Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину.


### Програма «ХОЛОДЕЦ»

Програма призначена для приготування холодцю та заливного. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком у 10 хвилин.



**Програма «ЭКСПРЕСС»**

Програма призначена для приготування рису та розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного випарання води. У даній програмі недоступні ручне встановлення часу приготування та функції «Отсрочка старта» й «Автоподогрев».


-  Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку «Старт». Також можна запустити програму, вибравши її зі списку за допомогою кнопок «Час/+» й «Мин/-» і натиснувши кнопку «Старт».

**Програма «ХЛЕБ»**

Програма призначена для випічки різних видів хліба з пшеничного та житнього борошна. Програма передбачає повний цикл приготування від вистоювання тіста до випікання. Під час закладання інгредієнтів в чашу стежте за тим, щоб вони займали не більше половини корисного об'єму. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком у 5 хвилин. впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. Під час використання даної програми максимальний час роботи функції автопідігріву обмежений 3 годинами.

У разі запуску програми зі стандартними налаштуваннями через 2 години роботи прилад подасть звуковий сигнал, після якого необхідно перевернути хліб. Якщо до налаштування програми було внесено зміни, звуковий сигнал подаватися не буде.

 **УВАГА!** Використовуйте кухонні рукавиці для виймання готового хліба з приладу.

 Не рекомендується використання функції «Отсрочка старта», оскільки це може вплинути на якість випічки.

Для скорочення часу й спрощення випікання рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.

Не відкривайте кришку приладу до повного закінчення роботи програми, особливо на етапі вистоювання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

## III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

**Загальні правила та рекомендації**

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

- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



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



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

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу.
- Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

**Очищення корпусу**

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

**Очищення чаші/сковороди**

Ви можете очищувати чашу/сковороду як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

У разі сильного забруднення налейте в чашу/сковороду теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.



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



**Очищення внутрішньої кришки**

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. З внутрішньої сторони кришки одночасно натисніть до центру два пластмасові фіксатори.
3. Не докладаючи зусилля, потягніть внутрішню кришку трохи на себе та вгору, щоб вона від'єдналася від основної кришки.
4. Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності вимийте зняту кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використовувати посудомийну машину в даному випадку не варто.
5. Витріть обидві кришки досуха.

- Вставте кришку у верхні пази. Поєднайте знімну кришку з основною кришкою. З великим зусиллям натисніть на фіксатори до клацання.

### Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлений в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу і складається із зовнішнього та внутрішнього кожухів.

- Обережно потягніть зовнішній кожух за виступ у заглибленні кришки вгору й на себе.
- Внутрішній кожух поверніть проти годинникової стрілки (в напрямку ) до упору та зніміть його.
- Промийте всі частини клапана.
- Здійсніть складання в зворотному порядку: сумістите пази основної частини клапана з відповідними виступами на внутрішньому кожусі і поверніть за годинниковою стрілкою (в напрямку ). Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу (зовнішній диск повинен розташовуватися назад виступом для витягання).



**УВАГА!** Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте та не витягуєте її під час зняття, очищення та встановлення.

### Видалення конденсату

У даній моделі конденсат збирається в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші й стікає в спеціальний контейнер, розташований в задній частині приладу.

- Відкрийте кришку, вийміть чашу. За необхідністю трохи підніміть передню частину мультикухні, щоб конденсат повністю стік у контейнер.
- Зніміть контейнер, трохи потягнувши його за виступ на себе.
- Вилийте конденсат. Промийте контейнер, дотримуючись вищевказаних правил, та вставте на місце.
- Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

### Очищення робочої камери

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



**Перш ніж очищувати робочу камеру мультикухні, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолов!**

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

- У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика.
- У разі забруднення поверхні нагрівального елемента можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.



*У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального елемента. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.*

### Зберігання та транспортування

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

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упакувань.

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1 – E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
Страва готується задовго	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею/сковородою та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша/сковорода в корпусі мультикухні встановлена нерівно	Встановіть чашу/сковороду рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
	Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

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

## V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб 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. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т. д.), а також акумуляторні джерела живлення і батареї живлення.

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


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

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

1 – місяць виробництва (01 – січень, 02 – лютий ... 12 – грудень)  
 2 – рік виробництва (1 – 2011 р., 2 – 2012 р. ... 0 – 2020 р.)  
 3 – серійний номер моделі

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.

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


## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- 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.


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

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.

- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

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

- Дискілік қыздыру элементінің күйін өзгерту барысында 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.

 **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 ішіне тостағансыз немесе бос тостағанмен жақпаңыз – тамақ дайындау бағдарламасын абайсыздан қосқан кезде бұл аспаптың сыни қызуына немесе антикүйгіш жабындының зақымдануына әкеліп соқтырады.
- 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 .....	РМК-М231
Қуаты .....	860 Вт
Кернеуі .....	220-240 В, 50 Гц
Тоқтан күйіп қалудан қорғау .....	I дәреже
Тостаған көлемі .....	5 л
3D қызу .....	бар
Жылытқыш құрал .....	көтерме (MASTERFRY функциясы)
Тостаған/табаның жабыны .....	күюге қарсы керамикалық
Дисплей .....	СК
Бу қақпақшасы .....	алмалы
Ішкі қақпақ .....	шешілмелі

**Бағдарламалар**

- |                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР                       | 13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)             |
| 2. ВАРКА (ПІСІРУ)                    | 14. ФРИТЮР (ШЫЖЫҒАН МАЙ)        |
| 3. ЖАРКА (ҚУЫРУ)                     | 15. ПИЦЦА (ПИЦЦА)               |
| 4. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)                 | 16. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) |
| 5. СУП (СОРПА)                       | 17. ДЕСЕРТЫ (ТӘТТІ ТАҒАМ)       |
| 6. ПЛОВ (ПАЛАУ)                      | 18. ПЕЛЬМЕНИ (ТҮШПАРА)          |
| 7. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)        | 19. МАНТЫ (МАНТЫ)               |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)               | 20. ТВОРОГ (ІРІМШІК)            |
| 9. ПАР (БУ)                          | 21. ХОЛОДЕЦ (ІРКІЛДЕК)          |
| 10. ПАСТА (ПАСТА)                    | 22. ЭКСПРЕСС (ЖЫЛДАМ)           |
| 11. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ) | 23. ХЛЕБ (НАН)                  |
| 12. ВЫПЕЧКА (ПІСІРУ)                 |                                 |

**Функциялар**

Автожылыту .....	12 сағатқа дейін
Автожылытуды алдын ала сөндіру .....	бар
Тағамдарды жылыту .....	12 сағатқа дейін
Стартты кейінге қалдыру .....	24 сағатқа дейін
Дыбыс сигналын өшіру .....	бар
Басқару панелін құрсаулау .....	бар

**Жиынтық**

Мультиасүй .....	1 дана
RB-C510F тұтқасы бар тостаған .....	1 дана
Бу үстінде әзірлеуге арналған контейнер .....	1 дана
Өлшеуіш стақан .....	1 дана
Ожау .....	1 дана

Тегіс қасық .....	1 дана
FP-C501 табасы .....	1 дана
Қысқыш .....	1 дана
Ожауға арналған ұстағыш .....	1 дана
Йогуртқа арналған құты .....	4 дана
Электр қоректендіргіш шнур .....	1 дана
Ас мәзірі кітабы .....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық .....	1 дана
Сервисті кітапша .....	1 дана

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

### Мультиасүйдің құрылымы (А1 сурет, 4 бет)

1. Құрылғының қақпағы
2. Шешілмелі ішкі қақпақ
3. Тостаған
4. Көтерме жылытқыш құрал
5. Қақпақты ашу басқышы
6. Дисплеймен бірге басқару пернесі
7. Корпус
8. Тасымалдау тұтқасы
9. Суырылып алынатын буландырғыш қақпақ
10. Тегіс қасық
11. Ожау
12. Өлшеуіш стақан
13. Конденсатты жинауға арналған контейнер
14. Бу үстінде әзірлеуге арналған контейнер
15. Ожауға арналған ұстағыш
16. Электр қоректендіргіш шнур
17. Табасы
18. Қысқыш
19. I/O ауыстырып қосқыш
20. Йогуртқа арналған құты

### Басқару тақтасы (А2 сурет, 5 бет)

1. «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Жылыту») батырмасы – жылыту қызметін қосу/ажырату, дайындау бағдарламасы жұмысын ұзу, жасалған баптауларды түсіру.
2. «Температура/Время» («Температура/Уақыт») – температура/уақыт мәнін орнату.


3. «МАСТЕРШЕФ» («ШЕБЕРБАСШЫ») – дайындаудың өзгертілген бағдарламаларын жазу және жою.
4. «Час/+» («Уақыт/+») батырмасы – дайындау бағдарламалары арасында қайта қосу (оңнан солға қарай), дайындау уақыты мен кейін қалдырылған бастау уақытын орнату тәртіптеріндегі сағат мәнін таңдау, температура мәнін арттыру.
5. «Мин/-» («Мин/-») – батырмасы дайындау бағдарламалары арасында қайта қосу (солдан оңға қарай), дайындау уақыты мен кейін қалдырылған бастау уақытын орнату тәртіптеріндегі минут мәнін таңдау, температура мәнін азайту.
6. «Отсрочка старта» («Бастауды кейінге қалдыру») батырмасы – бастауды кейінге қалдыру тәртібіне көшу.
7. «Продукт» («Өнім») батырмасы – автоматты бағдарламаларда өнім түрін таңдау, дайындаудың барлық өзгертілген бағдарламаларын жою.
8. «Старт» («Бастау») батырмасы – дайындаудың тапсырылған тәртібін қосу, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын қосу.
9. Көмескі жарығы бар ЖК-дисплей.

### Дисплей құрылымы (А3 сурет, 6 бет)

1. Автоматты әзірлеу бағдарламасының индикаторы.
2. Белгіленген дайындау температурасының сандық индикаторы.
3. Тағамды автожылыту/жылыту тәртібінің индикаторы.
4. Тағамды автожылыту тәртібінің индикаторы.
5. Тағамды жылыту тәртібінің индикаторы.
6. Дайындау уақыты/ағымдағы уақыттың сандық индикаторы.
7. Дайындау бағдарламасы жұмысының индикаторы.
8. Стартты шегеру функциясын теңшеу және жұмысының индикаторы.
9. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы.
10. Басқару панелін бұғаттау индикаторы.
11. «МАСТЕРШЕФ» қызметінің қолжетімсіздігінің индикаторы.
12. Жұмысы индикаторы / өзгертілген бағдарламасының «МАСТЕРШЕФ» қызметі.
13. Автоматты бағдарламаны түзету тәртібінің индикаторы.
14. Өзгеру бағдарламасына енгізілген нөмірдің сандық индикаторы.
15. Азық түрлерінің индикаторлары.
16. Өзгертілген бағдарламаны жазу тәртібінің индикаторы.
17. Өзгертілген бағдарламаны жою тәртібінің индикаторы.

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

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

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

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

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

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

Әзірлеудің алдында мультиасудің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.


## II. МУЛЬТИАСУДІ ПАЙДАЛАНУ

### Энергияға тәуелсіз жады

REDMOND RMK-M231 мультиасуді энергияға тәуелсіз жадыға ие. Әзірлеу барысында электрлік қорек сөніп қалған жағдайда немесе кейінгі қалдырылған бастау режимінде барлық сіз белгілеген баптаулар 15 минут бойы сақталады. Егер ажырату бастауды кейінге қалдыру тәртібі кезінде болса, баптаулар бастауды кейінге қалдыру аяқталғанға дейін сақталады, содан кейін нөлге айналады (бұл жағдайда қайталап қосқанда құрал күту тәртібіне ауысады). Сағаттың баптаулары құралды қоректендіру көзінен ажырату ұзақтығына қарамастан сақталады.


### MASTERFRY функциясы

Құрал көтерме қыздыру элементтерімен жабдықталған. Осының арқасында мультиасуді 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 айқындамаға қыздыру элементін орнату үшін, қысқыштар көмегімен оны тірегінен мұқият көтеріңіз және жұмыс камераларының қабырғаларындағы қиманы сенімді бекітуіне дейін жеңіл айналдырыңыз (A4 сурет, 6 бет).

Төменгі айқындамаға дискілік қыздырғышты орнатуда бекіту жұмыс камерасының қабырғаларындағы қимасынан шығуы үшін, жайлап көтеріңіз және дискіні жеңіл айналдыра отырып, мұқият түсіріңіз.

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


Егер дискілік қыздырғыш элементін жоғары айқындамада орнатылған болса, аспап қақпағын жабуға рұқсат етілмейді.

 Мультиасудіда дайындау үшін, жеткізілім жиынтығына кіретін REDMOND FP-C501 тасасын ғана пайдаланыңыз.

### Сағаттарды баптау


1. Құралды электр желісіне қосыңыз. I/O Ауыстырып қосқышты I күйіне орнатыңыз. Құрал үту тәртібіне ауысады.
2. Баптау тәртібіне өту үшін «Температура/Время» батырмасын басып. Ұстап тұрыңыз. Қысқа белгінің дыбысы шығады да, уақыт мәнінің индикаторы жыпылықтай бастайды.
3. 1 сағат қадаммен сағат мәнін өзгерту үшін, «Час/+» батырмасын басыңыз, 1 минут қадаммен минут мәнін өзгерту үшін «Мин/-» батырмасын басыңыз. Уақыт мәнін тез өзгерту үшін, қажетті батырманы басыңыз да, ұстап тұрыңыз. Сағат пен минут мәндерін өзгерту бір-бірімен байланыссыз өтеді. Ең көп мәнге жеткен кезде уақытты белгілеу ауқымның басынан жалғасады.
4. Уақыттың өзгертілген мәні тек 10 секундтан кейін сақталады, содан кейін құрал үту тәртібіне ауысады.
5. Енгізілген баптауларды алып тастап, күту тәртібіне өту үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.


### Дыбыс белгілерін қосу/ажырату

1. «Температура/Время» батырмасын басып және ұстап тұрып құралды баптаулар тәртібіне ауыстырыңыз үшін күту режимінде.
2. Дисплейде “S On” жазуы пайда болады.
3. Дыбыс белгілерін қосу/ажырату үшін, «Час/+» немесе «Мин/-» батырмасын басыңыз. Егер дыбыс белгілері ажыратылса, дисплейде үнемі  индикаторы жанып тұрады.

### Басқару панелін құрсаулау

REDMOND RMK-M231 мультиасудідерінде қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол түймешіктерді кездейсоқ басудың алдын алады. Басқару панелін құрсаулау функциясын аспап жұмыс істеп тұрған режиміне байланысты емес белсендіруге болады.

Осы функцияны қосу үшін мультиасудінің кез келген жұмыс режимінде «Час/+» және «Мин/-» түймешігін бірге басып, 5 секунд ішінде ұстаңыз. Дисплейде  индикаторы пайда болады. Басқару панелін құрсаулау функциясын өшіру үшін «Час/+» және «Мин/-» түймешігін қайта басып, 5 секунд ішінде ұстаңыз.

 Балалардан қорғану функциясын қосу / өшіру автоматты бағдарлама жұмысына, функциялар мен аспап режиміне әсер етпейді.

### Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMK-M231 мультиасудідерінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өзіңіз орната аласыз. Тапсырылатын уақыттың өзгеруі қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. Дайындау бағдарламасын таңдағаннан кейін «Температура/Время» батырмасын басыңыз. Уақыттың сандық индикаторы жыпылықтай бастайды.

2. «Час/+» батырмасын басқан кезде сағат мәні өзгереді, «Мин/-» батырмасын басқан кезде минут мәні өзгереді. Сағат пен минут мәндері бірі-біріне байланыссыз көбейеді. Ең үлкен мән болғанда әзірлеу уақытын орнату диапазоның басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаңыз.
3. Дайындаудың белгіленген уақыты расталғаннан кейін және бағдарлама қосылғаннан кейін «Старт» батырмасын басыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтамай күту тәртібінен шығу үшін, «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.



Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы, суық су құйылып, «ПАР» бағдарламасында 5 минут әзірлеу уақыты орнатылса, тек су қайнап, табақта жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң ғана бағдарлама іске қосылады және тапсырылған әзірлеу уақытының керісінше есебі басталады.

«ПАСТА» және «ПЕЛЬМЕНИ» бағдарламаларында орнатылған әзірлеу уақытының есебі су қайнап, «Старт» түймешігі қайта басылғанда басталады.

### Бағдарлама стартын шегеру

«Отсрочка старта» функциясы аяқталысымен тағам дайын болуы керек уақыт интервалын тапсыруға мүмкіндік береді (бағдарламаның жұмыс уақыты есептеледі). Уақытты 5 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Шегеру уақыты орнатылған әзірлеу уақытынан көп болу керектігін есепке алу керек, керісінше болса, бағдарлама «Старт» түймешігі басылған соң бірден жұмысын бастайды.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін бастауды кейінге қалдыру уақытын орнатып, температура мәні мен дайындау уақытын белгілеу үшін «Отсрочка старта» батырмасын басыңыз. Қысқа белгі естіледі. Дисплейде индикаторы пайда болады. Уақыттың сандық индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. «Час/+» батырмасын басқан кезде сағат мәні өзгереді, «Мин/-» батырмасын басқан кезде минут мәні өзгереді. Сағат пен минут мәндері бірі-біріне байланыссыз көбейеді. Ең үлкен мән болғанда стартты шегеру уақытын орнату диапазоның басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаңыз.
3. Шегерілген старт уақыты орнатылуы аяқталысымен енгізілген өзгерістерді растау үшін «Старт» түймешігін басыңыз және бағдарлама қосу кейін.
4. Бастауды кейінге қалдыру тәртібінде уақыт индикаторы ағымдағы уақытты бейнелейді. Тағам дайын болуы тиіс уақытты көру үшін, «Температура/Время» батырмасын басып, ұстап тұрыңыз.
5. Енгізілген өзгерістерді сақтамастан теңшелімдер режимінен шығу үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз.



Стартты шегеру функциясы «ЖАРКА», «ПАСТА», «ПЕЛЬМЕНИ», «ФРИТЮР», «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары мен «МАНТЫ» функциясының барлық автоматты әзірлеу бағдарламасы үшін қол жетімді.



Егер рецепте тез бұзылатын азық-түлік болса, «Отсрочка старта» функциясын пайдалануға кеңес берілмейді. Стартты шегеру уақытын орнатқанда «ПАР» бағдарламасында уақыттың есебі тек мультиасуі қажетті жұмыс температурасына жеткенде ғана басталатынын есепке алу керек.

### Автоысыту

Осы функция әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70-75°C арасында 12 сағат ішінде ұстай алады. Автоысыту жұмыс істеп тұрғанда «Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде тиісті индикаторы мен осы режимде жұмыс істеудің тура есебі көрінеді. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып автоысытуды өшіруге болады.



«ЭКСПРЕСС», «ЙОГУРТ», «ФРИТЮР», «ПАСТА», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАНТЫ» бағдарламаларын пайдаланған кезде автожылыту қызметі қол жетімсіз және қолмен қосылмайды. Сонымен қатар автожылыту 80°C-тан төмен дайындау температурасын белгілеген кезде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасымен жұмыс істей алмайды.

### Автоысытуды алдын ала өшіру

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоысытуды ылғи қосудың керегі жоқ. Мұны есепке алғанда REDMOND RMK-M231 мультиасуідерінде негізгі әзірлеу бағдарламасы іске қосылған немесе жұмысы кезінде осы функцияны алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарлама старты немесе жұмысы кезінде «Старт» түймешігін басыңыз. Индикатор «Отмена/Разогрев» жарығы өшеді, автоысыту функциясы өшеді. Автоысытуды қайта қосу үшін «Старт» түймешігін тағы бір рет басыңыз (индикатор «Отмена/Разогрев» жарығы жанады).

### Тағамды ысыту

REDMOND RMK-M231 мультиасуіін суық тағамды ысыту үшін пайдалануға болады. Бұл үшін:

1. Азық-түлікті табаға салыңыз, оны мультиасуі корпусына қойыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» түймешігін басып. Дисплей мен түймешікте тиісті индикаторлар жанады. Таймер жылыту уақытын есептеуді бастайды.
4. Аспап тағамды 70-75°C ысытады және ыстық күйінде 12 сағат ішінде ұстайды. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып және тиісті индикаторлар өшкенінше, ысытуды тоқтатуға болады.



Мультиасуі автоысыту және ысыту функциялары арқасында азықты ыстық күйде 12 сағатқа дейін сақтамай алады, алайда тағамды ыстық күйде екі-үш сағаттан артық ұстауға кеңес бермейміз, өйткені бұл кей кезде оның дәмін өзгертуі мүмкін.



### МАСТЕРШЕФ функциясы



«ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» автоматты бағдарламаларын пайдаланған кезде «МАСТЕРШЕФ» қызметі қол жетімді болмайды.



МАСТЕРШЕФ функциясы бағдарлама жұмыс істеген кезде әзірлеу уақыты мен температурасын 9 ретке дейін өзгертуге және өзгерістердің пайда болған бірізділігін жазуға мүмкіндік береді бастапқы бағдарлама орнындағы құралдың жадысына. «МАСТЕРШЕФ» функциясы пайдаланылғанда температурасы 35°C ден 180°C дейінгі диапазонында 1°C қадамымен өзгертуге болады. Әзірлеу уақытын өзгерту – 1 минуттан ден 15 сағатқа дейін 1 минут қадамымен.

**i** Баптауларды әрбір өзгерткен сайын дисплейде  индикаторы, «Өзгерту» жазуы және енгізілген өзгертудің реттік нөмірі жанады. Оныншы өзгерісті енгізуге әрекет еткен кезде, дисплейде  индикаторы жанады және үш қысқа белгі естіледі, содан кейін бағдарлама алдында берілген параметрлермен жұмысын жалғастырады.

Уақыт немесе температураны өзгертеп автосытуды қосу / өшіру жеке өзгеріс болып табылмайды.

Сіз «МАСТЕРШЕФ» қызметін тек әзірлеу барысында ғана пайдалана аласыз. «Бастауды кейінге қалдыру» қызметінің жұмыс кезінде және жұмыс режиміне шығуды күтуде «МАСТЕРШЕФ» қызметі қол жетімді болмайды.

**i** Егер әртүрлі әзірлеу бағдарламалары үйлесімдігін талап ететін, рецепті күрделі тағамды әзірлесеніз, «МАСТЕРШЕФ» функциясы әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, голубцы, бефстроганов, көже мен әртүрлі рецептер бойынша паста, джем және т.б. әзірлегенде).

#### Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс кезінде «Температура/Время», ұстаңыз. Дисплейде температура индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті температураны орнатыңыз. Көбейту үшін «Час/+» түймешігін, азайту үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаңыз. Ең үлкен (ең кіші) температура мәні болғанда орнату диапазонынның басынан жалғасады.
3. Басқару панелінде түймешіктерді 5 секунд ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.

**i** Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі. Соңғы енгізілген өзгерістің реттік нөмірі дисплейде бағдарлама жұмысы аяқталғанға дейін бейнеленеді.

#### Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу МАСТЕРШЕФ функциясы жұмыс істеп тұрғанда «Температура/Время» екі рет ұстаңыз. Дисплейде уақыт индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз. Мәнді 1 сағат қадамымен көбейту үшін «Час/+» түймешігін, 1 минут қадамымен көбейту үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Сағат пен минуттар бірі-біріне байланысты емес көбейеді. Ең үлкен мәнге жеткенде орнату диапазонынның басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаңыз.

3. Басқару панелінде түймешіктерді 5 секунд ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.

**i** Егер әзірлеудің уақыт мәні 00:00 орнатылса, бағдарлама жұмысы тоқтайды. Өзгерістерді минутына 1 реттен жиі жасаудың керегі жоқ, өйткені бұл жағдайда тек соңғы теңшелімдер сақталады.


**i** Егер температура мен әзірлеу уақытын бірге өзгерту керек болса, тиісті түрде температура немесе уақыт теңшелімдері өзгертілуі аяқталған соң бірден «Температура/Время» немесе «Температура°C» түймешігін басыңыз. Бұл жағдайда жаңа параметрлер бір өзгеріс ретінде сақталады.

#### Жеке әзірлеу бағдарламасын сақтау:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен немесе «Отмена/Разогрев» түймешігі басылғанда үш қысқа сигнал естіледі. «Записать» жазуы пайда дисплейде, температура индикаторының орнында «180» жазуы көрінеді және керісінше секундтап есебі басталады.
2. Бағдарламаны сақтау үшін «МАСТЕРШЕФ» түймешігін басыңыз. Ұзақ сигнал естіледі, нақты жұмыс істейтін бағдарлама жазылады өнімнің түрін ескеріп (мүмкін болған жерде).
3. Сақтамай шығу үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.
4. Егер 180 секунд ішінде «МАСТЕРШЕФ» түймешігі басылмаса да бағдарлама сақталмайды. Осыдан кейін, баптауларға байланысты, құрал күту тәртібіне ауысады немесе автожылыту тәртібі қосылады.

**i** Жазылған жеке бағдарламада бағдарлама жұмысы аяқталу сәтінде орнатылған автосыту функциясының күші сақталады.

#### Жеке әзірлеу бағдарламасын жұмыс істету:

1. Стандартты индикациялаудан басқа өзгертілген бағдарламаның мәзірін таңдаған кезде  индикаторы жанады. Егер өнім түрін таңдау мүмкіндігі бағдарламасы өзгертілген болса, индикатор бағдарламадағы өзгертілген өнімді таңдағанда бірақ шығады.
2. «Старт» түймешігін басыңыз және бағдарламасын тізімнен таңдап іске қосу үшін.
3. Жеке бағдарлама орындалу барысында әр өзгеру нүктесінен өткен соң екі қысқа сигнал естіледі.
4. Егер өзгертілген бағдарламаны еске түсіру кезінде өзгерістер енгізілген болса, онда ол аяқталған кезде жаңа бағдарлама жазу ұсынылады.

**i** Жеке бағдарламаларға автоматты бағдарламаларға сияқты өзгерістерді енгізуге болады. Алайда жаңа өзгерістер енгізілгенде бағдарламаның ары қарай жұмысы барысында күшіне енуі керек бар өзгерістер болдырылмайды. Өзгерістердің ағымдағы бірізділігі сақталған жағдайда тағам әзірленуі аяқталысымен олар жаңа бағдарлама ретінде жазылады.


#### Жеке әзірлеу бағдарламасын жою:

1. «Час/+» және «Мин/-» түймешігі көмегімен мәзірде жойғыңыз келген жеке бағдарламаны таңдаңыз.

2. «МАСТЕРШЕФ» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Қысқа сигнал естіледі. «Удалить» жазуы пайда дисплейде.
3. Бағдарламаны жоюды растау үшін «МАСТЕРШЕФ» түймешігін басыңыз.
4. Жоюды болдырмау үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз.

**i** Мәзірдегі өзгертілген бағдарлама жойылғаннан кейін. Мәзір бастапқы зауыттық бағдарлама бейнеленеді.

**Барлық жеке әзірлеу бағдарламасын жою:**

1. Барлық жеке бағдарламаны жою үшін күту режимінде «Продукт» түймешіктерін басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Қысқа сигнал естіледі.  индикаторы, «Все» және «Удалить» жазуы пайда дисплейде.
2. Бағдарламалар жоюды растау үшін «МАСТЕРШЕФ» түймешігін басыңыз.
3. Жоюды болдырмау үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз.



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

**Автоматты бағдарламалар пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі**



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

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультиасуы табасына әзірлеу бағдарламасына сәйкес салыңыз және оны аспапты ішіне қойыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық ингредиенттер табаның ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен болғанын байқаңыз. Таба қисаймай орнатылғанына және қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Мультиасуы қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз. I/O Ауыстырып қосқышты I күйіне орнатыңыз.
4. «Час/+» және «Мин/-» түймешіктері көмегімен қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде бағдарламаның тиісті индикаторы жыпылықтайтын болады).
5. Егер бағдарлама өнім түрін таңдауды болжаса, «Продукт» батырмасын басып, тиісті ішкі өңделетін азық түрін тізімнен таңдаңыз. Дисплейдегі өнімнің таңдалған түрінің индикаторы жыпылықтай бастайды.
6. Бастапқы күйі бойынша әзірлеу уақытын өзгерту үшін, «Температура/Время» батырмасын басыңыз. Уақыт мәнінің индикаторы жарқылдайды. Әзірлеу уақытын орнату үшін «Час/+» және «Мин/-» батырмаларын басыңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама басталғанға дейін әзірлеу температурасын өзгертуге болады. «Температура/Время» батырмаларын басқаннан кейін температура мәнінің индикаторы жарқылдай бастайды. Қажетті температураны орнату үшін «Час/+» және «Мин/-» батырмаларын басыңыз. Әзірлеу уақытының орнатуға ауысу үшін «Температура/Время» батырмаларын басыңыз.



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

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

7. Қажет болғанда стартты шегеру уақытын орнатыңыз.
8. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. Белгіленген бптаулар мен таңдалған бағдарламаға байланысты «Старт» және «Отмена/Разогрев» батырмалары, автоқыздыру, әзірлеу режимдерінің тиісті индикаторлары жанады.



Әзірлеудің таңдалған бағдарламасына байланысты «Старт» батырмасын басқаннан кейін немесе құралдың ыдысында қажетті температураға қол жеткізгеннен кейін әзірлеу уақытын кері есептеу басталады.

9. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы дыбыс сигналы хабарлайды. Ары қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы теңшелімдерге байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Отмена/Разогрев» батырмаларының жануы мен дисплейде тиісті индикаторлар жанады) немесе күту режиміне ауысады (дисплей жанбайды, ағымдағы уақыт көрсетіледі).
10. Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу үдерісін немесе автоысытуды тоқтату үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басып.

**«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы**

Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған температура параметрі мен әзірлеу уақыты бойынша тағамды әзірлеуге арналған. Әдепкі «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу уақыты 30 минут, әзірлеу температурасы 100°C құрайды. Бағдарламада температураны қолмен орнату диапазоны 5°C қадамымен 35-180°C құрайды. Уақытты қолмен орнату диапазоны 1 минут қадамымен 2 минуттан 12 сағатқа дейін.



Егер тағамды әзірлеу температурасы 80°C аспайтын болса, автоқыздыру функциясы қолмен қосуға келмейтіндей ажыратылатын болады. Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі

**«ВАРКА» бағдарламасы**

Ет, күс еті, балық, көкөністер мен бұршақтарды асуға кеңес беріледі. Әдепкіде әзірлеу уақыты – 1 сағат. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

**«ЖАРКА» бағдарламасы**

Ет пен ет өнімдерін, құс етін, балық пен теңіз өнімдерін, сонымен қатар көкөніс қуыруға кеңес беріледі. Әдепкіде әзірлеу уақыты – 18 минуттан. Орнату қадамы 1 минут болатын 5 минуттан 2 сағатқа дейін қолмен орнатуға болады. Стартты шегеру функциясы бұл топтың бағдарламаларында қол жетімсіз. Берілген бағдарламаны пайдалану кезінде мультитасу ас үйдің қақпағы ашық күйінде қалуы керек.

**i** Кейін ыдысында қажетті температураға қол жеткізгеннен әзірлеу құрал дыбыстық дабылды береді.

**«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы**

Бағдарлама ет, көкөніс, балық, құс еті мен құрамдасы көп тағамды бұқтыруға арналған. Әдепкіде әзірлеу уақыты – 1 сағат. Орнату қадамы 5 минут болатын 10 минуттан 12 сағатқа дейін қолмен орнатуға болады.

**«СУП» бағдарламасы**

Бағдарлама түрлі етті, балықты, көкөністі және басқа да көжелерді жасауға арналған. Әдепкіде әзірлеу уақыты – 1 сағат. Орнату қадамы 5 минут болатын 10 минуттан 8 сағатқа дейін қолмен орнатуға болады.

**i** Су қайнауың алдында құрал дыбыстық дабыл береді. Бұл дегеніміз қақпақты ашып, ақуыз көпіршігін алуға болады дегенді білдіреді.

**«ПЛОВ» бағдарламасы**

Етпен, балық немесе көкөніспен палау жасауға кеңес беріледі. Әдепкіде әзірлеу уақыты – 1 сағат. Орнату қадамы 5 минут болатын 10 минуттан 2 сағатқа дейін қолмен орнатуға болады.

**«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы**

Бағдарлама суда күріш пен тұтас дәнді жармалардың әртүрлі ботқаларын әзірлеуге арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

**«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы**

Бағдарлама ет, балық, құс етін тындыруға арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда 10 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

**«ПАР» бағдарламасы**

Бағдарлама буда ет, балық, құс еті, көкөніс пен құрамдасы көп тағамды әзірлеуге арналған. Әдепкіде әзірлеу уақыты – 35 минуттан. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

**i** Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жинаққа кіреді).

**«ПАСТА» бағдарламасы**

Бағдарлама әртүрлі паста түрін әзірлеуге арналған. Ол суды қайнатуды, ингредиенттерді салу мен ары қарай әзірлеуді қарастырады. Табақты пайдалы көлемінің 2/3 асырып су толтырмаңыз. Су қайнау сәті мен азықты салу қажеттілігі туралы дыбыс сигналы ескертеді. Әзірлеу уақытының керісінше есебі «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады.

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 8 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 2 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. «Автопогрев» («Автосыту») және «Отсрочка старта» функциялары осы бағдарламада қол жетімді емес.



*Ыстық бұға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.*



*Кейбір азықты әзірлегенде (мысалы, макарон, тұшпара және басқа) көбік қалыптасады. Оны табақ сыртына ықтимал ағызбау үшін азық-түлік қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.*

**«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы**

REDMOND RMK-M231 мультиасуы баланың өсу мен дамуының әртүрлі кезеңдерінде оны қоректендіру мен күтуге байланысты көп мәселені шешуді жеңілдетуге көмектеседі.

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 20 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық 2 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

**«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы**

Бағдарлама бисквит, пісірме мен ашытылған қамырдан пирог пісіруге арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада автосыту функциясының ең көп жұмыс істеу уақыты 4 сағатпен шектелген.



*Бисквитке ағаш таяқшаны (тіс шұқығышты) шаншып, оның дайындығын тексеруге болады. Егер оны шығарғанда үстінде жабысқан қамыр үзіктері қалмаса, бисквит дайын болады.*

*Пісірмені әзірлегенде тағамды автоматты ысыту функциясын өшіруге кеңес беріледі. Дайын азық ылғал бола қалмау үшін оны мультиасуының дайын болған соң бірден шығарыңыз. Егер мұндай мүмкіндік болмаса, азықты мультиасуыды автосыту қосылып тұрғанда біраз мерзімге қалдыруға болады.*

**«ЙОГУРТ» бағдарламасы**

«ЙОГУРТ» бағдарламасының көмегімен дәмді және пайдалы йогурттерді үйіңізде әзірлей аласыз. Ингредиенттерді табаққа салғанда ол пайдалы көлемнің жартысынан аспайтынын байқаңыз. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Автосыту функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.

**«ФРИТЮР» бағдарламасы**


REDMOND RMK-M231 мультиасуыдерінде жинаққа кіретін арнайы себетті пайдаланып (жеке сатып алынады), фритюрде әзірлей аласыз. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты

18 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 40 минутқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Автоысыту және «Отсрочка старта» функциялары осы бағдарламада қол жетімді емес.

Берілген бағдарламаны пайдалану кезінде мульти ас үйдің қақпағы ашық күйінде қалуы керек.

 Кейін ыдысында қажетті температураға қол жеткізгеннен әзірлеу құрал дыбыстық дабылды береді.

 **HAZAR АУДАРЫҢЫЗ!** Май өте ыстық! Күйін қалмау үшін асханалық қолғапты пайдаланыңыз және қақпақты ашқанда құрылғының үстінен еңкеймеңіз.

 Фритюр ретінде тек рафинадалған өсімдік майын пайдаланыңыз. Майдың күшті ұзақ немесе көп реттік қыздырылуы оның тотығуына ықпал етеді. Фритюрде азықты қайта әзірлеу үшін бір майды пайдаланбаңыз.

#### «ПИЦЦА» бағдарламасы


Бағдарлама пиццаны әзірлеуге арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада автоысыту функциясының ең көп жұмыс істеу уақыты 4 сағатпен шектелген.

#### «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Бағдарлама майы аз пастерленген сүтті пайдаланып, ботқаны әзірлеу үшін арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 35 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

Ингредиенттерді табаққа салғанда ол пайдалы көлемнің 2/3 аспайтынын байқаңыз. Сүтті тасытпау және қажетті нәтижеге жету үшін әзірлеудің алдында келесі әрекеттерді жасауға кеңес беріледі:

- барлық тұтас дәнді жарманы (күріш, қарақұмық, тары және т.б.) су мөлдір болғанынша мұқият жуу;
- мультиасүй табағына әзірлеудің алдында сары май жағыңыз;
- ингредиенттерді рецептер кітабының нұсқауларына сәйкес өлшеп, үлестерді қатаң ұстаныңыз (ингредиенттердің мөлшерін тек салыстырып, азайтыңыз немесе көбейтіңіз);
- майлы сүтті пайдаланғанда 1:1 шамаласуықпен ауыз су қосыңыз.

 Сүт пен жарма қасиеті өндірушісі мен шыққан жеріне байланысты ерекшеленуі мүмкін, бұл кейде әзірлеу нәтижесіне әсер етеді.

#### «ДЕСЕРТ» бағдарламасы

Бағдарлама әртүрлі десерттерді әзірлеуге арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық 2 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

#### «ПЕЛЬМЕНИ» бағдарламасы

Бағдарлама тұшпара, сосискі және басқа жартылай фабрикаттарды әзірлеуге арналған. Ол суды қайнатуды, ингредиенттерді салу мен ары қарай әзірлеуді қарастырады. Табақты пайдалы көлемінің 2/3 асырып су толтырмаңыз. Су қайнау сәті мен азықты салу қажеттілігі туралы дыбыс сигналы ескертеді. Әзірлеу уақытының керісінше есебі «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады.

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 10 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 2 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Автоысыту және «Отсрочка старта» функциялары осы бағдарламада қол жетімді емес.

 Ыстық буға күйін қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

#### «МАНТЫ» бағдарламасы

Мәңгі әзірлеуге кеңес беріледі. Бастапқы күй бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 20 минутты құрайды. 1 минуттық қадаммен 2 минуттан 1 сағатқа дейін әзірлеу уақытын қолмен орнату мүмкін болады. Автоысыту және «Отсрочка старта» функциялары осы бағдарламада қол жетімді емес. Мультиасуйда дайындау үшін, жеткізілім жиынтығына кіретін контейнерын ғана пайдаланыңыз.

#### «ТВОРОГ» бағдарламасы


Мультиасүйі көмегімен үйдің ірімшігін жеңіл және тез әзірлей аласыз, оны соңғы азық ретінде де немесе басқа тағамды әзірлеу үшін ингредиент ретінде де пайдалануға болады. Рецепт ілесетін кітабының әзірлеу бойынша кеңестерін ұстаныңыз. Өнімді вакуум қаптамада дайындау. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 20 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

#### «ХОЛОДЕЦ» бағдарламасы

Бағдарлама іркілдек пен заливное әзірлеуге арналған. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағатқа құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут 12 сағат дейінгі диапазонда 10 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

#### «ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама күріш пен суда үгілмелі ботқаны әзірлеуге арналған. Бағдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшуді қарастырады. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын қолмен орнату және «Отсрочка старта» мен «Автоподогрев» («Автоысыту») функциялары қол жетімді емес.

 Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін күту режимінде «Старт» түймешігін басыңыз. «Старт» түймешігін басып, оны «Час/+» және «Миң/-» түймешігі көмегімен тізімнен меню таңдап, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын да іске қосуға болады.

#### «ХЛЕБ» бағдарламасы

Бағдарлама бидай және қара бидай ұнынан әртүрлі нан түрін пісіруге арналған. Бағдарлама қамырды тындырудан пісіруге дейін толық әзірлеу айналымын қарастырады. Қамы-

рды табаққа салғанда ол пайдалы көлемнің жартысынан аспайтынын байқаңыз. Бағдарламаның бірінші жұмыс істеу сағаты ішінде қамырды тындыру, одан кейін пісірудің өзі болатынын есепке алу керек.

Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Осы бағдарлама пайдаланылғанда автоысыту функциясының ең ұзақ жұмыс істеу уақыты 3 сағатпен шектеледі. 2 сағат өткеннен кейін бастапқы күйі бойынша бағдарламаны іске қосқаннан кейін құрал дыбыстық дабылды береді, одан кейін нанды аудару керек. Егер бағдарлама баптауларына өзгертулер енгізілсе, дыбыстық дабыл берілмейтін болады.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспаптан дайын нанды шығару үшін асханалық қолғапты пайдаланыңыз.



«Отсрочка старта» функциясын пайдалануға кеңес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

Уақытты қысқарту және пісіруді жеңілдету үшін нанды тәзірлеуге арналған дайын қоспаларды пайдалануға кеңес береміз.

Бағдарлама жұмысы толық аяқталуына дейін, әсіресе қамырды тындыру кезеңінде мультиасуі қақпағын ашпаңыз! Бұған пісіретін азықтың сапасы байланысты.

### III. АСПАП КҮТІМІ

#### Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультиасуіді әзірлеген соң ас ісісін кетіру үшін ішінде «ПАР» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультиасуіді әзірленген ас салынған немесе су толған табақты 24 сағаттан артық қалдыруға болмайды. Дайын тағам салынған табақты тоңазытқышта сақтай аласыз және қажет болғанда асты ысыту функциясын пайдаланып, мультиасуіді ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.



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



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

- Мультиасуідің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі қақпақ және шешіlmелі бу клапанын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультиасуіді ас әзірлену барысында қалыптасатын конденсатты құрылғы пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

#### Корпусты тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста аққан су іздері мен айғыздарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

#### Табаны тазалау

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

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жiбiтiп қойыңыз, одан кейiн тазалап шығыңыз. Табаны мультиасуі корпусына қоюдың алдында сыртқы бетiн мiндеттi түрде кептiрiп сүртiңiз.



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

#### Ішкі қақпақты тазалау

1. Мультиасуі қақпағын ашыңыз.
2. Қақпақтың ішкі жағындағы төменгі бөлігінде екі пластмасса бекітікті ортаға қарай бірге басыңыз.
3. Ішкі қақпақты негізгі қақпақтан бөлінетіндей, күш салмай, өзіңізге қарай жоғары жаққа біраз тартыңыз.
4. Екі қақпақтың беттерін ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен сүртіңіз. Қажет болғанда шешілген қақпақты ыдыс жуу құралын пайдаланып, ағып тұрған суда жуыңыз. Ыдыс жуу машинасын бұл жағдайда пайдаланбау керек.
5. Екі қақпақты кептіріп сүртіңіз.
6. Қақпақты жоғарғы қуыстарға салыңыз. Шешіlmелі қақпақты негізгі қақпақпен салыстырыңыз. Бекіткіштерді сырттыл естілгенше біраз күш салып басыңыз.

#### Шешіlmелі бу клапанын тазалау

Бу клапаны аспаптың жоғарғы қақпағындағы арнайы ұяшыққа орнатылған және сыртқы және ішкі қабықтардан тұрады.

1. Сыртқы қабықты қақпақ қуысындағы шығыңқы жерден ұстап, жоғары және өзіңізге қарай абайлап тартыңыз.
2. Ішкі қапты сағат тіліге қарсы тірелгенше (🔒 бағытында) бұраңыз және оны шешіңіз.
3. Клапанның барлық бөліктерін жуыңыз.

- Керісінше тәртіпте жинаңыз: ішкі қап ішінде қақпақтың басты бөліктің ойықтарын тиісті дөңеспен қиыстырыңыз және оны сағат тілінің жүрісіне қарай (б) бағытында) бұраңыз. Бу клапанын аспап қақпағындағы ұяшыққа тығыз орнатыңыз (сыртқы дискті алу үшін, дөңесті артымен орналастыру керек).



**HAZAP АУДАРЫҢЫЗ!** Клапан резинасы майысып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бұрмаңыз және тартпаңыз.

### Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады және аспаптың артқы бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады.

- Қақпағын ашыңыз, ыдысты алып шығыңыз. Қажет болса конденсат контейнерге толық ағуы үшін мульти ас үйдің алдыңғы жағын сәл көтеріңіз.
- Шығыңқы жерін өзіңізге қарай тарта отырып контейнерді алыңыз.
- Конденсатты төгіп тастаңыз. Жоғарыда аталған ережелерді сақтай отырып контейнерді жуып, орнына қойыңыз.
- Ыдыстың айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй сүлгісінің көмегімен сүртіңіз.

### Жұмыс камерасын тазалау

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



*Мультиасүйдің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!*

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

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



*Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру элементін түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.*

### Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

## IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындайды: E1 – E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткерикамикалық және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Қыздыру элементі	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультиасүй корпусына қиық орнатылған	Табаны қисайтай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтмай, тегіс қойыңыз
	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультиасүй қақпағын ылғи сырыл естігенше жабыңыз
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін



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

## 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, жөндемеген, бұ-

зылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу 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.), сонымен қатар аккумуляторлық қоректену көздеріне және қоректену батареяларына таралмайды.

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

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

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

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

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

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

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

RMK-M231-CIS-UM-3