

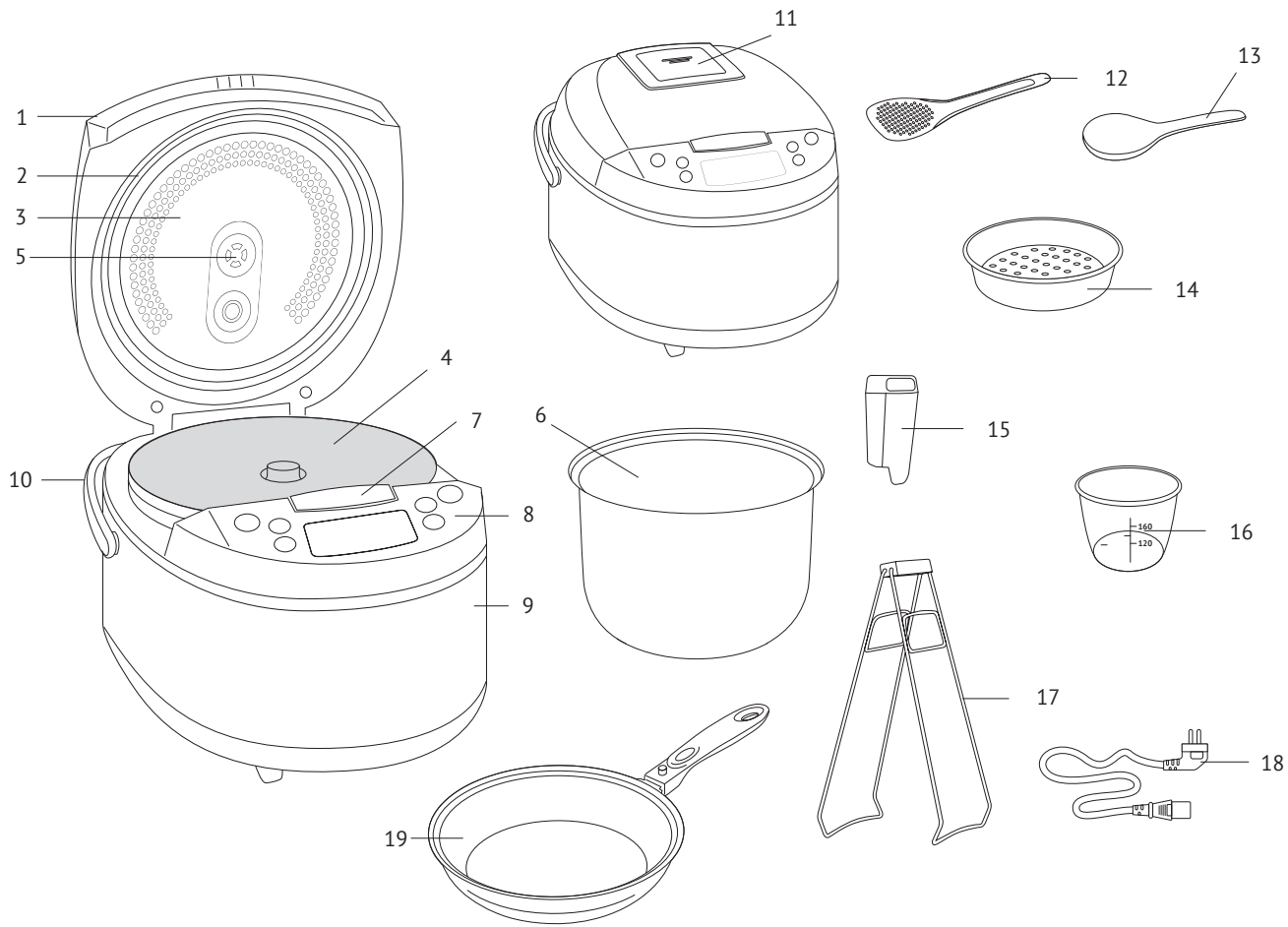
REDMOND

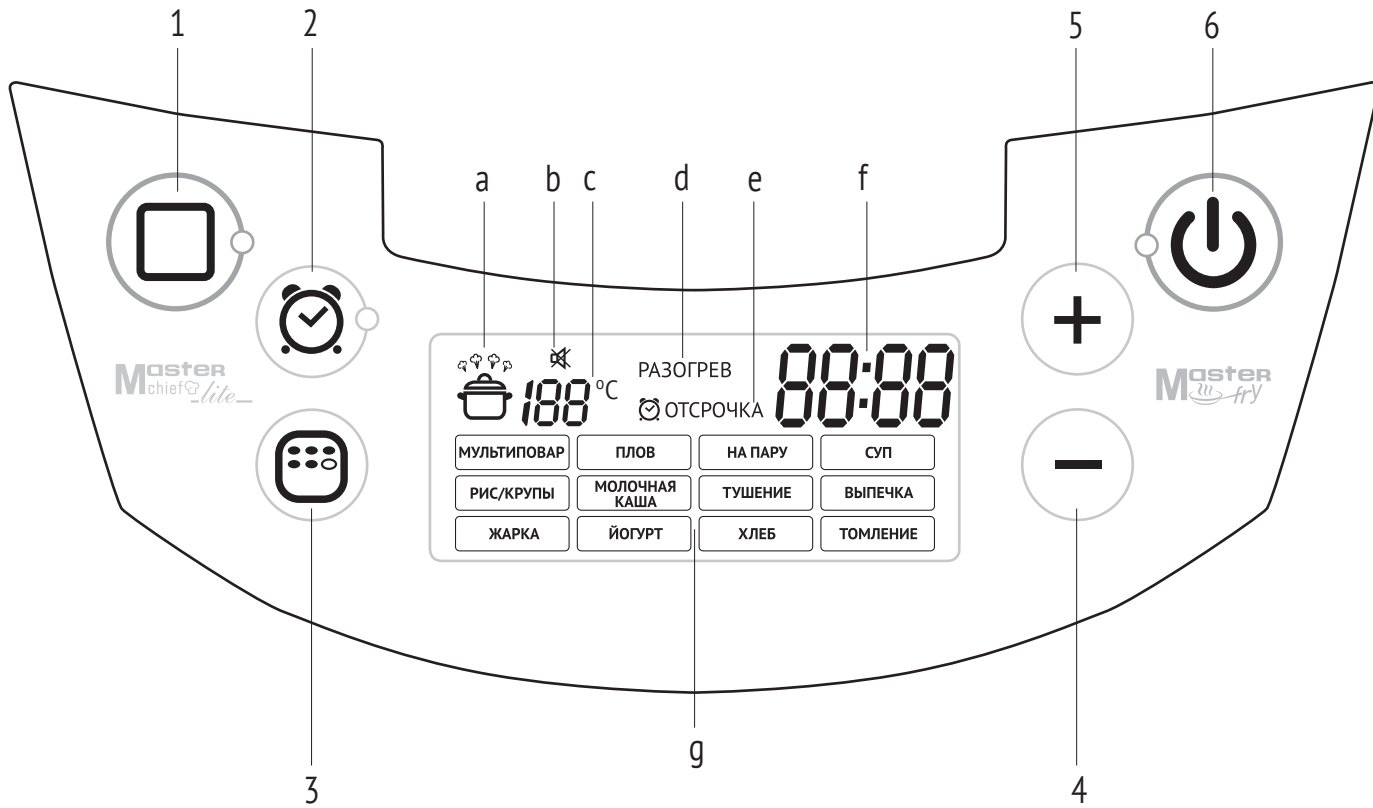
Мультикухня RMK-M452

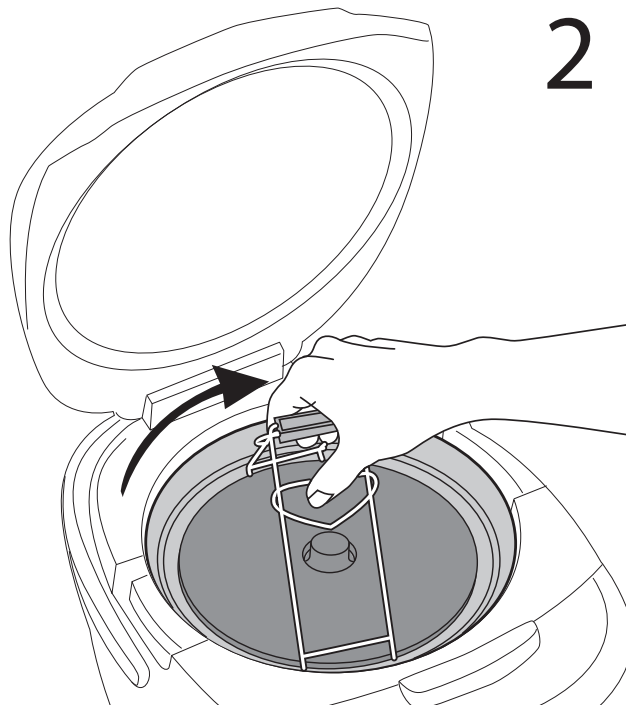
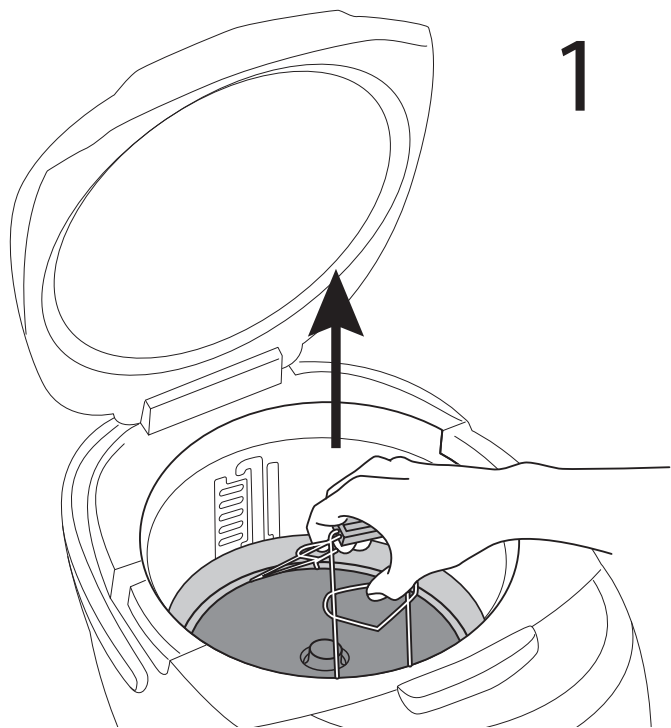


Руководство по эксплуатации

RUS7
UKR20
KAZ30







СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	8	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	14
Программы.....	8	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	14
Функции	8	Общие правила и рекомендации	14
Комплектация	8	Очистка корпуса, внутренней крышки и уплотнительного кольца	15
Устройство прибора.....	9	Очистка чаши, сковороды.....	15
Панель управления	9	Очистка съемного парового клапана	15
Устройство дисплея.....	9	Удаление конденсата	15
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Очистка рабочей камеры.....	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	9	Хранение и транспортировка	15
Функция MASTERFRY.....	9	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	15
Отключение звуковых сигналов.....	10	Ошибки при приготовлении и способы их устранения	15
Блокировка панели управления.....	10	Блюдо не приготовилось до конца.....	15
Установка времени приготовления.....	10	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	17
Отсрочка старта программы	10	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	17
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»	18
Предварительное отключение автоподогрева.....	11	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	18
Разогрев блюд	11	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	19
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	11	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	19
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	12		
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	12		
Программа «ПЛОВ»	12		
Программа «НА ПАРУ»	12		
Программа «СУП»	13		
Программа «РИС/КРУПЫ».....	13		
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	13		
Программа «ТУШЕНИЕ»	13		
Программа «ВЫПЕЧКА»	13		
Программа «ЖАРКА»	13		
Программа «ЙОГУРТ»	13		
Программа «ХЛЕБ»	14		
Программа «ТОМЛЕНИЕ»	14		
Программа «ЭКСПРЕСС»	14		

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-M452 — это современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

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

STOP

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

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его 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 во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.*

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

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

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

STOP *ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!*

Технические характеристики

Модель.....	RMK-M452
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электрическим током.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное Daikin® (Япония)
Покрытие сковороды.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съемный
Габаритные размеры.....	370 × 280 × 240 мм
Вес нетто.....	3,8 кг ± 3%

Программы

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

Функции

MASTERFRY (подъемный нагревательный элемент).....	есть
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (настройка времени и температуры приготовления в процессе работы программы).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация

Мультикохня.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Сковорода.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Щипцы.....	1 шт.







Книга рецептов	1 шт.
Держатель для черпака/ложки	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.

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

Устройство прибора A1

1. Крышка прибора
2. Уплотнительное кольцо
3. Внутренняя крышка
4. Подъемный нагревательный элемент
5. Отверстие для выхода пара
6. Чаша
7. Кнопка открытия крышки
8. Панель управления с дисплеем
9. Корпус
10. Ручка для переноски
11. Съёмный паровой клапан
12. Плоская ложка
13. Черпак
14. Контейнер для приготовления на пару
15. Держатель для черпака и ложки
16. Мерный стакан
17. Щипцы
18. Шнур электропитания
19. Сковорода

Панель управления A2

1. Кнопка  – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек.
2. Кнопка  – установка отсрочки старта.
3. Кнопка  – переключение между параметрами.
4. Кнопка  – выбор программы приготовления, уменьшение значения параметра.
5. Кнопка  – выбор программы приготовления, увеличение значения параметра.
6. Кнопка  – включение заданного режима приготовления, предварительное отключение автоподогрева.

Устройство дисплея A2

- a. Индикатор режима приготовления.
- b. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- c. Индикатор значения температуры.
- d. Индикатор режима разогрева.
- e. Индикатор режима отсрочки старта.
- f. Индикатор значения времени.
- g. Индикаторы автоматических программ.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

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

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

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Функция MASTERFRY

Мультитухля REDMOND RMK-M452 оснащена подъемным нагревательным элементом. Благодаря этому теперь вы можете использовать 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 аккуратно поднимите его до упора и слегка поверните по часовой стрелке до надежной фиксации креплений в пазах на стенках рабочей камеры A3.



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

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

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

i Для приготовления в мультиварке используйте только сковороду, входящую в комплект поставки.





Отключение звуковых сигналов




Вы можете включать/отключать звуковые сигналы в любом режиме работы прибора, кроме настройки программы до старта. Для этого нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Если звуковые сигналы выключены, на дисплее горит индикатор .

i Следует учитывать, что будут отключены все звуковые сигналы, включая предупреждающие.

Блокировка панели управления






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

Для включения блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, нажмите кнопку , затем, не отпуская ее, нажмите кнопку , удерживайте обе кнопки несколько секунд. Прибор подаст длинный звуковой сигнал, на дисплее появятся символы []. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее будут появляться символы [].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите кнопку , затем, не отпуская ее, нажмите кнопку , удерживайте обе кнопки несколько секунд. На дисплее появятся символы [].

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMK-M452 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.






Для установки времени приготовления после выбора автоматической программы нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки  и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку .

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.

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 «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.




Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого начнет работать программа приготовления. Установить время можно в диапазоне от 1 минуты до 24 часов с шагом установки в 1 минуту.


Для установки времени отсрочки старта после выбора автоматической программы приготовления нажмите кнопку . Загорится индикатор «ОТСРОЧКА», значение часов на дисплее начнет мигать. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки  и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения повторно нажмите кнопку .

Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.



i Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ «ЖАРКА» и «ЭКСПРЕСС».

Во время работы функции «Отсрочка старта» горят индикатор выбранной программы и индикатор кнопки , на дисплее отображается индикатор «ОТСРОЧКА», обратный поминутный отсчет времени отсрочки старта и, если активна функция автоподогрева, горит индикатор . Чтобы увидеть время работы программы приготовления, нажмите кнопку .

По окончании работы функции прибор подаст три коротких звуковых сигнала, начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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



Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

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

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку .

i Функция «Автоподогрев» недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС».


Предварительное отключение автоподогрева


Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно. С учетом этого, в мультикохне REDMOND RMK-M452 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы функции «Отсрочка старта» или основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку . Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку .


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

Разогрев блюд

Мультикохну REDMOND RMK-M452 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку . Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

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

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»


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

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




i Во время использования программы «ЭКСПРЕСС», работы функции «Отсрочка старта» функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

При изменении температуры приготовления во время предварительного нагрева (если он предусмотрен заводскими настройками) процесс предварительного нагрева будет прерван. Начнется обратный отсчет времени работы программы. Изменение времени приготовления не влияет на процесс предварительного нагрева.

Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 180°C с шагом в 1°C. Возможный диапазон времени приготовления зависит от выбранной программы. Шаг изменения – 1 минута.






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

Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку , для уменьшения – кнопку . 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 150°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами.

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления дважды нажмите кнопку . Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое значение часов, нажимая кнопки  и . Для сохранения введенных изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку . Аналогичным образом установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели несколько секунд, изменения будут сохранены автоматически. Чтобы вернуться к настройке температуры, до автосохранения повторно нажмите кнопку . Изменение значений часов и минут происходит независимо друг от друга. 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.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку . Выберите необходимую программу приготовления с помощью кнопок **+** и **-** (соответствующий индикатор программы на дисплее будет мигать).

i В программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете установить желаемую температуру приготовления. Для перехода к регулировке температуры нажмите кнопку , значение температуры на дисплее будет мигать. Для увеличения значения, установленного по умолчанию, нажимайте кнопку **+**, для уменьшения – кнопку **-**. Для перехода к настройке времени приготовления повторно нажмите кнопку .

5. При необходимости измените время приготовления.
6. При необходимости установите время отсрочки старта.
7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку . Загорятся индикаторы кнопок и . Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки или по достижении необходимой температуры в чаше. Во время выхода прибора на рабочие параметры (если это предусмотрено программой) на дисплее мигает индикатор .
8. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End».
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку .

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMK-M452 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.redmond.company.

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

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMK-M452 сможет заменить целый ряд кухонных приборов

и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

i Если температура приготовления блюда не превышает 80°C, функция автоподогрева будет отключена.

По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления – 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет от 35-180°C с шагом в 5°C. Диапазон ручной установки времени – от 1 минуты до 15 часов с шагом в 1 минуту.

i ВНИМАНИЕ! В целях безопасности при установке температуры более 150°C время приготовления будет ограничено двумя часами.

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

Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. 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.

Программа «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд на пару. 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 минуте.

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

1. Налейте в чашу 400-800 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям пунктов 3-8 общего порядка действий при использовании автоматических программ.

i После закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше прибор подаст звуковой сигнал. Начнется обратный отсчет времени работы программы приготовления.



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

Программа «СУП»

Предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 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 пену.

Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа предназначена для приготовления на воде риса и различных каш из цельнозерновых круп.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.



По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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



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



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

Программа «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 1 минуту.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено 4 часами.



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

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

Программа «ЖАРКА»

Предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 минуты до 2 часов с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.



По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой – это позволит добиться хрустящей корочки.

Программа «ЙОГУРТ»

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

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной и ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено 4 часами. Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

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

При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания. Чтобы хлеб пропекся равномерно, его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.

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

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




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 5 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Возможность ручной установки времени приготовления, а также функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.

Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку . Загорится индикатор кнопки , на дисплее будет отображаться .

 Если при использовании автоматических программ желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти

ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ


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

 Рецепты указанных в разделе блюд можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.company.

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

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

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

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

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

Очистка корпуса, внутренней крышки и уплотнительного кольца

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

Очистка чаши, 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 ее производителя).

При сильном загрязнении налейте в чашу (сковороду) теплую воду и оставьте на некоторое время отмочать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши (сковороды) насухо перед использованием.

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

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. Надавите на пластмассовый фиксатор на нижней стороне клапана и снимите внутренний кожух.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинки клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинки на место, совместите фиксаторы основной части клапана с соответствующими петлями на внутреннем кожухе и совместите кожухи до щелчка. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.



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. После каждого использования мультитухни удаляйте оставшийся в полости вокруг чаши конденсат 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 поверхность рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.



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

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку 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 корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска

<p>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</p>		<p>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</p>
<p>При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара</p>		<p>Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления</p>
<p>При жарке</p>	<p>В чаше слишком много растительного масла</p>	<p>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши/сковороды тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта</p>
	<p>Избыток влаги в чаше</p>	<p>Не закрывайте крышку прибора при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду</p>
<p>При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью</p>		<p>Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта</p>
<p>При выпечке (тесто не пропеклось)</p>	<p>В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара</p>	<p>Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме</p>
	<p>В чаше слишком много теста</p>	<p>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</p>

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

<p>Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления</p>	<p>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</p>
<p>После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве</p>	<p>Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность</p>

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

<p>При варке молочной каши выкипает молоко</p>	<p>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</p>
--	---

<p>Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта</p>	<p>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</p>
<p>Продукт образует пену</p>	<p>Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке</p>

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

<p>Продукты перемешивали слишком часто</p>	<p>При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут</p>
<p>Слишком длительное время приготовления</p>	<p>Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора</p>

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

<p>Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)</p>	<p>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</p>
--	--

Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из мультитухни сразу по приготовлению. При необходимости можете оставить продукт в приборе 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 мультитухонь REDMOND в программах «ТУШЕНИЕ» и «СУП» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева прибора. 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
Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
Рыба (филе)	300	800	15
Морской коктейль (свежемороженный)	300	800	5
Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
Овощи (свежемороженные)	500	800	5
Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	00:30	1 мин – 15 ч / 1 мин Если температура выше 150°C: 1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:35	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	00:20	5 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	5 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
РИС/КРУПЫ	Приготовление круп и гарниров	00:15	5 мин – 4 ч / 1 мин		✓	
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	00:25	2 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	5 мин – 12 ч / 1 мин	✓		✓
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	5 мин – 4 ч / 1 мин	✓		✓
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	00:18	1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	5 мин – 12 ч / 5 мин	✓		
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	5 мин – 6 ч / 5 мин	✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление рульки, холодца, заливного	3:00	5 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде					

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 либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки

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



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMK-M452 не входят в комплект поставки прибора. Приобрести их и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.company либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница

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

RAM-ST5 – стальной контейнер для приготовления на пару

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

RAM-CL2 – универсальная съемная ручка

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

RAM-SS3 – набор силиконовых аксессуаров

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

RAM-KS1 – набор силиконовых ложек

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

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку прибора до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E6, прибор подает шесть коротких звуковых сигналов	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку	
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку	
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации	
	Между чашей и нагревательным элементом попали посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы	
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов	
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск	
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов

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, уплотнители и т. д.).

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

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

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

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 цей прилад, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і зберігайте його в якості довідника. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані недотриманням вимог щодо техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
 - Даний електроприлад являє собою багатфункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
 - Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
 - Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу. Недотримання цієї вимоги може призвести до короткого замикання або загоряння кабелю.
 - Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.
- STOP** *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.
- У разі зміни положення дискового нагрівального елемента обов'язково використовуйте щипці, що входять до комплексу поставки приладу – це унеможливить отримання опіків або інших випадкових травм.

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



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

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

- Виключайте 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.
- STOP** *ПАМ'ЯТАЙТЕ:* випадкове пошкодження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може призвести до перегрівання і поломки пристрою.
 - Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.
 - Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком прохолов. Суворо дотримуйтеся інструкції щодо 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 упакованням. Очищення й обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу повинен здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, травм та пошкодження майна.

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

Технічні характеристики

Модель.....	RMK-M452
Потужність.....	860 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне Daikin® (Японія)
Покриття сковороді.....	антипригарне керамічне
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	змінний
Габаритні розміри.....	370 × 280 × 240 мм
Вага нетто.....	3,8 кг ± 3%

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР
2. ПЛОВ (ПЛОВ)
3. НА ПАРУ (НА ПАРІ)
4. СУП (СУП)
5. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
7. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ)
8. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
9. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
11. ХЛЕБ (ХЛІБ)
12. ТОМЛІННЯ
13. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

Функції

MASTERFRY (підйомний нагрівальний елемент).....	€
«MASTERШЕФ ЛАЙТ» (налаштування часу та температури приготування в процесі роботи програми).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€

Комплектація

Мультикухня.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Сковорода.....	1 шт.




Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Шипці.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	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.

Будова приладу A1

1. Кришка приладу
2. Уцілювальне кільце
3. Внутрішня кришка
4. Підйомний нагрівальний елемент
5. Отвір для виходу пари
6. Чаша
7. Кнопка відкриття кришки
8. Панель управління з дисплеєм
9. Корпус
10. Ручка для перенесення
11. Знімний паровий клапан
12. Плоска ложка
13. Черпак
14. Контейнер для приготування на парі
15. Тримач для черпака/ложки
16. Мірна склянка
17. Шипці
18. Шнур електроживлення
19. Скворода

Панель управління A2

1. Кнопка  – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання користувацьких налаштувань.
2. Кнопка  – встановлення відстрочки старту.
3. Кнопка  – перемикання між параметрами.


4. Кнопка  – вибір програми приготування, зменшення значення параметра.
5. Кнопка  – вибір програми приготування, збільшення значення параметра.
6. Кнопка  – увімкнення заданого режиму приготування, вимкнення автопідігріву.

Будова дисплея A2

- a. Індикатор режиму приготування.
- b. Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- c. Індикатор значення температури.
- d. Індикатор режиму розігрівання.
- e. Індикатор режиму відстрочки старту.
- f. Індикатор значення часу.
- g. Індикатори автоматичних програм.

I. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ

Розпакуйте виріб, видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.

 *Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показачики (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.*

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

Повністю розмотайте електрошнур. Корпус приладу протріть вологою тканиною. Знімні деталі промийте мильною водою, ретельно просушіть усі елементи приладу перед увімкненням в електромережу.


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

Функція MASTERFRY

Мульטיкухня REDMOND RMC-M452 обладнано підйомним нагрівальним елементом. Завдяки цьому тепер ви можете використовувати в мультиварці не лише чашу, але й сквороду (входить до комплекту поставки).

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

Для встановлення нагрівального елемента у верхню позицію обережно підніміть його до упору й трохи поверніть за годинниковою стрілкою до надійної фіксації кріплень у пазах на стінках робочої камери **A3**.



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

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

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





i Для приготування в мультиварці використовуйте лише сковороду, що входить до комплекту поставки.




Вимкнення звукових сигналів

Ви можете вимкати/вимикати звукові сигнали в будь-якому режимі роботи приладу, крім налаштування програми до старту. Для цього натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку . Якщо звукові сигнали вимкнено, на дисплеї горить індикатор .

Блокування панелі управління






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

Для увімкнення/вимкнення блокування панелі управління в будь-якому режимі, крім налаштування програми до старту, натисніть кнопку , не відпускаючи її, натисніть кнопку , утримуйте обидві кнопки кілька секунд. Прилад подасть тривалий звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться символ . У разі натиснення кнопок із увімкненим блокуванням панелі управління на дисплеї з'являтиметься символ .

Щоб вимкнути блокування, повторно натисніть кнопку , потім, не відпускаючи її, натисніть кнопку , утримуйте обидві кнопки кілька секунд. На дисплеї з'явиться символ .

Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND RMK-M452 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЕКСПРЕСС». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.







Для встановлення часу приготування після вибору автоматичної програми натисніть кнопку . Значення годинника на дисплеї почне мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки  і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

Змінення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

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





Відстрочка старту програми

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почнеться виконання програми приготування. Встановити час можна в діапазоні від 1 хвилини до 24 годин з кроком в 1 хвилину.

Для встановлення часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми приготування натисніть кнопку . Спалахне індикатор  «ОТСРОЧКА» («ВІДСТРОЧКА»), значення годинника на дисплеї почне мерехтіти. Встановіть бажане значення годин, натискаючи кнопки  і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

Змінення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.


i Функція відстрочки старту недоступна під час використання програм «ЖАРКА» і «ЕКСПРЕСС».

Під час роботи функції «Отсрочка старта» горять індикатор вибраної програми й індикатор  на дисплеї відображується індикатор  «ОТСРОЧКА», зворотний шохвилинний відлік часу відстрочки старту і, якщо активна функція автопідігріву, горить індикатор . Щоб побачити час роботи програми приготування, натисніть кнопку .

Після завершення роботи функції прилад подасть три коротких звукових сигнали, почнеться виконання вибраної програми приготування.

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



Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C упродовж 12 годин. Під час автопідігріву світиться індикатор кнопки  на дисплеї відображується індикатор «Подогрев» («Підігрів») і прямий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши кнопку .

i Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм «ЙОГУРТ» і «ЕКСПРЕСС».



Попереднє вимкнення автопідігріву


Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. З врахуванням цього, в мультиварці REDMOND RMK-M452 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи функції «Відстрочка старту» або основної програми приготування. Для цього під час роботи програми натисніть кнопку . Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку .

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

Розігрівання страв

Мультикухню REDMOND RMK-M452 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 . Спалахнуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопці. Таймер почне прямий 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 , поки не згаснуть відповідні індикатори.

 Завдяки функціям автоматичного підігрівання та розігрівання прилад може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Відкрийте для себе ще більше можливостей для кулінарної творчості з новою функцією «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Якщо програма «МУЛЬТИПОВАР» дозволяє задавати параметри роботи програми до її запуску, то, використовуючи функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування.

Ви завжди зможете налаштувати роботу будь-якої програми так, щоб вона відповідала саме вашим побажанням. Википає суп? Молочна каша збігає? Овочі на парі готуються занадто довго? Змініть температуру або час приготування, не перериваючи роботу програми, неначе ви готували на плиті або в духовій шафі.

i Під час використання програми «ЕКСПРЕСС», роботи функції «Отстрочка старту» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.




При зміні температури приготування під час попереднього нагрівання (якщо він передбачений заводськими настройками) процес попереднього нагрівання буде перерваний. Почнетися зворотний відлік часу роботи програми. Зміна часу приготування не впливає на процес попереднього нагрівання.

Зміна температури під час використання функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» можлива в діапазоні від 35 до 180°C з кроком в 1°C. Можливий діапазон часу приготування залежить від вибраної програми. Крок зміни – 1 хвилина.



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






Для зміни температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натискуйте кнопку , для зменшення – кнопку . Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку (кінця) діапазону.
3. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.



Для захисту від перегрівання у разі встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.

Для зміни часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування двічі натисніть кнопку . Індикатор значення часу на дисплеї почне мерехтіти.
2. Встановіть бажане значення годин, натискуючи кнопки  і . Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку . Аналогічним чином встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку . Змінення значень годин і хвилин відбувається незалежно одне від одного. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
3. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.



Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. 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.
- Для виходу з режиму очікування натисніть кнопку . Виберіть необхідну програму приготування за допомогою кнопок **+** і **—** (відповідний індикатор програми на дисплеї мерехтітиме).
- i** У програмі «МУЛЬТИПОВАР» ви можете встановити бажану температуру приготування. Натисніть кнопку , індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтіти. Для збільшення стандартного значення використовуйте кнопку **+**, для зменшення – кнопку **—**. Для переходу до налаштування часу приготування повторно натисніть кнопку .
- Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення.
- За необхідності встановіть час відстрочки старту.
- Для запуску програми приготування натисніть кнопку . Спалахнуть індикатори кнопок і . Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми приготування, почнеться відразу після натиснення кнопки або після досягнення необхідної температури в чаші. Під час виходу приладу на робочі параметри (якщо це передбачено програмою) на дисплеї блимає індикатор .
- Про завершення програми приготування вас оповістить звуковий сигнал. Після закінчення роботи програми/автоподогрева на дисплеї на кілька секунд з'явиться напис «End».
- Щоб скасувати введену програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть кнопку .



Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданої до мультиварки REDMOND RMK-M452 кулінарної книги, що створена спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.trap.

Якщо, на вашу думку, вам не вдалося досягти бажаного результату на звичайних автоматичних програмах, використайте універсальну програму «МУЛЬТИПОВАР», яка відкриває величезні можливості для ваших кулінарних експериментів.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Дана програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури й часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMK-M452 зможе замінити цілу низку кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, знайденим у старій кулінарній книзі або взятим з Інтернету.

i Якщо температура приготування страви не перевищує 80°C, функцію автопідігріву буде вимкнено.

У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 30 хвилин, температура приготування – 100°C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі

становить 35-180°C із кроком у 5°C. Діапазон ручного встановлення часу – від 1 хвилини до 15 годин із кроком в 1 хвилину.

i УВАГА! Задля безпеки у разі встановлення температури понад 150°C час приготування буде обмежено 2 годинами.

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. 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.

Програма «НА ПАРУ»

Призначена для приготування м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв на парі. Стандартний час приготування в програмі становить 20 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 1 хвилину.

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

- Налийте в чашу 400-800 мл води. Встановіть у чашу контейнер для приготування на парі.
- Відміряйте та підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх у контейнері та вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Дотримуйтеся вказівок пунктів 3-8 загального порядку дій під час використання автоматичних програм.

i Після закипання води та досягнення достатньої щільності пари в чаші прилад подасть звуковий сигнал. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми приготування.

Програма «СУП»

Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів із м'яса, риби, птиці або овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

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

Програма «РИС/КРУПЫ»

Призначена для приготування на воді рису й різних каш із цільнозернових круп.

Стандартний час приготування в програмі становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

i Після досягнення заданої температури приготування прилад подасть звуковий сигнал.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування в програмі становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 4 із кроком в 1 хвилину.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода, що зливається в процесі, не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу приладу вершковим маслом;
- часто дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книги рецептів (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.



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



Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C. Кількість інгредієнтів і час приготування встановіть відповідно до рецепта.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Призначена для приготування гуляшу, печені та рагу. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком у 1 хвилину.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста.

Стандартний час приготування в програмі становить 1 хвилину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком у 1 хвилину.

Максимальний час роботи функції «Автопідігрів» у даній програмі обмежений 4 годинами.



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

Під час приготування випічки рекомендується вимкати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультиварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, можна залишити продукт в мультиварці на нетривалий час з увімкненим автопідігрівом.

Програма «ЖАРКА»

Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 18 хвилин. Можливе ручне встановлення часу

приготування в діапазоні від 1 хвилини до 2 години із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.



Після досягнення заданої температури приготування прилад подасть звуковий сигнал.

Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватися інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути. Рекомендується обсмачувати продукти з відкритою кришкою – це дозволить отримати хрустку скоринку.

Програма «ЙОГУРТ»

Призначена для приготування домашніх йогуртів і відстоювання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин. Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.

Програма «ХЛЕБ»

Рекомендується для випікання різноманітних видів хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Програма передбачає повний цикл приготування – від вистоювання тіста до випікання. У програмі стандартний час приготування становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 6 годин із кроком установки в 5 хвилин. Максимальний час роботи функції «Автопідігрів» у даній програмі обмежений 3 годинами. Не рекомендується використання функції «Відстрочка старту», оскільки це може вплинути на якість випічки.

Необхідно враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім – безпосередньо випікання. Перш ніж використати борошно, його рекомендується просіяти для насичення киснем і усунення домішок. Для скорочення часу та спрощення приготування рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.



Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші.

Під час встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки почнеться процес випікання. Щоб хліб пропікся рівномірно, його необхідно перевернути після подавання приладом звукового сигналу.






УВАГА! Використовуйте кухонні рукавиці для виймання хліба з приладу.

Не відкривайте кришку мультиварки на етапі вистоювання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для приготування тушкованого м'яса, рульки. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Програма призначена для приготування рису та розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного кипіння води. Можливість ручного встановлення часу приготування, а також функції «Відстрочка старту» й «Автопідігрів» в даній програмі недоступні. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку . Горить індикатор кнопки , на дисплеї відображується .

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 половину лимона в програмі «НА ПАРУ».
- 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, сковороду, 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, внутрішньої кришки та ущільнювального кільця

Очищуйте корпус виробу, внутрішню кришку й ущільнювальне кільце м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливо застосування делікатного чистячого средства. Во избежание появления подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очищення чаші, сковороді

Ви можете очищувати чашу (сковороду) як вручну, 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 (сковороді) досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

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

Очищення знімного парового клапана

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

1. Обережно потягніть зовнішній кожух за виступ у заглибленні кришки вгору й на себе.
2. Натисніть на пластмасовий фіксатор на нижньому боці клапана та зніміть внутрішній кожух.
3. За необхідності обережно вийміть гумки клапана. Промийте всі частини клапана.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте гумки на місце, поєднайте фіксатори основної частини клапана з відповідними петлями на внутрішньому кожусі і поєднайте кожухи до клацання. Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу.



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

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші. Після кожного використання мультиварки видаляйте конденсат, що залишився в порожнині довкола чаші, за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинки 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 мультиварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолов!

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

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

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

i У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. 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 вентилярованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1 – E6, прилад подає 6 коротких звукових сигналів	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 занадто довго	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 та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення	
Страва готується занадто довго	Чаша в корпусі мультитухні встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів	
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск	
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультитухні	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу Встановіть чашу рівно, без перекосів	
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультитухні	Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультитухні 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 його 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 чинності тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був ушкоджений 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.).

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.

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

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



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

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 қызды! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- 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 тогына зақымға ұшыраудан сақтану үшін, қыздыру элементінің күйін өзгертіңіз!

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

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.



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

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



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 **HAZAR AUDARYŇYZ!** *Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.*

Техникалық сипаттамалары

Үлгі.....	RMK-M452
Қуаты.....	860 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I дәреже
Таба көлемі.....	5 л
Таба жабындысы.....	күйікке қарсы Daikin® (Жапония)
Табаның жабындысы.....	күйікке қарсы, керамикалық
Дисплей.....	LED
Бу клапаны.....	шешілмелі
Габариттік өлшемдері.....	370 × 280 × 240 мм
Нетто салмағы.....	3,8 кг ± 3%

Бағдарламалар

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) |
| 2. ПЛОВ (ПАЛАУ) | 9. ЖАРКА (ҚУЫРУ) |
| 3. НА ПАРУ (БУДА) | 10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 4. СУП (КӨЖЕ) | 11. ХЛЕБ (НАН) |
| 5. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) | 12. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ) |
| 6. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ) | 13. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) |
| 7. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) | |

Функциялар

MASTERFRY (көтерме қыздыру элементі).....	бар
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (бағдарламаның жұмысы барысында әзірлеу уақыты мен температурасын теңшеу).....	бар
Дайын тағам температурасын ұстау (автоысыту).....	12 сағатқа дейін
Автоысытуды алдын ала өшіру.....	бар
Тағамды ысыту.....	12 сағатқа дейін
Стартты шегеру.....	24 сағатқа дейін
Дыбыс сигналдарын өшіру.....	бар

Жинағы

Мультиасүй.....	1 дана
Табасы.....	1 дана
Таба.....	1 дана
Буда әзірлеу контейнері.....	1 дана
Ожау.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Қысқышы.....	1 дана
Рецепт кітабі.....	1 дана
Ожау/қасық ұстағышы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана

Сервистік кітапша..... 1 дана
 Электр қоректену бауы..... 1 дана

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

Мультиасүй құрылымы A1

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Аспап қақпағы | 11. Шешілмелі бу клапаны |
| 2. Тығыздайтын сақина | 12. Жалпақ қасық |
| 3. Ішкі қақпақ | 13. Ожау |
| 4. Көтерме қыздыру элементі | 14. Буда әзірлеу контейнері |
| 5. Бу шығаратын тесік | 15. Ожау мен қасық ұстағышы |
| 6. Табасы | 16. Өлшеу стақаны |
| 7. Қақпақты ашатын түймешік | 17. Қысқышы |
| 8. Дисплейі бар басқару панелі | 18. Электрқоректену бауы |
| 9. Корпус | 19. Таба |
| 10. Тасымалдау тұтқасы | |

Басқару панелі A2

- түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасы жұмысын үзу, пайдаланушылық теңшелімдерді түсіру.
- түймешігі – стартты шегеруді орнату режимін қосу.
- түймешігі – параметрлері арасында ауысу.
- Дисплей.
- түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін азайту.
- түймешігі – автоматты бағдарламаны таңдау, параметрдің мәнін арттыру.
- түймешігі – тапсырылған әзірлеу режимін қосу, автожылтыуды қосу/сөндіру.

Дисплей құрылымы A2

- Әзірлеу режимнің индикаторы.
- Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы.
- Температура мәнінің индикаторы.
- Ысыту режимнің индикаторы
- Стартты шегеру режимнің индикаторы.
- Уақыт мәнінің индикаторы.
- Автоматты бағдарламалардың индикаторлары.

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бұйымды орамынан шығарып, барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымда сериялық нөмірі жоқ болса, кепілдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз.

Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.

Электр бауды толық жайыңыз. Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Шешілмелі бөлшектерді сабынды сумен жуыңыз, аспаптың барлық элементтерін электр желіге қосар алдында мұқият кептіріңіз.

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

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

II. МУЛЬТИАСҮЙДІ ПАЙДАЛАНУ

MASTERFRY функциясы

Мультиасүй REDMOND RMK-M452 көтерме қыздыру элементтерімен жабдықталған. Осының арқасында мультиваркада 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, оны тірегінен мұқият көтеріңіз және жұмыс камераларының қабырғаларындағы қиманы сенімді бекітуіне сағат тіліне қарсы бойымен жеңіл айналдырыңыз A3.

Төменгі айқындамаға дискілік қыздырғышты орнатуда бекіту жұмыс камерасының қабырғаларындағы қимасынан шығуы үшін, жайлап көтеріңіз және дейін сағат тілі дискінің 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.



Мультиасүйда дайындау үшін, жеткізілім жиынтығына кіретін табасын ғана пайдаланыңыз.





Дыбыс сигналдарын өшіру




Сіз дыбыстық дабылдарды аспаптың кез келген режимінде қоса/өшіре аласыз, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа. Бұл үшін нүктесін бірнеше секунд бойы

басып және ұстап тұрыңыз. Егер де дыбыстық дабылдар қосылған болса, дисплейде  индикатор жанады.

Басқару панелін құрсаулау






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

Басқару панелінде кез келген режимде бұғаттауды қосу үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа,  нүктесін басыңыз, сосын, оны жібермей тұрып,  нүктесін басыңыз да, екі нүктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Құрылғы дыбысты сигнал шығарады, дисплейде символдар жанады []. Құрсаулау режимінде кез-келген түймені басқан кезде дисплейде символдар пайда болады [].


Құрсаулаудан шығару үшін, тек бағдарлама баптауын стартқа дейін қосылудан басқа,  нүктесін басыңыз, сосын, оны жібермей тұрып,  нүктесін басыңыз да, екі нүктені бірнеше секунд бойы ұстап тұрыңыз. Дисплейде символдар жанады [].

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMK-M452 мультиасүйдерінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өзіңіз орната аласыз. Тапсырылған уақыттың өзгеру қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.





Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Дисплейдегі сағаттың белгісі жыпылықтай бастайды.  және  батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.



Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.

 *Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққан соң басталады. Мысалы, суық су құйылып, «НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеу уақыты 5 минут орнатылса, бағдарламаның іске қосылуы мен тапсырылған әзірлеу уақытының керісінше есебі тек су қайнап, табада жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң басталады.*

Бағдарлама стартын шегеру





«Бастауды кейінге қалдыру» қызметі аяқталғаннан кейін әзірлеу бағдарламасының орындалуы басталатын уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Уақытты 1 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады.

Старттың уақытын шегіндіру үшін тамақ дайындаудың автоматты бағдарламасын таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз.  индикаторы жанады, дисплейдегі сағат мәні жыпылықтай бастайды.  және  батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін


орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, аспап ұзын дыбыстық сигнал береді, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.

Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.



 *Бастауды кейінге қалдыру қызметі «ЖАРКА» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларында қол жетімсіз болады.*

«Бастауды кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде таңдалған бағдарлама индикаторы мен  индикаторы жапып тұрады, дисплейде « ОТСРОЧКА» («ШЕГЕРУ»), стартты артқа шегіндірудің минуттық кері есебі бейнеленеді, егер автожылыту функциясы белсенді болса,  индикаторы жапып тұрады. Тамақ дайындау бағдарламасының жұмыс уақытын көру үшін  батырмасын басыңыз.



Функция жұмысының уақыты бітісімен, аспап үш қысқа дыбыстық сигнал береді, тамақ дайындаудың таңдалған бағдарламасы орындала бастайды.


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

Дайын тағам температурасын ұстау (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  түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде «Подогрев» («Ысыту») индикаторы мен осы режимде жұмыс істеудің тура есебі көрінеді. Қажет болғанда  түймешігін басып автоысытуды өшіруге болады.


Автоысытуды алдын ала өшіру


Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоысытуды қосқан ылғи дұрыс болмайды. Мұны есепке алғанда, REDMOND RMK-M452 мультиасүйдерінде «Отсрочка старта» функциясының немесе негізгі әзірлеу бағдарламасының жұмысы кезінде бұл функцияны адын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарламаның жұмысы кезінде  түймешігін басыңыз. Автоысытуды жаңадан қосу үшін  түймешігін қайта басыңыз.

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

Тағамды ысыту

REDMOND RMK-M452 мультиасүйінің суық тағамды ысыту үшін пайдалануға болады. Бұл үшін:

1. Азық-түлікті табаға салыңыз, оны мультиасүй корпұсына қойыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3.  түймешігін басып. Дисплей мен түймешікке тиісті индикаторлар жанады. Таймер ысыту уақытын тура есептей бастайды.

Аспап тағамды 70-75°C ысытады және ыстық күйінде 12 сағат ішінде ұстайды. Қажет болғанда  түймешігін басып және тиісті индикаторлар өшкенінше, ысытуды тоқтатуға болады.



Мультиасүй автоысыту және ысыту функциялары арқасында азықты ыстық күйде 12 сағатқа дейін сақтай алады, алайда тағамды ыстық күйде 2-3 сағаттан артық ұстауға кеңес бермейміз, өйткені бұл кей кезде оның дәмін өзгертуі мүмкін.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» жаңа функциясымен аспаптық шығармашылық үшін өзіңізге көбірек мүмкіндік ашыңыз! Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы бағдарламаның жұмыс параметрлерін оны қосуға дейін тапсыруға мүмкіндік берсе, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдаланып, теңшелімдерді тура әзірлеу үдерісі кезінде өзгерте аласыз.

Сіз кез келген бағдарлама жұмысын дәл сіздің қалауыңызға сәйкес келетіндей теңшей аласыз. Көжеңің суы қайнап азайды ма? Сут ботқасы тасыды ма? Көкөніс өте ұзақ әзірлене ма? Сіз плитада немесе пісіру шафында әзірленгендей, бағдарлама жұмысын үзбей, әзірлеу температурасы мен уақытын өзгертіңіз.



«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы пайдаланылған кезде «Отсрочка старта» функциясының жұмысы мен «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясының жетімді емес.




Алдын қыздыру кезінде дайындау температурасы өзгерген жағдайда (егер зауыттық баптаулармен қарастырылған болса) алдына ала қыздыру процесі тоқтатылады. Бағдарлама жұмысы уақытының кері санауы басталады. Дайындау уақытының өзгеруі алдын ала қыздыру процесіне әсер етпейді.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы пайдаланылғанда температура 35 тен 180°C дейінгі диапазонда 1°C қадамымен өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытының ықтимал диапазоны таңдалған бағдарламаға байланысты. Өзгеріс қадамы – 1 минута.



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

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:






1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы кезінде  түймешігін басыңыз. Дисплейде температура мәнінің индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қалаулы температураны орнатыңыз. Арттыру үшін  батырмасын, азайту үшін –  батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады.

3. Басқару панеліндегі түймешіктерді 5 секундтың ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.



Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылып тұрғанда қызып кетуден қорғану үшін бағдарламаның ең ұзақ жұмыс істеу уақыты екі сағатпен шектеледі.




Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезінде  түймешігін екі рет басыңыз. Дисплейде уақыттың мән индикаторы жыпылықтай бастайды.
2.  және  батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін  батырмасын басыңыз. Осындай жолмен минуттың мәнін орнатыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз. Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
3. Басқару панеліндегі түймешіктерді 5 минуттың ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.











Егер әзірлеудің уақыт мәні 00:00 орнатылса, бағдарлама жұмысы тоқтайды.


Автоматты бағдарламалар пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеніз).
2. Ингредиенттерді мультиасүй табасына әзірлеу бағдарламасына сәйкес салыңыз және оны аспаптың 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. Мультиасүй қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. Күту режимінен шығу үшін  түймешігін.  және  түймешіктері көмегімен қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде бағдарламаның тиісті индикаторы жыпылықтайтын болады).



«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауы расталған соң қажетті әзірлеу температурасын орната аласыз.  түймешігін басыңыз, дисплейде температура мәнінің индикаторы жыпылықтай бастайды әдепті орнатылған мәнді көбейту үшін  түймешігін, азайту үшін  түймешігін пайдаланыңыз. Қайтадан пісіру уақыты баспасөзде үшін  түймешікті жалғастыру.

5. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз.
6. Қажет болғанда стартты шегеру уақытын орнатыңыз.
7. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін  түймешігін басыңыз.  және  түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу уақытының керісінше есебі, таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты,  түймешігі басылған соң бірден немесе табада қажетті температура болғанда басталады.

8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы дыбыс сигналы хабарлайды. Бірнеше секунд дисплейде бағдарлама/автоысыту жазулар соңы пайда болады «End» жылы.
9. Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу үдерісін немесе автоысытуды тоқтату үшін  түймешігін басып.



Сапалы нәтиже шығару үшін REDMOND RMK-M452 мультиасүйіне ілескен арнайы бұл үлгі үшін әзірленген аспаздық кітаптағы тағамды әзірлеу бойынша рецепттерді пайдалануды ұсынамыз. Тіпті рецепттерді www.redmond.com.tr сайтында да таба аласыз.

Егер әдеттегі автоматты бағдарламаларда қажетті нәтижеге жете алмадым деп ойласаңыз, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз, ол сіздің аспаздық эксперименттеріңіз үшін көп мүмкіндік ашады.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған температура параметрі мен әзірлеу уақыты бойынша тағамды әзірлеуге арналған. REDMOND RMK-M452 мультиасүйі «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының арқасында бір қатар асханалық құралды алмастыра алады және ескі аспаздық кітапта табылған немесе Интернеттен алынған сіз үшін қызық іс жүзінде кез келген рецепт бойынша тағамды әзірлеуге мүмкіндік береді.



Егер әзірлеу температурасы 80°C аспаса, автоысыту функциясы қолмен қосылу мүмкіндігінсіз өшеді.

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 1 минут 15 сағатқа дейін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Температура 150°C жоғары орнатылғанда қауіпсіздік мақсатында әзірлеу уақыты екі сағатпен шектеледі.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама әртүрлі палау түрлерін әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 35 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Ет, құс еті, балық, көкөніс және құрамдасы көп тағамды буда әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 1 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Бұл бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жинаққа кіреді):

1. Табаға 400-800 мл су құйыңыз. Табаға буда әзірлеу контейнерін орнатыңыз.
2. Азық-түлікті рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз және контейнерге біркелкі салып, табаны аспап корпусына қойыңыз. Таба қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.

3. Автоматты бағдарламаларды пайдаланғанда жылпы әрекеттер тәртібінің 3-8 тармақтарының нұсқауларын ұстаныңыз.



Су қайнаған соң және табада жеткілікті бу тығыздығы болғанда аспап дыбыс сигналын шығарады. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады.

«СУП» бағдарламасы

Сорпа, қатық, көкөністік және ет, балық, құс еті немесе көкөністік суық көжелерін әзірлеуге арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 5 минуттан 8 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.



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

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарлама суда күріш пен тұтас дәнді жармалардың әртүрлі ботқаларын әзірлеуге арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.



Тапсырылған әзірлеу температурасы болғанда аспап дыбыс сигналын шығарады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майы аз пастерленген сүтті пайдаланып, ботқаны әзірлеуге арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 2 минуттан 4 сағат дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Сүт тасып кетпеу және қажетті нәтижеге жету үшін әзірлеудің алдында келесі әрекеттерді жасауға кеңес беріледі:

- дәні тұтас барлық жарманы (күріш, қарақұмық, тары және т. б.) төгілетін су мөлдір болғанынша мұқият жуыңыз;
- әзірлеудің алдында мультиасүйі табасына сары май жағыңыз;
- ингредиенттерді рецепттер кітабының нұсқауларына сәйкес өлшеп, шамаластықты қатаң ұстаныңыз (ингредиенттердің мөлшерін қатаң түрде шамаластықпен азайтыңыз немесе көбейтіңіз);
- майы алынбаған сүт пайдаланылғанда оған 1:1 шамаластықпен су қосыңыз.



Сүт пен жарма қасиеттері өндіруші мен өндірілген жеріне байланысты ерекшеленуі мүмкін, бұл кей кезде әзірлеу нәтижесіне ықпал етеді.

Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже шықпаса, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүт ботқасын ең тиімді әзірлеу уақыты 95°C құрайды. Ингредиенттердің мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептке сәйкес орнатыңыз.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Гуляш, жаркое мен рагу әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 5 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Кекс, пісірме және ашытылған қамырдан пирог әзірлеуге арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Бұл бағдарламада «Автосыту» функциясының ең ұзақ жұмыс істеу уақыты 4 сағатпен шектелген.



Бисквит дайындығын оған ағаш таяқшаны тығып, тексеруге болады (ши). Егер ол шығарылғанда үстіне жабысқа қамыр болмаса, бисквит дайын.

Пісірмені әзірлегенде тағамды автоматты түрде ысыту функциясын өшіруге кеңес беріледі. Дайын азықты дымқыл болып қалмауы үшін, әзірленген соң бірден мультиасүйдің шығарыңыз. Егер бұған мүмкіндік болмаса, автоысытуды қосып, азықты мультиасүйдің ішінде біраз мерзімге қалдыруға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, құс еті, балық және көпшілік тағамды қуыруға арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 18 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 1 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Бұл бағдарламада стартты шегеру функциясы қол жетімді емес.



Тапсырылған әзірлеу температурасы болғанда аспап дыбыс сигналын шығарады.

Ингредиенттер күйіп жабыспау үшін рецептер кітабындағы нұсқаулықтарды ұстануға және таба ішіндегісін араластырып тұруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдаланудың алдында аспапты толық суытыңыз. Азықты ашық қақпақпен қуыруға кеңес беріледі – бұл қытырлақ қабықты қалыптастыруға мүмкіндік береді.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

Үйде жасалған йогурт әзірлеуге және қамырды тындыруға арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 5 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Ингредиенттерді салғанда олар табаның пайдалы көлемінің жартысынан көп алмайтынын байқаңыз. Бұл бағдарламада стартты шегеру функциясы қол жетімді емес.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бидай ұнынан және қара бидай ұны қосылған әртүрлі нан түрін пісіруге кеңес беріледі. Бағдарлама қамырды тындырудан пісіруге дейін толық әзірлеу айналымын қарастырады.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 5 минуттан 6 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Бұл бағдарламада «Автосыту» функциясының ең ұзақ жұмыс істеу уақыты 3 сағатпен шектелген. «Бастауды кейінге қалдыру» функциясын пайдалануға кеңес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

Бағдарламаның бірінші жұмыс істеу уақыты ішінде қамыр тынытынын, одан кейін пісірудің өзі болатынын есепке алу керек. Ұнды пайдаланар алдында оны оттегіге қанықтыру және қоспаларды кетіру үшін елеуге кеңес беріледі. Уақытты қысқарту және әзірлеуді жеңілдету үшін нанды әзірлеудің дайын қоспаларын пайдалануға кеңес береміз.



Ингредиенттерді салғанда олар табаның пайдалы көлемінің жартысынан көп алмайтынын байқаңыз.

Әзірлеу уақыты 1 сағаттан аз орнатылғанда  түймешігі басылған соң пісіру үдерісі басталады. Нан біркелкі пісу үшін оны аспап дыбыс сигналын шығарған соң аудару керек.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Нанды аспаптан шығару үшін асханалық қолғапты пайдаланыңыз.




Мультиасүй қақпағын қамырды тындыру кезеңінде ашпаңыз! Бұған пісірілетін азықтың сапасы байланысты.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама бұқтырылған ет, рулька әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 5 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама суға күріш пен үгілмелі ботқа әзірлеуге арналған. Бағдарлама су толық қайнап біткен соң автоматты түрде өшуді қарастырады. Әзірлеу уақытын қолмен орнату мүмкіндігі, сонымен қатар «Стартты шегеру» және «Автосыту» функциялары бұл бағдарламада қол жетімді емес.

Әзірлеу бағдарламасын күту режимінде іске қосу үшін  түймешігін басыңыз. Әзірлеу режимінің индикаторлары және  түймешігінің жарығы жанады. Жұмыс барысында дисплейде  индикаторы көрсетіледі.

III. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультиасүйді әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультиасүйді әзірленген тағам бар немесе су толған табаны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаны тоңазыткермикалықта сақтай аласыз

және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультиасуйді ысыта аласыз.

- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоза, 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.

STOP

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

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

Корпусы, қақпақтың ішкі және бекіткіш дөңгелекті тазалау

Өнімнің корпусын, қақпағының ішкі және бекіткіш дөңгелекті жұмсақ ылғалды асбөлмесі майлығымен немесе сорғышпен тазалаңыздар. Жұмсақ тазалау құралын пайдалануға болады. Корпуста ықтимал су айғыздарынан бас тарту үшін бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

Табаны тазалау

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

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

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

Шешілмелі 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. Клапанның төменгі жағындағы пластмасса бекіткішті басып, ішкі қабықты шешіңіз.

3. Қажет болғанда клапан резиналарын абайлап шығарыңыз. Клапанның барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Керісінше тәртіпте жинаңыз: резиналарды орнына салыңыз, клапанның негізгі бөлік бекіткіштерін жоғарғы қабықтағы тиісті ілмектерге келтіріңіз және қабықтарды сырттыл естілгенше салыстырыңыз. Бу клапанын аспап қақпағындағы ұяшыққа тығыз орнатыңыз.



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

Конденсатты кетіру

Осы үлгіде конденсат аспап корпусында таба айналысында арнайы қуыста жиналады. Мультиасуі пайдаланылған сайын таба айналасында қалған конденсатты асханалық майлықтың көмегімен кетіріңіз.

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.

STOP

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

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

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



Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің 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. ҰҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ұқтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1 – E6, аспап 6 қысқа дыбыстық сигнал береді	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	Электр қоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешілмелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткер керамикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	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
	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 мультисүйі корпусына қысық орнатылған	Табаны қисайтпай 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 қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультисүйдің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті
	Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультисүйі қақпағын ылғи сыртыл естілгенше жабыңыз
		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 жылды 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 талонның дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс 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.).

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-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.

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

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



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, лит. А.

© REDMOND. Все права защищены. 2016

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

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

RMK-M452-CIS-UM-1