

REDMOND

Мультиварка
RMC-ИHM301

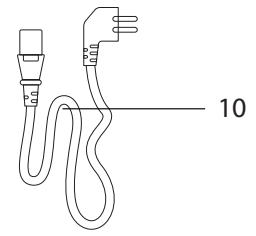
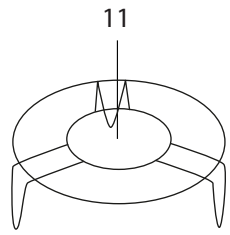
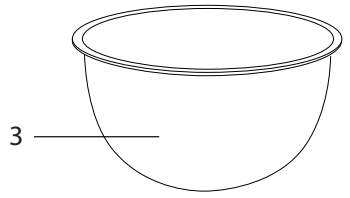
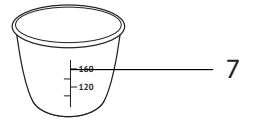
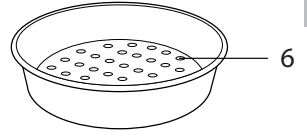
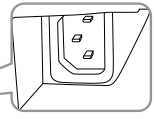
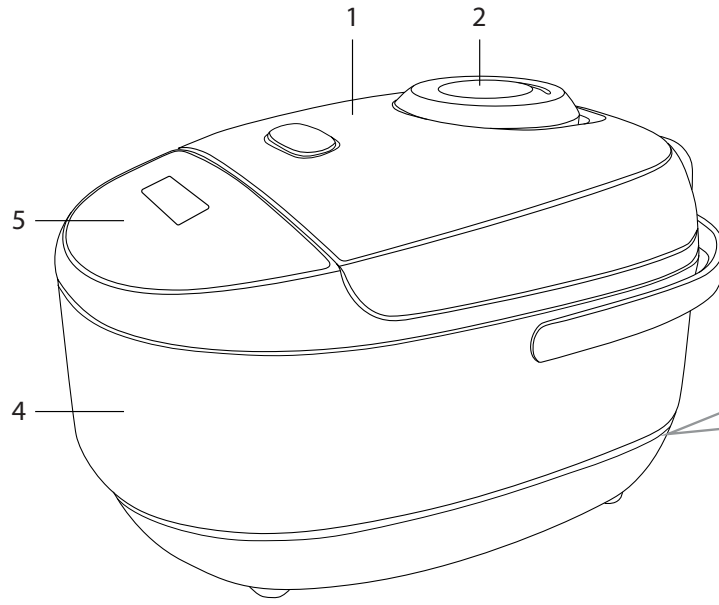
Руководство по эксплуатации



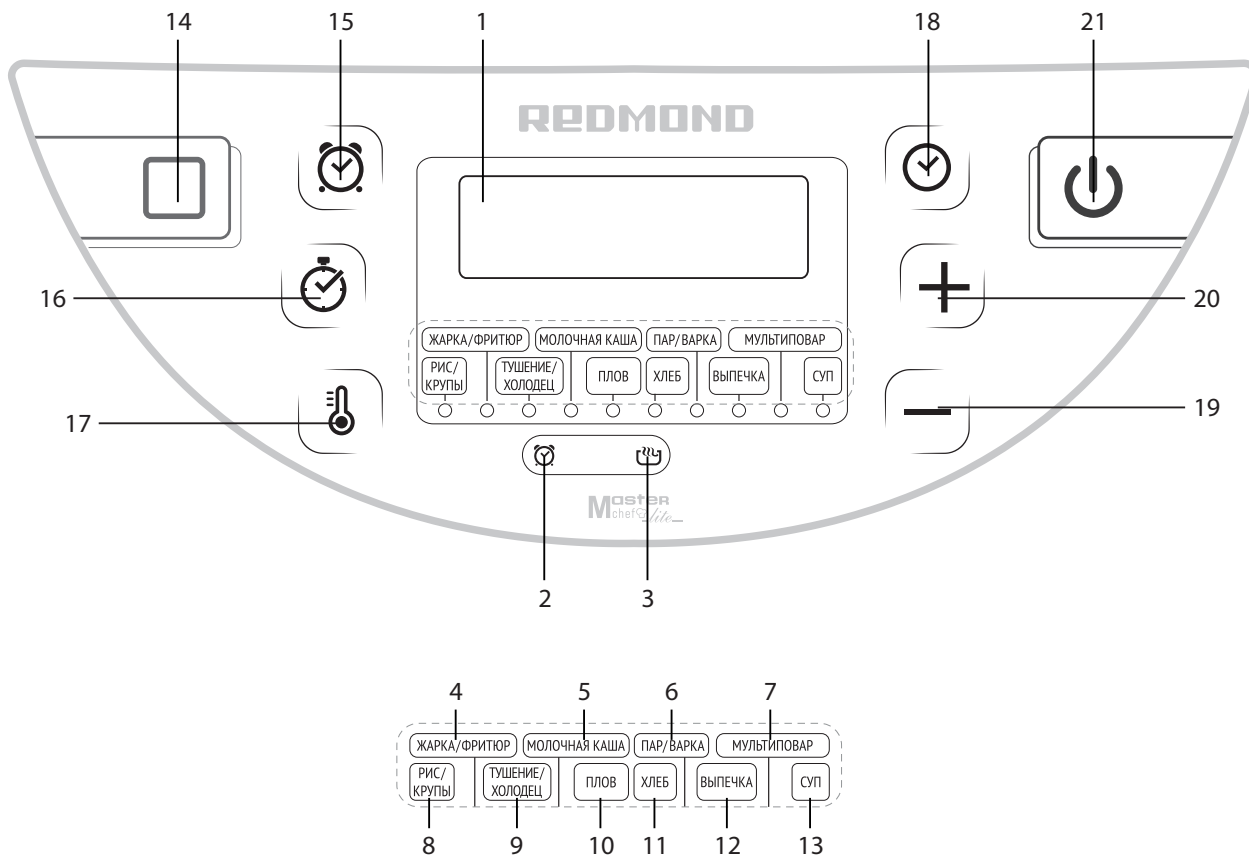
Если вы не получили требуемое качество обслуживания в сервисе, обращайтесь в головной сервисный центр по контактными данным, указанным в условиях гарантийного обслуживания

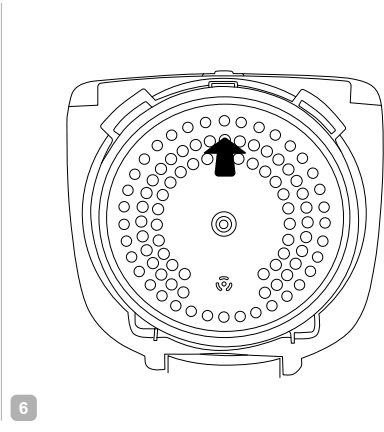
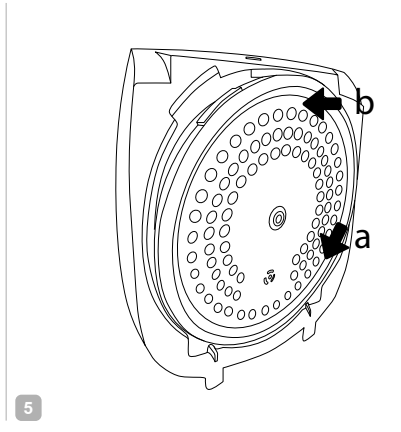
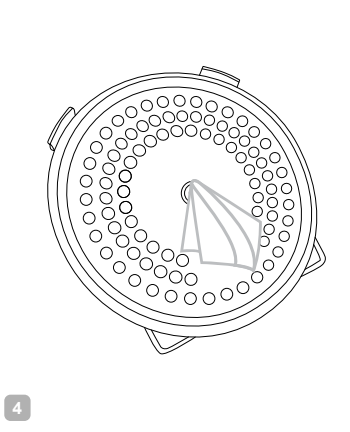
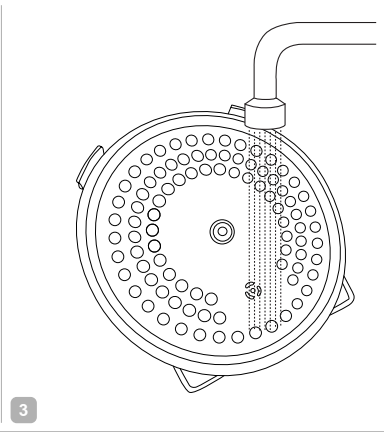
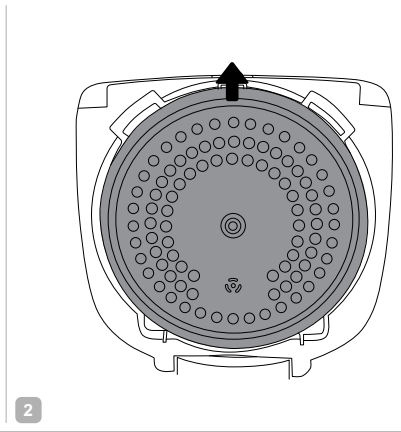
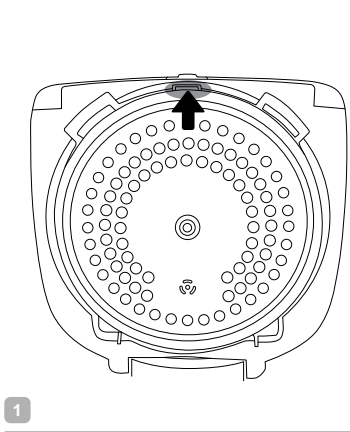
RUS	8
UKR	19
KAZ	27

A1

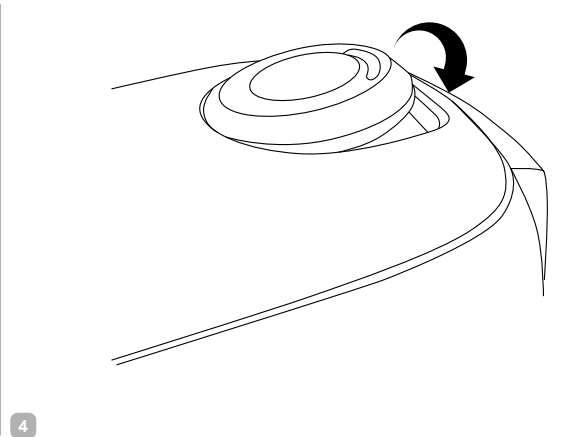
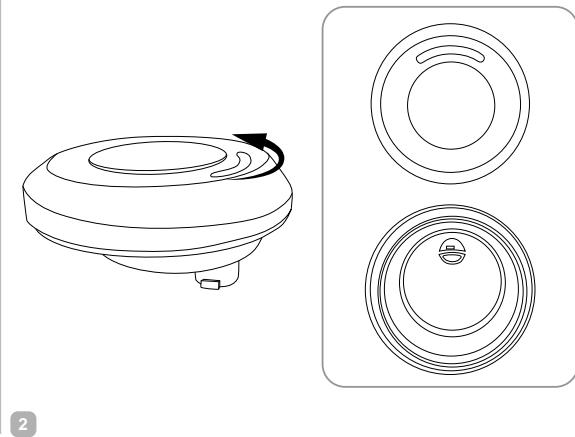
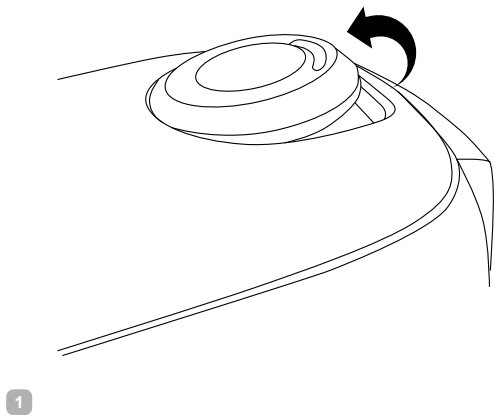


A2





A4



СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности	8	Очистка съемного парового клапана	17
Технические характеристики	9	Очистка чаши	17
Автоматические программы приготовления	9	Очистка рабочей камеры	17
Функции	9	Хранение и транспортировка	17
Комплектация	9	VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	18
Устройство прибора	10	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	18
Панель управления	10		
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10		
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	10		
Отключение звуковых сигналов	10		
Блокировка панели управления	11		
Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления	11		
Установка времени приготовления	11		
Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта	12		
Отсрочка старта программы	12		
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	12		
Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)	13		
Предварительное отключение автоподогрева	13		
Разогрев блюд	13		
Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)	13		
III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	14		
Общие рекомендации	14		
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	14		
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	15		
Рекомендации по использованию температурных режимов	16		
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	16		
V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	16		
VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	17		
Общие правила и рекомендации	17		
Очистка корпуса	17		
Очистка съемной внутренней крышки	17		

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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


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

Мультиварка RMC-1HM301 с индукционным нагревом — современный multifunctional прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redmond.com.ru.

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

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

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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой multifunctional прибор для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях не промышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование прибора будет считаться нарушением условий

надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

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

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

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

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

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

STOP

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

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

STOP

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	RMC-IHM301
Мощность.....	1250 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Тип нагревательного элемента.....	индукционный
Объем чаши.....	4 л
Покрывание чаши.....	антипригарное Daikin®
Дисплей.....	светодиодный
Панель управления.....	сенсорная
Внутренняя крышка.....	съемная
Паровой клапан.....	съемный
Габаритные размеры.....	350 × 270 × 260 мм
Вес нетто.....	4,7 кг ± 3%

Автоматические программы приготовления

1. МУЛЬТИПОВАР
2. ЖАРКА/ФРИТЮР
3. МОЛОЧНАЯ КАША
4. ПАР/ВАРКА
5. РИС/КРУПЫ
6. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ
7. ПЛОВ
8. ХЛЕБ
9. ВЫПЕЧКА
10. СУП
11. ЭКСПРЕСС

Функции

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

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Решетка для приготовления на пару.....	1 шт.


Мерный стакан	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка	1 шт.
Шнур питания	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.








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

Устройство прибора (схема А1, стр. 3)

1. Крышка прибора
2. Съёмный паровой клапан
3. Чаша
4. Корпус
5. Панель управления с дисплеем
6. Контейнер для приготовления на пару
7. Мерный стакан
8. Черпак
9. Плоская ложка
10. Электрошнур
11. Решетка для приготовления на пару

Панель управления (схема А2, стр. 4)

1. Дисплей.
2. Индикатор отсрочки старта.
3. Индикатор автоподогрева/разогрева.
4. Индикатор выполнения автоматической программы «ЖАРКА/ФРИТЮР».
5. Индикатор выполнения автоматической программы «МОЛОЧНАЯ КАША».
6. Индикатор выполнения автоматической программы «ПАР/ВАРКА».
7. Индикатор выполнения автоматической программы «МУЛЬТИПОВАР».
8. Индикатор выполнения автоматической программы «РИС/КРУПЫ».
9. Индикатор выполнения автоматической программы «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ».
10. Индикатор выполнения автоматической программы «ПЛОВ».
11. Индикатор выполнения автоматической программы «ХЛЕБ».
12. Индикатор выполнения автоматической программы «ВЫПЕЧКА».
13. Индикатор выполнения автоматической программы «СУП».
14. Кнопка  – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс установленных настроек.

15. Кнопка  – установка времени отложенного старта.
16. Кнопка  – запуск программы «ЭКСПРЕСС».
17. Кнопка  – настройка температуры приготовления.
18. Кнопка  – настройка времени приготовления.
19. Кнопка  – уменьшение значения параметра, переключение между программами приготовления, отключение звуковых сигналов.
20. Кнопка  – увеличение значения параметра, переключение между программами приготовления, блокировка панели управления.
21. Кнопка  – запуск программы приготовления, отключение/включение автоподогрева.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

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

Корпус прибора протрите влажной тканью, съёмные детали промойте в теплой воде. Тщательно просушите прибор перед подключением к электросети.


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


Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Подключите шнур питания к разъему на корпусе, убедитесь в прочности соединения.

Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Отключение звуковых сигналов

Для отключения звуковых сигналов в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку , пока прибор не подаст звуковой сигнал.

Для включения звуковых сигналов в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку , пока прибор не подаст звуковой сигнал.

Блокировка панели управления

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

Для блокировки панели управления в любом режиме, кроме настройки программы до старта, нажмите и удерживайте кнопку **+**, пока прибор не подаст звуковой сигнал. На дисплее появятся символы [**⏸**]. При нажатии любой кнопки в режиме блокировки на дисплее будут появляться символы [**⏸**].

Чтобы снять блокировку, повторно нажмите и удерживайте кнопку **+**, пока прибор не подаст звуковой сигнал. На дисплее появятся символы [**⏸**].

Общий порядок действий при использовании автоматических программ приготовления

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

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше, следуя указаниям книги рецептов или Сводной таблицы программ приготовления (если вы готовите по своему рецепту). 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 прибора.

i При использовании некоторых программ допускается приготовление при открытой крышке, следуйте указаниям книги рецептов.

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

4. Подключите сетевой шнур к разъему на корпусе.
5. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания (на дисплее отображается **-- --**).
6. Нажимая на кнопки **+** и **—**, выберите необходимую программу приготовления. Переключение программ осуществляется по кругу, на дисплее горит значение времени приготовления по умолчанию, горит индикатор выбранной программы (кроме программ «ЭКСПРЕСС»), мигает индикатор кнопки **⏸**.
7. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (см. раздел «Установка времени приготовления»). При выборе программы «МУЛЬТИ-ПОВАР» вы также можете изменить температуру приготовления (см. раздел «Установка температуры приготовления: программа «МУЛЬТИПОВАР»).
8. При необходимости установите время отсрочки старта (см. раздел «Отсрочка старта программы»).

i При настройке параметров приготовления измененное значение мигает на дисплее. При бездействии в течение 5 секунд измененное значение автоматически сохраняется.

Нажатие кнопки **⏸** во время настройки параметра программы приготовления до автоматического сохранения переведет прибор в режим выбора автоматических программ. Повторное нажатие кнопки **⏸** переведет прибор в режим ожидания.

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

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

9. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку **⏸**. Во время работы программы горят индикаторы выбранной программы и кнопка **⏸** и **⏸**. Если активна функция автоподогрева, горит индикатор **⏸**. В зависимости от выбранной программы приготовления обратный поминутный отсчет времени приготовления на дисплее начнется сразу или по достижении необходимой температуры в чаше.

i В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданные рабочие параметры (сопровождается звуковым сигналом). Например, в программе «ПАР/ВАРКА» обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

10. По окончании работы программы/автоподогрева на дисплее на несколько секунд появится надпись «End», затем прибор перейдет в режим ожидания.

i Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку **⏸**.

Установка времени приготовления

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

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

Программа «МУЛЬТИПОВАР»: установка температуры приготовления до старта

При использовании программы «МУЛЬТИПОВАР» вы можете регулировать не только время, но и температуру приготовления до старта. Диапазон возможных значений – от 35 до 180°C с шагом в 5°C.

1. После выбора программы «МУЛЬТИПОВАР» нажмите кнопку . Цифровое значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки \pm и \leftarrow , установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать).

Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления 150°C и выше максимальное время работы программы будет ограничено двумя часами.

Отсрочка старта программы

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

1. После выбора программы приготовления нажмите кнопку . Загорится индикатор отсрочки старта, значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки \pm и \leftarrow , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены. Чтобы вернуться к настройке часов, до автосохранения еще раз нажмите кнопку .

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

Во время работы функции «Отсрочка старта» горят индикаторы отсрочки старта, выбранной программы, кнопка и . Если активна функция автоподогрева, горит индикатор .

Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее отображается время отсрочки старта. Нажмите кнопку : на дисплее на 5 секунд отобразится время работы программы.

По окончании работы функции индикатор отсрочки старта погаснет. Начнется выполнение выбранной программы приготовления.

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

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

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

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

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

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

Изменение температуры в процессе приготовления

Диапазон изменения температуры приготовления – от 35 до 180°C с шагом установки в 5°C.

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . На дисплее начнет мигать значение температуры по умолчанию.
2. Нажимая кнопки \pm и \leftarrow , установите желаемое значение температуры. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать).

Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления 150°C и выше максимальное время приготовления будет ограничено двумя часами.

Изменение времени в процессе приготовления

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



1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку . Значение часов на дисплее начнет мигать.
2. Нажимая кнопки \pm и \leftarrow , установите желаемое значение часов. Переключение происходит по кругу, для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Для сохранения изменений и перехода к настройке минут нажмите кнопку .
4. Аналогично установите значение минут. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение нескольких секунд: изменения будут сохранены автоматически (значение на дисплее перестанет мигать). Чтобы вернуться к настройке часов, еще раз нажмите кнопку .


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

Во время работы функции «Отсрочка старта» и программы «ЭКСПРЕСС» функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

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




Автоподогрев (поддержание температуры готовых блюд)

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

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

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





Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления не всегда желательно, с учетом этого в приборе предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции. Для этого во время работы программы приготовления или функции отсрочки старта нажмите кнопку : индикатор  погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку  еще раз.

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

Разогрев блюд

Вы можете использовать мультиварку для разогрева блюд. Для этого:



1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Загорятся индикаторы  и кнопки , таймер начнет прямой поминутный отсчет времени разогрева.
4. По достижении температуры 70°C прибор подаст звуковой сигнал и будет поддерживать продукт горячим в течение 12 часов.
5. Для отключения разогрева повторно нажмите и удерживайте кнопку . Прибор перейдет в режим ожидания.

💡 Благодаря функциям автоподогрева и разогрева прибора может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии

более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Сводная таблица автоматических программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления. При установке температуры выше 150°C время приготовления будет ограничено двумя часами	0:30	1 мин – 12 ч / 1 мин Если температура выше 150°C: 1 мин – 2 ч / 1 мин		✓	✓
ЖАРКА/ФРИТЮР	Жарка овощей, мяса, рыбы и птицы и приготовление различных продуктов во фритюре. После выхода на рабочие параметры прибор подаст два коротких звуковых сигнала	0:18	1 мин – 1 ч / 1 мин	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш с использованием пастеризованного молока малой жирности	0:25	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓
ПАР/ВАРКА	Приготовление на пару и варка мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Для приготовления на пару используйте специальный контейнер (входит в комплект). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару»	0:20	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров	0:25	1 мин – 2 ч / 1 мин	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Тушение мяса, птицы, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд, приготовление холодца и заливного	1:00	1 мин – 12 ч / 1 мин		✓	✓
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	1:00	1 мин – 4 ч / 1 мин		✓	✓
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При установке времени приготовления менее 1 часа после запуска программы начнется процесс выпекания. Время автоподогрева ограничено 2 часами	3:00	1 мин – 6 ч / 1 мин		✓	✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / Шаг установки	Ожидание выхода на рабочие параметры	Отсрочка старта	Автоподогрев
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, приготовление запеканок	1:00	15 мин – 4 ч / 5 мин		✓	✓
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	1 мин – 8 ч / 1 мин		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Для запуска программы нажмите кнопку  . Во время работы программы на дисплее отображается 					

III. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Общие рекомендации

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

- При приготовлении продуктов во фритюре помещайте корзину с продуктами (приобретается отдельно) в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА/ФРИТЮР» дайте прибору полностью остыть.

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

Возможные причины проблемы		Способы решения
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло паровой клапан	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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

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

Рекомендации по использованию температурных режимов


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

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы (в фольге)
150	Запекание мяса (в фольге)
155	Выпечка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление в кларе
175	Приготовление куриных наггетсов
180	Приготовление картофеля фри

 Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

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

 Подробную информацию можно найти в книге рецептов или на сайте www.redmond.com.ru.

V. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-1HM301 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.redmond.com.ru либо в магазинах официальных дилеров.

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

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Вы можете использовать ветчинницу в мультиварке, в духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

VI. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

Общие правила и рекомендации

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

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

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


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

Очистка корпуса

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

Очистка съемной внутренней крышки

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

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

Очистка съемного парового клапана

Съемный паровой клапан очищайте после каждого использования.


1. Извлеките паровой клапан, как показано на рисунке **A4** (стр. 6).
2. Промойте клапан под струей воды. Тщательно просушите перед сборкой.
3. Установите паровой клапан на место.

Очистка чаши

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

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

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

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

Очистка рабочей камеры

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

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

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

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

Хранение и транспортировка

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

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

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E*	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Прибор не подключен к электросети Неисправна электрическая розетка или в электросети нет тока	Удостоверьтесь, что прибор подключен к исправной электророзетке
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи) Чаша в корпусе прибора установлена неровно	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы Установите чашу ровно, без перекосов
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нарушена герметичность соединения чаши и крышки прибора	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Закрывайте крышку прибора до упора
	Уплотнительная резинка на крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т.д.), а также аккумуляторные источники питания и батареи питания.

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

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

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


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

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

3 – серийный номер модели

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

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

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

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


ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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


 **УВАГА!** *Під час роботи приладу його корпус, чаша й металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте ку-*

хонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою, не нахиліться над пристроєм під час відкриття кришки.

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

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі: потрапляння вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Чітко дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (зокрема дітьми), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використан-

ня 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 можуть здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

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



УВАГА! Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-ІНМ301
Потужність.....	1250 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас І
Тип нагрівального елемента.....	індукційний
Об'єм чаші.....	4 л
Покриття чаші.....	антипригарне Daikin®
Дисплей.....	світлодіодний
Панель управління.....	серсорна
Внутрішня кришка.....	знімна
Паровий клапан.....	знімний
Габаритні розміри.....	350 × 270 × 260 мм
Вага нетто.....	4,7 кг ± 3%

Автоматичні програми приготування

1. МУЛЬТИПОВАР
2. ЖАРКА/ФРИТЮР (СМАЖЕННЯ/ФРИТЮР)
3. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
4. ПАР/ВАРКА (ПАР/ВАРІННЯ)
5. РИС/КРУПИ (РИС/КРУПИ)
6. ТУШЕННЯ/ХОЛОДЕЦ (ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ)
7. ПЛОВ (ПЛОВ)
8. ХЛЕБ (ХЛІБ)
9. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)
10. СУП (СУП)
11. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

Функції

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

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Підставка для приготування на парі.....	1 шт.


Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Електрошнур.....	1 шт.
Книга рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.








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

Будова приладу (схема А1, стор. 3)

1. Кришка приладу
2. Знімний паровий клапан
3. Чаша
4. Корпус приладу
5. Панель управління з дисплеєм
6. Контейнер для приготування на парі
7. Мірна склянка
8. Черпак
9. Плоска ложка
10. Електрошнур
11. Підставка для приготування на парі

Панель управління (схема А2, стор. 4)

1. Дисплей.
2. Індикатор відстроки старту.
3. Індикатор автопідігріву/розігрівання.
4. Індикатор виконання автоматичної програми «ЖАРКА/ФРИТЮР».
5. Індикатор виконання автоматичної програми «МОЛОЧНАЯ КАША».
6. Індикатор виконання автоматичної програми «ПАР/ВАРКА».
7. Індикатор виконання автоматичної програми «МУЛЬТИПОВАР».
8. Індикатор виконання автоматичної програми «РИС/КРУПЫ».
9. Індикатор виконання автоматичної програми «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ».
10. Індикатор виконання автоматичної програми «ПЛОВ».
11. Індикатор виконання автоматичної програми «ХЛЕБ».
12. Індикатор виконання автоматичної програми «ВЫПЕЧКА».
13. Індикатор виконання автоматичної програми «СУП».
14. Кнопка  – включення/відключення режиму розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання введених налаштувань.

15. Кнопка  – налаштування часу відстроки старту.
16. Кнопка  – запуск програми «ЭКСПРЕСС».
17. Кнопка  – налаштування температури приготування.
18. Кнопка  – налаштування часу приготування.
19. Кнопка  – зменшення значення параметра, перемикання між параметрами, вимкнення звукових сигналів.
20. Кнопка  – збільшення значення параметра, перемикання між параметрами, блокування панелі управління.
21. Кнопка  – запуск програми приготування, включення/відключення автопідігріву.

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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



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

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

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


Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, 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-скороварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Підключіть шнур живлення до роз'єму на корпусі, переконайтеся в міцності з'єднання.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вимкнення звукових сигналів

Для увімкнення звукових сигналів в режимі очікування натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку , поки прилад не подасть звуковий сигнал.

Для вимкнення звукових сигналів в режимі очікування натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку **—**, поки прилад не подасть звуковий сигнал.

Блокування панелі управління

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

Заблокувати/розблокувати панель управління можна в будь-якому режимі, окрім налаштування програми до старту.

Для блокування одночасно затисніть і утримуйте декілька секунд кнопку **+**, поки прилад не подасть звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться символ [**—**]. У разі натиснення кнопки із увімкненим блокуванням панелі управління на дисплеї з'являтиметься символ [**—**].

Щоб зняти блокування, знову одночасно затисніть і утримуйте декілька секунд **+**, поки прилад не подасть звуковий сигнал. На дисплеї на кілька секунд з'явиться символ [**—**].

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм приготування

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

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Покладіть інгредієнти в чашу, дотримуючись вказівок книги рецептів або Зведеної таблиці програм приготування (якщо ви готуєте за своїм рецептом). Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, зокрема рідина, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку приладу.

i При використанні деяких програм допускається приготування з відкритою кришкою, дотримуйтесь вказівок книги рецептів.

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

4. Підключіть кабель живлення до роз'єму на корпусі.
5. Підключіть прилад до електромережі. Пролунає звуковий сигнал і прилад перейде в режим очікування (на дисплеї відображається **---**).
6. За допомогою кнопок **+** і **—** виберіть необхідну програму приготування. Перемикання програм здійснюється по колу, на дисплеї горить значення часу приготування за замовчуванням, горять індикатори обраної програми (окрім програми «ЕКСПРЕСС»), блимає індикатор кнопки **⏻**.
7. Якщо вас не влаштовує стандартний час приготування, ви можете змінити його значення (див. розділ «Встановлення часу приготування»). У програмі «МУЛЬТИПОВАР»

також можливо змінити температуру приготування до старту (див. «Програма «МУЛЬТИПОВАР»: встановлення температури приготування до старту»).

8. За необхідності встановіть час відстрочки старту (див. розділ «Відстрочка старту програми»).

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

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

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

На будь-якому етапі налаштування натискання кнопки **⏻** призведе до запуску програми приготування з поточним налаштуванням. Незмінені параметри залишаться за замовчуванням.

9. Для запуску програми приготування натисніть і утримуйте кнопку **⏻**. Під час роботи програми на дисплеї горять індикатор обраної програми, індикатори кнопок **⏻** **⏻**. Якщо активна функція автопідігрівання, горить індикатор **☞**. Залежно від вибраної програми приготування зворотний відлік часу почнеться відразу або після досягнення необхідної температури в чаші.

i У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задані робочі параметри. Наприклад, в програмі «ПАР/ВАРКА» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться тільки після закипання води і утворення досить щільної пари в чаші.


10. По закінченню роботи програми/автопідігрівання на дисплеї на декілька секунд з'явиться напис «End», потім прилад перейде в режим очікування.

i Для скасування введеної програми, переривання процесу приготування або автопідігрівання, натисніть кнопку **⏻**.

Встановлення часу приготування


У мультиварці RMC-1HM301 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЕКСПРЕСС». Крок зміни та можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування (див. Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)).


1. Натисніть кнопку **⏻**. Значення годин почне блимати.
2. Натискуючи кнопки **+** і **—**, встановіть бажане значення годин. Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Перемикання здійснюється по колу.
3. Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку **⏻**.

- Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, повторно натисніть кнопку .

Програма «МУЛЬТИПОВАР»: встановлення температури приготування до старту




При використанні програми «МУЛЬТИПОВАР» ви можете регулювати не тільки час, але і температуру приготування до старту. Діапазон можливих значень – від 35 до 180°C з кроком в 5°C.


- Після вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» натисніть кнопку . Цифрове значення температури за замовчуванням на дисплеї почне блимати.
- Натиснувши кнопки \pm і \rightarrow , встановіть бажане значення температури. Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
- Не натискайте кнопки на панелі декілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати).




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



Відстрочка старту програми

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


- Після вибору програми приготування натисніть кнопку . Загориться індикатор відстрочки старту, значення годинника на дисплеї почне мерехтіти.
- Натиснувши кнопки \pm і \rightarrow , встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу. Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
- Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
- Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Щоб повернутися до налаштування годин, до автозбереження повторно натисніть кнопку .

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

Під час роботи функції «Відстрочка старту» горять індикатори відстрочення старту, вибраної програми, кнопок  і . Якщо активна функція автопідігрівання, горить індикатор .

 Під час роботи функції «Відстрочка старту» на дисплеї йде зворотний відлік часу, що залишився до початку приготування. Натисніть кнопку : на дисплеї на декілька секунд відобразиться встановлений час приготування.

По закінченню роботи функції індикатор відстрочки старту на дисплеї згасне. Розпочнеться виконання обраної програми приготування.

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


Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»




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

Для змінення температури приготування:




Діапазон зміни температури – від 35 до 180°C із кроком зміни в 5°C.


- Під час роботи програми натисніть кнопку . Цифрове значення температури за замовчуванням на дисплеї почне блимати.
- Натиснувши кнопки \pm і \rightarrow , встановіть бажане значення температури. Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
- Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично. Зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати).

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

Для змінення часу приготування:



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

- Під час роботи програми приготування натисніть кнопку . Значення годин на дисплеї почне блимати.
- Натиснувши кнопки \pm і \rightarrow , встановіть бажане значення годин. Перемикання здійснюється по колу. Для швидкого змінення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
- Для збереження зроблених змін і переходу до налаштування хвилин натисніть кнопку .
- Аналогічно встановіть значення хвилин. Не натискайте кнопки на панелі кілька секунд, зміни будуть збережені автоматично (цифри на дисплеї перестануть блимати). Щоб повернутися до налаштування годин, повторно натисніть кнопку .

 Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено. Під час роботи функції «Відстрочка старту» та програми «ЕКСПРЕСС» функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

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

Автопідігрів (підтримання температури готових страв)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C до 12 годин. При включеному автопідігріванні горять індикатори , кнопки , на дисплеї відображається прямиий щохвилиний відлік часу роботи в цьому режимі.

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

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

Попереднє вимкнення автопідігріву

Якщо увімкнення автопідігріву небажане, дану функцію можна попередньо вимкнути. Для цього під час роботи програми приготування або функції відстрочення часу натисніть кнопку : індикатор на дисплеї згасне. Щоб знову включити автопідігрівання, натисніть удруге кнопку .

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

Розігрівання страв

Ви можете використовувати прилад для розігрівання страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус приладу.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку . Загоряться індикатори , індикатор кнопки , таймер почне прямий сохвилинний відлік часу розігрівання.
4. При досягненні температури 70°C пролунають два коротких звукових сигнали і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин.
5. Для відключення розігрівання удруге натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку . Прилад перейде в режим очікування.


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

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Очікування виходу на робочі параметри	Відстрочка старту	Автопідігрів
МУЛЬТИПОВАР	Приготування різноманітних страв із можливістю встановлення температури. Для захисту від перегрівання під час встановлення температури приготування понад 150°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами	0:30	1 хв - 12 год / 1 хв Якщо температура приготування вище 150°C: 1 хв - 2 год / 1 хв		✓	✓


Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крок установки	Очікування виходу на робочі параметри	Відстрочка старту	Автопідігрів
ЖАРКА/ФРИТЮР	Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв, приготування різних продуктів у фритюрі. Після досягнення необхідної температури прилад подасть 2 коротких звукових сигналу	0:18	1 хв - 1 год / 1 хв	✓		✓
МОЛОЧНА КАША	Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності	0:25	1 хв - 4 год / 1 хв		✓	✓
ПАР/ВАРКА	Призначена для приготування на парі і варіння м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту).	0:20	1 хв - 2 год / 1 хв	✓	✓	✓
РИС/КРУПЫ	Програма призначена для приготування різноманітних круп і гарнірів	0:25	1 хв - 2 год / 1 хв	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Програма призначена для тушування м'яса, овочів, морепродуктів, птиці та багатокомпонентних страв, приготування холодцю та заливного	1:00	1 хв - 12 год / 1 хв		✓	✓
ПЛОВ	Програма призначена для приготування різних видів плову	1:00	1 хв - 4 год / 1 хв		✓	✓
ХЛЕБ	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна. Варто врахувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім - безпосередньо випікання. У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки почнеться процес випікання. Час автопідігріву обмежено 2 годинами	3:00	1 мин - 6 год / 1 хв			✓
ВЫПЕЧКА	Призначена для приготування кексів, запіканок і пірогів з дріжджового тіста	1:00	15 хв - 4 год / 5 хв			✓
СУП	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	1:00	1 хв - 8 год / 1 хв		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Швидке приготування рису, розсіпчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. Для запуску програми приготування натисніть кнопку . Під час роботи програми на дисплеї відображується					

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

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

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половиною лимона в програмі «ПАР/ВАРКА».
- 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.

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

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


- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки-скороварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

Очищення корпусу

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

Очищення знімної внутрішньої кришки

Знімну внутрішню кришку і ущільнювальну резинку рекомендується очищати після кожного використання приладу. Ретельно промивайте кришку під струменем води, допускається використання м'якого миючого засобу. Порядок очищення наведений на схемі **A3** (стор. 5).

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

Очищення знімного парового клапану

Знімний паровий клапан очищайте після кожного використання.


1. Витягніть паровий клапан, як показано на схемі **A4** (стор. 6).
2. Промийте клапан під струменем чистої води. Ретельно просушіть перед складанням.
3. Встановіть паровий клапан в прилад.

Очищення чаші

Чашу приладу необхідно очищати після кожного використання. Ви можете очищувати чашу 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 налийте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистьте.

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

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

Очищення робочої камери

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

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою.

Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

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

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

Зберігання та транспортування

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

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

Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E*	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

Несправність	Можлива причина		Усунення несправності
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки		Увімкніть прилад у справну розетку
	Несправна електрична розетка. В електромережі немає струму		
Страва готується занадто довго	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
	Чаша в корпусі приладу встановлена нерівно		Встановіть чашу рівно, без перекосів
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх
		Ущільнювальна гумака 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 строком на 2 роки із моменту його придбання. Упродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути будь-які заводські дефекти, спричинені неналежною якістю матеріалів або складання, відремонтувавши, замінивши деталі або весь виріб. Гарантія набуває чинності тільки в тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину та підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні.

Ця гарантія визнається за умови, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений у результаті неправильного поводження з ним, а також збережена його повна комплектність. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі тощо), а також акумуляторні джерела живлення і батареї живлення.

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


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

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

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

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

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

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

STOP **HAZAR AUDARYŇYZ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп

қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

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

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

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

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

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен,

оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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



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

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-ИМ301
Қуаты	1250 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I дәреже
Қыздыру элементінің түрі	индукциялық
Тостаған көлемі	4 л
Тостаған жабыны	күюге қарсы Daikin®
Дисплей	жарықтық диодты
Басқару панелі	сенсорлық
Бу қақпақшасы	алмалы
Қақпағы	алмалы
Габаритті өлшемдері	350 × 270 × 260 мм
Таза салмағы	4,7 кг ± 3%

Тамақ даярлаудың автоматты бағдарламалары

1. МУЛЬТИПОВАР
2. ЖАРКА/ФРИТЮР (ҚУЫРУ/ФРИТЮР)
3. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)
4. ПАР/ВАРКА (БУ/ҚАЙНАТУ)
5. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР)
6. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ (БҰҚТЫРУ/ДІРІЛДЕК)
7. ПЛОВ (ПАЛАУ)
8. ХЛЕБ (НАН)
9. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
10. СУП (СОРПА)
11. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

Функциялар

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

Жинақталу

Мультипісіргіш	1 дана
Тостағаны	1 дана
Буда пісіруге арналған контейнер	1 дана
Буда пісіруге арналған тіреуіш	1 дана

Өлшеуіш стақан.....	1 дана
Шөміш.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Электрқоректену бауы.....	1 дана
Рецепт кітабы.....	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана

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

Құрылғысы (A1 сурет, 3 бет)

1. Ыдыстың қақпағы
2. Алынбалы бу құлақшасы
3. Тостаған
4. Құралдың корпусы
5. Дисплеймен басқарылатын панель
6. Буда дайындауға арналған контейнер
7. Өлшегіш стақан
8. Шөміш
9. Жалпақ қасық
10. Электрқуатының шнуры
11. Буда пісіруге арналған тіреуіш

Басқару тақтасы (A2 сурет, 4 бет)

1. Дисплей.
2. Стартты шегеру индикаторы.
3. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы.
4. «ЖАРКА/ФРИТЮР» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы.
5. «МОЛОЧНАЯ КАША» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы.
6. «ПАР/ВАРКА» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы.
7. «МУЛЬТИПОВАР» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы.
8. «РИС/КРУПЫ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы.
9. «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы.
10. «ПЛОВ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы.
11. «ХЛЕБ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы.
12. «ВЫПЕЧКА» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы.
13. «СУП» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы.
14. батырмасы – жылыту тәртіптемесін қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын үзу, енгізілген баптауларды жою.

15. батырмасы – уақытын қою режиміне өтуді кейінге шегеру старты.
16. батырмасы – «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу.
17. батырмасы – температура мәнін орнату.
18. батырмасы – баптау әзірлеу уақытын орнату.
19. — батырмасы – параметрдің мәнін азайту; параметрлердің арасында ауысып қосылу, дыбыстық сигналдарды сөндіру.
20. + батырмасы – параметрдің мәнін арттыру; параметрлердің арасында ауысып қосылу, басқару панелін құрсаулау.
21. батырмасы әзірлеудің ұсынылған режимін қосу, автожылытуды қосу/сөндіру.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қораптан абайлап шығарыңыз. 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!

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

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

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз. Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек. Қуа көзін корпусыға жалғағышқа қосыңыз, қосылудың беріктігіне көз жеткізіңіз.

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

II. ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

Дыбыс белгілерін ажырату

Дыбыстық сигналдарды қосу үшін күту режимінде — батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз, аспап дыбыстық дабыл бергенге дейін.

Дыбыстық сигналдарды сөндіру үшін күту режимінде — батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз, аспап дыбыстық дабыл бергенге дейін.

Басқару панелін құрсаулау

Қосымша қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін құрылғыда басқару панелін құрсаулау функциясы қарастырылған. Ол функция түймелердің кездейсоқ басылып кетуінің алдын алады. Басқару панелінің стартка дейінгі бағдарламалардың орнатуынан басқа әр түрлі тәртіпте бұғаттауға/бұғаттан шығаруға болады.

Бұл үшін **+** батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз, аспап дыбыстық дабыл бергенге дейін. Дисплейде символдар жанады []. Құрсаулау режимінде кез-келген түймені басқан кезде дисплейде символдар пайда болады [].

Құрсаулаудан шығару үшін, **+** батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз, аспап дыбыстық дабыл бергенге дейін. Дисплейде символдар жанады [].

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

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

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Қоспаларды тостағанға рецепттер кітабының немесе тамақ дайындаудың Жиынтық кестесі бағдарламаларының нұсқауларына (егер сіз өз рецептіңіз бойынша даярласаңыз) жүгіне отырып салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сұйықтық тостағанның ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырғыш элементпен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Құралдың қақпағын жабыңыз.

i Кейбір бағдарламаларды қолдану кезінде ашық қақпақпен дайындау да қарастырылған рецепттер кітабының нұсқауын оқыңыз. Желі баусымын корпустағы жалғағышқа қосыңыз. **КӨНІЛ АУДАРЫҢЫЗ!** Егер сіз көп өсімдік майын қолданып, жоғары температурада тамақ пісіретін болсаңыз, онда құралдың қақпағын ашық қалдырыңыз.

4. Қуа көзін корпустағы жалғағышқа қосыңыз.
5. Құралды электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыс дабылын береді және күту режиміне түседі (дисплейде - - - - көрінеді).
6. **—** және **+** батырмалары арқылы дайындаудың керекті бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарламаларды ауыстырып қосу айналым бойынша жүреді, дисплейде әдепкі қалпы бойынша әзірлеу мерзімінің көрсеткіші жанып тұрады, таңдалған бағдарламаның индикаторлары («ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа), **U** бастырмасы индикаторы белгі береді.
7. Егер сізді әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты қанағаттандырмаса, сіз оның шамасын өзгерте аласыз. («Әзірлеу уақытын орнату» қараңыз). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауы расталған соң қажетті әзірлеу температурасын стартка дейін орната аласыз («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы: стартка дейін әзірлеу температурасын орнату» қараңыз).
8. Қажет болса стартты кейінше қалдыру уақытын орнатыңыз («Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру» қараңыз).

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

Дайындау бағдарламасын автоматты түрде сақтағанда өлшемді қалыпқа келтіру кезінде **U** бастырмасын басу аспапты автоматты бағдарламаларды таңдау режиміне ауыстырады. **U** батырмасын қайталап басу аспапты күту режиміне ауыстырады.

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

Орнатудың кез келген кезеңінде **U** батырмасын басу ағымдағы күйге келтірудің бағдарламасына әкеп соғады. Өзгертілмеген параметрлер әдепкі қалпы бойынша қалады.

9. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін **U** батырмасын басыңыз. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде таңдалған бағдарламаның индикаторы, **U** пернелерінің индикаторлары жанып тұрады. Егер автоысыту функциясы болса **U** индикаторы жанады. Таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты уақыттың кері санағы бірден немесе тостағандағы қажетті температура жеткеннен кейін басталады.

i Кейбір автоматты бағдарламада орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққанда ғана басталады. Мысалы «ПАР/ВАРКА» бағдарламасында дайындауға берілген уақыттың есебі тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті түрдегі қою будың пайда болуынан бастап қана басталады.

10. Автоысыту бағдарламасының жұмысы аяқталғаннан кейін дисплейде бірнеше секундқа «End» жазбасы пайда болады содан кейін құрал күту режиміне ауысады.


i Енгізілген бағдарламаны, дайындау немесе автоысытқыш процесін тоқтату үшін, **U** батырмасын басыңыз.

Әзірлеу уақытын орнату

RMC-IHM301 мультіпісіргіш пісіргіште «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және үштимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. **U** батырмасын басыңыз, сағат мәні жыпылықтай бастайды.
2. **+** және **—** батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін **U**.
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдегі сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін **U** батырмасын басыңыз.




«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы: стартка дейін әзірлеу температурасын орнату
«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын пайдаланған кезде Сіз стартка дейін әзірлеу уақытын ғана емес, сонымен қатар әзірлеу температурасында да реттей аласыз. Болжалды мәндер диапазоны — 35°C-ден 180°C-ге дейін, 5°C қадамымен.

1. Ол үшін осы бағдарламаны таңдаған соң  батырмасын басыңыз. Дисплейде әдепкі қалпы бойынша температураның сандық корсеткіші жыпылықтай бастайды.
2. **+** және **—** батырмаларын баса отырып қажетті температураны орнатыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі пернелерді бірнеше секундқа баспай тұрыңыз, өзгертулер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады).




i *Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.*


Стартты кейінге қалдыру

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


1. Старттың уақытын шегіндіру үшін тамақ дайындаудың бағдарламасын таңдағаннан кейін  батырмасын басыңыз. Дисплейде стартты шегеру индикаторы жанып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз.
2. **+** және **—** батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін .
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады. Сағатты баптауға қайта оралу үшін автосақталуға дейін  батырмасын басыңыз.

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


«Стартты кейінге қалдыру» функциясы жұмыс істеген кезде таңдалған бағдарламаның  және  басырмаларының старттық мерзімін ұзарту индикаторлары жанады. Егер автोजильту функциясы белсенді болса, басқару панеліндегі  индикаторы жанады.

i *«Стартты кейінге қалдыру» функциясының жұмысы кезінде, дисплейде дайындауға дейінгі қалған уақыттың кері санағы жүреді.  батырмасын басыңыз: дисплейде бірнеше секундқа дайындаудың орнатылған уақыты шығады.*

Функцияның жұмысы аяқталған кезде құрал стартты шегеру индикаторы сөнеді. Таңдалған дайындау бағдарламасының орындауы басталады.


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

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

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

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:




Температураны өзгерту диапазоны – 35-ден 180°C-ге дейін 5°C-ге өзгерту қадамымен.

1. Бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде  пернесін басыңыз. Дисплейде әдепкі қалпы бойынша температураның сандық корсеткіші жыпылықтай бастайды.
2. **+** және **—** батырмаларын баса отырып қажетті температураны орнатыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады).

i *Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағатпен шектеледі.*

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:




Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны мен қадамы таңдалынған бағдарламаға байланысты (Әзірлеу бағдарламасының жиынтық кесте қараңыз).

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында  батырмасын басыңыз. Дисплейде сағат жыпылықтай бастайды.
2. **+** және **—** батырмаларын баса отырып, сағаттың қалайтын мәнін орнатыңыз. Ауыстырып қосу айналып жүріп отырады. Жылдам өзгерту үшін қажетті пернені басып ұстап тұрыңыз.
3. Енгізілген өзгерістерді сақтау және минутты баптауға көшу үшін .
4. Осыған ұқсас етіп минут мәнін қойыңыз. Панельдегі батырмаларды бірнеше секунд баспаңыз, өзгерістер автоматты түрде сақталады (дисплейдағы сандар жылтырлауды тоқтатады). Сағатты баптауға қайта оралу үшін  батырмасын басыңыз.

i *Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады. «Стартты шегеру» функциясының жұмысы кезінде және «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы өз жұмыс атқармайды.*



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

Автोजильту (дайын тағамдар температурасын сақтау)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде сақтай алады. Автोजильту жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде  және  батырмасын индикаторлары жанып тұрады, дисплейде сондай-ақ осы режимдегі уақыттың тікелей минуттық санағы көрінеді. Автосытқын функциясын қосу үшін,  батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады.

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

Автожылытуды алдын ала сөндүрү


Егер автожылытуду кошуу керек эмес болса, бул функцияны уакытылы ажыратууга болады. Ол үшүн дайындау багдарламасының жұмысы немесе старттың шегерилуу функциясы кезинде  батырмасын басыңыз: дисплейде  индикаторы сөнөдү.

Қайтадан автосытыкышты кошуу үшүн  батырмасын тағы бір рет басыңыз.

i *Сізге ыңғайлы болу үшүн 80°C-тен төмөн тамақ дайындау температурасын орнатқан кезде, автожылыту автоматты түрдө сөндіріледі. Егер багдарламаның жұмысы кезинде 80°C-тен жоғары температура орнатылса, автожылыту автоматты түрдө қосылады.*

Тағамдарды жылыту

Сіз құралды тамақтарды ысыту үшүн пайдалана аласыз. Ол үшүн:



1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Дисплейде пернесінің индикаторы және  индикаторы жанады, таймер жылыту уакытының тіке минуттық санағын бастайды.
4. 70°C температурасына жеткенде аспап екі қысқа дыбыс сигналын береді, оны ыстық күйінде 12 сағат бойы сақтайды.
5. Ысытуды өшіру үшүн қайтадан батырмасын бірнеше секунд бойы басып және ұстап тұрыңыз. Құрал күту режиміне ауысады.




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

Әзірлеу багдарламасының жиынтық кесте (зауыттық параметрлерді қалпы на келтіру)

Багдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уакыты	Әзірлеу уакытының диапазоны / Орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне шығуды күту	Стартты шегеру	Автожазыру
МУЛЬТИПОВАР	Осы багдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу уакыты мен температура параметрлері бойынша тағамды әзірлеуге арналған. Әзірлеу температурасы 150°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшүн багдарлама жұмысының максималды уакыты 2 сағатпен шектелді	0:30	1 мин – 12 сағ / 1 мин Егер әзірлеу температурасы 150°C-ден жоғары болса: 1 мин – 2 сағ / 1 мин		✓	✓


Багдарлама	Қолдану жөніндегі нұсқаулық	Бастапқы күй бойынша әзірлеу уакыты	Әзірлеу уакытының диапазоны / Орнату қадамы	Жұмыс параметрлеріне шығуды күту	Стартты шегеру	Автожазыру
ЖАРҚА/ФРИТОР	Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды, фриторде әртүрлі өнімдер әзірлеуге қуыруға арналған. Аспап дыбыстық екі сигнал береді қажетті температура болғанда	0:18	1 мин – 1 сағ / 1 мин	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып ботқа пісіру	0:25	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓
ПАР/ВАРКА	Ет, балық, көкөніс және басқа өнімдерді буга пісіру. Осы багдарламада әзірлеу үшүн арнайы контейнер қолданыңыз (жеткізілім жиынтығына кіреді)	0:20	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓
РИС/КРУПЫ	Түрлі дән-дақылдарды, суға піскен үгілгіш гарнирлерін әзірлеу	0:25	1 мин – 2 сағ / 1 мин	✓	✓	✓
ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дірілдек пен құйма әзірлеуге кеңес береді, дірілдек және құйылып ұйытылған тағамдар дайындауға арналған	1:00	1 мин – 12 сағ / 1 мин		✓	✓
ПЛОВ	Багдарлама палаудың әртүрін әзірлеуге арналған	1:00	1 мин – 4 сағ / 1 мин		✓	✓
ХЛЕБ	Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшүн ұсынылады. Багдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Әзірлеу уакытын 1 сағаттан кем орнату кезинде Багдарламаны баптаумен кейін пісіру іске қосқанда процес басталады. Осы багдарламада «Автоподогрев» функциясының максималды жұмыс уакыты 2 сағатпен шектелген	3:00	1 мин – 6 сағ / 1 мин		✓	✓
ВЫПЕЧКА	Кекс, тәтті нан, пісірмелер, ашытқы және қабатты қамырды дайындау	1:00	15 мин – 4 сағ / 5 мин		✓	✓
СУП	Сорпа, қатықтар, көкөністер мен суық кешелерді дайындау	1:00	1 мин – 8 сағ / 1 мин		✓	✓
ЭКСПРЕСС	Суға күріш, үгілгіш ботқаларды жылдам әзірлеу, әзірлеу багдарламасын іске қосу  түймешігін басыңыз. Багдарлама су толық қайнап тасыған соң автоматты түрде өшуді қарастырады.  дисплейде пайда болады					

III. АСПАП КҮТІМІ

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

Жалпы ережелер мен кеңестер

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

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

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


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

Корпусты тазалау

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

Ішкі алмалы қақпақтың тазартылуы

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

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

Алмалы-салмалы бу қақпағын тазарту


Алмалы-салмалы бу қақпағын әр қолданған сайын тазартыңдар.

1. Бу клапанын **A4** (6 бет) сызбасында көрсетілгендей құралға орнатыңыз.
2. Су ағының астында жуыңыз және құралға орнатар алдында кептіріңіз.
3. Бу қақпағын сол жерге орнатыңыз.

Табаны тазалау

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

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

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

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз.

Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады.

Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

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

Сақтау және тасымалдау

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

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

Құралдың орамасын су мен басқа да сұйықтықтардан сақтау қажет.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E*	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз

Ақау	Ықтимал себептері		Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электркоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған		Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасы ақаулы. Электр розеткасында ток жоқ		
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)		Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған		Табаңы қисайтай тегіс орнатыңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде. Бағдарлама жұмысының уақытын санау жүруде	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының санғылаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаңы қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

i Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

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

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

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

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

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

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

EAC

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

Импортер: ООО «АЛЬФА», 198099, РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

© REDMOND. Все права защищены. 2018

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

www.redmond.company
www.multivarka.pro
www.store.redmond.company
www.smartredmond.com
Made in China

RMC-IHM301-CIS-UM-2