

REDMOND

Мультиварка

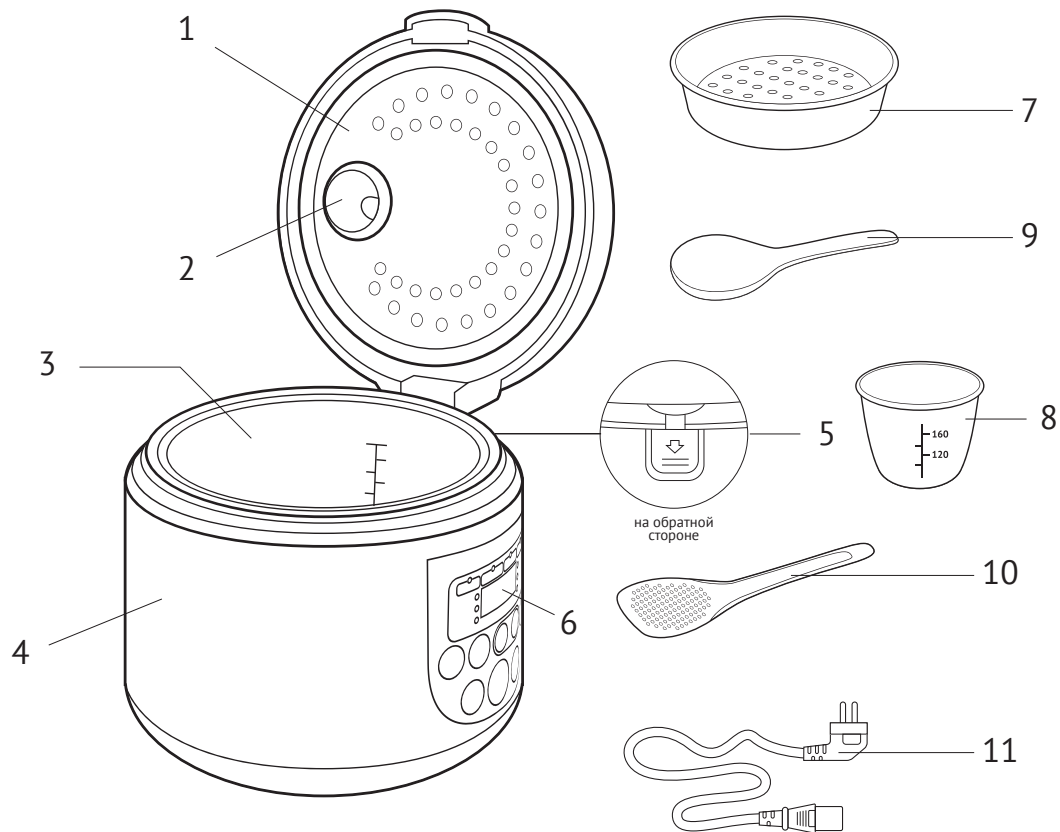
RMC-M12/RMC-M22/RMC-M32



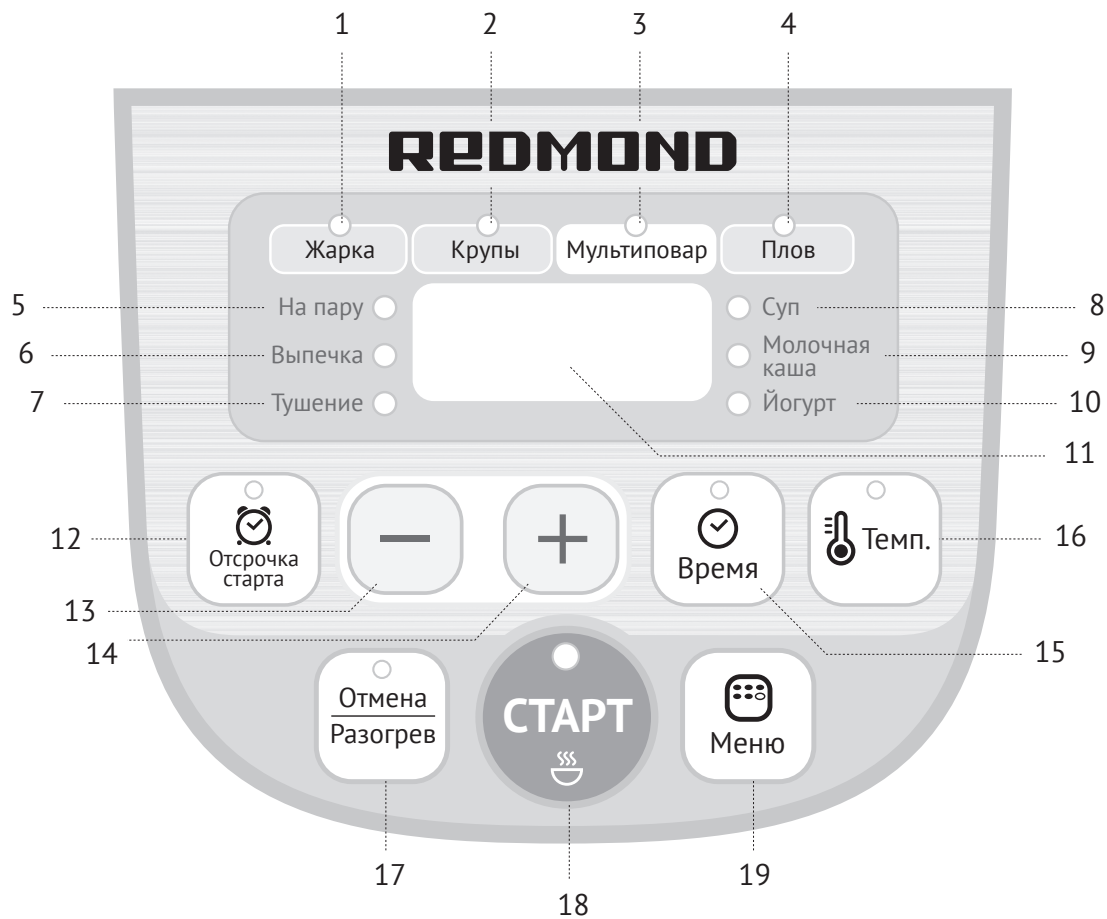
Руководство по эксплуатации

RUS	5
UKR	39
KAZ	44
UZB	49
ROU	54

A1



A2



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварки REDMOND RMC-M12/M22/M32 — современные многофункциональные приборы нового поколения для приготовления пищи, в которых компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделями, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-M12, RMC-M22 или RMC-M32, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка также существенно сэкономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает возможность освободить полезное пространство.

10 автоматических программ предоставляют широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта, автоподогрева готовых блюд и изменения температуры приготовления перед запуском автоматических программ и в процессе их работы (за исключением программы «ЙОГУРТ»). А если вы человек творческий, вам придется по душе специальная программа «МУЛЬТИПОВАР», позволяющая настраивать не только температуру, но и время приготовления в еще более широком диапазоне значений.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 120 рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данных моделей и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данных моделей вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварках REDMOND RMC-M12/M22/M32 вы сможете создать практически любые блюда — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашими мультиварками это делать легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. Вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

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



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

Меры безопасности

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
 - Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
 - Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
 - Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
 - Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- STOP** *ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*
- 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. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.

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

STOP

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. 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.

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	9	III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	22
Функции.....	9	Приготовление детского питания	22
Программы	9	Стерилизация посуды	23
Комплектация	9	Пастеризация	23
Устройство мультиварок RMC-M12/M22/M32	10	Разогрев детского питания	24
Элементы панели управления	10	IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	25
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	11	Расстойка теста	25
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	11	Выпечка хлеба	25
Перед началом эксплуатации.....	11	Приготовление фондю	26
Установка времени приготовления	11	Приготовление творога	27
Изменение температуры приготовления		Приготовление сыра	27
(функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»).....	12	V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	28
Функция «Отложенный старт»	12	Общие правила и рекомендации.....	28
Функция поддержания температуры готовых блюд		VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	29
(автоподогрев)	13	Ошибки при приготовлении и способы их устранения	29
Функция разогрева блюд	13	Рекомендуемое время приготовления	
Общие рекомендации по приготовлению	14	различных продуктов на пару	32
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	14	Рекомендации по использованию	
Программа «ЖАРКА»	15	температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»	33
Программа «КРУПЫ»	16	Сводная таблица программ приготовления	
Программа «ПЛОВ».....	16	(заводские установки)	34
Программа «НА ПАРУ»	17	VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	36
Программа «ВЫПЕЧКА».....	18	VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	37
Программа «ТУШЕНИЕ».....	19	IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	38
Программа «СУП».....	19		
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	20		
Программа «ЙОГУРТ»	21		

Технические характеристики

Модель	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Мощность	500 Вт	860 Вт	900 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц		
Защита от поражения электротоком	Класс I		
Объем чаши	3 л	5 л	6 л
Покрытие чаши	Антипригарное керамическое Anato® (Корея)		
Дисплей	Светодиодный, цифровой		
Паровой клапан	Съемный		

Функции

Автоподогрев до 24 ч
 Предварительное отключение автоподогрева есть
 Отложенный старт до 24 ч
 Разогрев блюд до 24 ч
 «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ» есть

Программы

- | | | | | |
|----------------|----------|------------|------------|------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 3. КРУПЫ | 5. НА ПАРУ | 7. ТУШЕНИЕ | 9. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 2. ЖАРКА | 4. ПЛОВ | 6. ВЫПЕЧКА | 8. СУП | 10. ЙОГУРТ |

Комплектация

Мультиварка с установленной внутрь чашей 1 шт.
 Контейнер для приготовления на пару 1 шт.
 Плоская ложка 1 шт.
 Черпак 1 шт.
 Мерный стакан 1 шт.
 Руководство по эксплуатации 1 шт.
 Книга «120 рецептов» 1 шт.
 Сервисная книжка 1 шт.
 Шнур электропитания 1 шт.

Устройство мультиварок RMC-M12/M22/M32 **A1**

1. Крышка с ручкой для переноски
2. Съёмный паровой клапан
3. Чаша

Модель	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Чаша	RB-C302	RB-C502	RB-C602

4. Корпус прибора
5. Контейнер для сбора конденсата
6. Панель управления с дисплеем
7. Контейнер для приготовления на пару
8. Мерный стакан
9. Черпак
10. Плоская ложка
11. Шнур электропитания



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

Элементы панели управления **A2**

1. Индикатор выполнения автоматической программы «ЖАРКА»
2. Индикатор выполнения автоматической программы «КРУПЫ»
3. Индикатор выполнения автоматической программы «МУЛЬТИПОВАР»
4. Индикатор выполнения автоматической программы «ПЛОВ»
5. Индикатор выполнения автоматической программы «НА ПАРУ»
6. Индикатор выполнения автоматической программы «ВЫПЕЧКА»
7. Индикатор выполнения автоматической программы «ТУШЕНИЕ»
8. Индикатор выполнения автоматической программы «СУП»
9. Индикатор выполнения автоматической программы «МОЛОЧНАЯ КАША»
10. Индикатор выполнения автоматической программы «ЙОГУРТ»
11. Дисплей
12. Кнопка «Отсрочка старта» – включение режима установки времени отложенного старта
13. Кнопка «-» – уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
14. Кнопка «+» – увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
15. Кнопка «Время» – включение режима установки времени приготовления
16. Кнопка «Темп.» – включение функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (установка температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ»)

17. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
18. Кнопка «Старт» – включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы «МУЛЬТИПОВАР» в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления)
19. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно распакуйте изделие и выньте его из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером.



Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (стр. 28).



ВНИМАНИЕ! *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

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

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

Установка времени приготовления

В мультиварках RMC-M12/M22/M32 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Установка времени в наиболее широком диапазоне значений возможна в программе «МУЛЬТИПОВАР».

Для изменения времени приготовления:

1. Нажатием кнопки **«Меню»** выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет высвечиваться время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите кнопку **«Время»** для перехода в режим установки времени приготовления. Индикатор кнопки и индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать.
3. Нажимайте кнопку **«+»** или **«-»** для изменения значения времени. При нажатии на кнопку **«+»** значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку **«-»** — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

i **ВАЖНО!** При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей программ приготовления (стр. 34).

Обратный отсчет заданного времени приготовления в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

Изменение температуры приготовления (функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»)

Данная функция позволяет изменять температуру приготовления как перед запуском автоматических программ, так и в процессе их работы (за исключением программы «ЙОГУРТ»). Диапазон установки температуры составляет 35-170°C с шагом изменения в 5°C.

Для изменения температуры приготовления:

1. После выбора автоматической программы или во время ее работы нажмите кнопку **«Темп.»**.
2. Нажатием кнопки **«-»** уменьшайте значение температуры, нажатием кнопки **«+»** — увеличивайте. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Установленное значение сохранится автоматически (после установки температуры в процессе работы программы несколько секунд не нажимайте никаких кнопок).

Функция «Отложенный старт»

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Нажатием кнопки **«Меню»** выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку **«Отсрочка старта»**. Индикатор кнопки и индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будут мигать.
3. Нажимайте кнопку **«+»** или **«-»** для изменения значения времени. При нажатии на кнопку **«+»** значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку **«-»** — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
4. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.

5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**, после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.

i *ВАЖНО! Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).*

В программе «ЖАРКА» функция «Отложенный старт» недоступна.

При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку **«Отмена/Разогрев»** (индикатор кнопки погаснет).

i *Данная функция недоступна в программе «ЙОГУРТ».*

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварках REDMOND RMC-M12/M22/M32 предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку **«Старт»** еще раз, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев».

i *Для вашего удобства в случае приготовления блюд при температуре до 70°C включительно функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «Старт» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).*

Функция разогрева блюд

Для разогрева холодных блюд:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 24 часов.
4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

i *ВАЖНО! Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт горячим до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.*

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рекомендациями по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке книги «120 рецептов», разработанной специально для данных моделей.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и опробованы в мультиварке командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема, вида продукта, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными.


В мультиварках REDMOND RMC-M12/M22/M32 также предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает большие возможности для ваших кулинарных экспериментов. Используя данную программу, вы можете устанавливать не только температуру, но и время приготовления в широком диапазоне значений.

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

Диапазон установки температуры в программе составляет 35–170°C с шагом изменения в 5°C.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (*стр. 11*). По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (*стр. 12*).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.

 Возможен также быстрый запуск программы «МУЛЬТИПОВАР» с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления. Для этого нажмите кнопку «Старт» в режиме ожидания (не выбирая программу нажатием кнопки «Меню»).

7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет

в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.

8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 33).

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 29).

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. Допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.
5. При необходимости измените температуру приготовления (стр. 12).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Рекомендуется обжаривать продукты при открытой крышке прибора – это позволит получить хрустящую корочку.

Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 29).

Программа «КРУПЫ»

Предназначена для варки круп и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«КРУПЫ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «КРУПЫ» время приготовления составляет 25 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 12).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев»), на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 29).

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПЛОВ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 12).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.

7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 29).

Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также для варки овощей для гарниров и салатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. В данной программе отсчет времени приготовления начинается после закипания воды и образования достаточного количества пара.

При приготовлении овощей и других продуктов на пару:

- Налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
- Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.

При варке овощей и других продуктов:

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
5. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 25 минут.
6. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 12).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления. Обратный отсчет времени работы программы начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 29).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, а также для выпечки различных сортов хлеба. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте тесто и ингредиенты в соответствии с рецептом. Смажьте чашу маслом или маргарином, чтобы готовую выпечку было легче извлечь из чаши.
2. Выложите тесто в чашу и выровняйте его. Следите за тем, чтобы уровень теста был ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
5. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.
6. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 12).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Спустя 5–10 минут после окончания работы программы извлеките чашу из мультиварки. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку и извлеките готовый продукт.
10. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



ВНИМАНИЕ! При извлечении готового продукта из чаши используйте кухонные рукавицы или прихватки.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять готовую выпечку в подогретом состоянии надолго.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 29).

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, приготовления холодца и заливного. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 12).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев»), на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 29).

Программа «СУП»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 12).

6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 29).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 30 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 12).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

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



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 29).

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью данной программы вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстойть тесто. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

В данной программе недоступны функция автоподогрева и функция изменения температуры.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 11). По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 12).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 29).

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

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот, которым посвящается практически все время. Мультиварка поможет облегчить решение вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы также найдете рецепты блюд для ребенка — с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данных моделей. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварках REDMOND RMC-M12/M22/M32.

Прикорм — это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба. В нашей кулинарной книге представлено множество рецептов прикорма для малышей разного возраста:

Возраст 4–6 месяцев: овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш, однокомпонентные соки.

Возраст 6–8 месяцев: овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы, фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.

Возраст 8–12 месяцев: овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы, фруктовые пюре, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне.

Овощные и фруктовые пюре

Пюре бывают однокомпонентными (из одного вида овощей, фруктов) или многокомпонентными (из смеси нескольких видов). Начинать нужно с однокомпонентного продукта.

Молочные и безмолочные каши

Каша считается одним из самых полезных продуктов для малышей. Ее пищевая ценность зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме разных показателей лидируют гречка и овсянка, содержащие больше всего пищевых волокон, белка, жиров, витаминов и минеральных солей.

Йогурты

Йогурт — полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварок REDMOND RMC-M12/M22/M32 в программе «ЙОГУРТ» вы можете готовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

Супы

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они хорошо усваиваются, регулируют водно-солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион уже с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой кулинарной книге.



Важно! Приведенная выше информация носит исключительно рекомендательный характер. Перед принятием решения о начале прикорма, выборе смесей или продуктов для детского меню необходимо обязательно проконсультироваться с педиатром или врачом-диетологом!

Стерилизация посуды

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварках REDMOND RMC-M12/M22/M32 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава):

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
5. Установите время стерилизации 1 час (*стр. 11*).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы, начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении стерилизации прозвучит сигнал. Выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.

1. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время работы программы 30 минут (*стр. 11*).
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы, начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы прозвучит сигнал. Все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Пастеризация

Процесс одноразового нагревания (чаще всего жидких) продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70–80°C в течение 30 минут

применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все их вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажатием кнопки **«Отмена/Разогрев»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
5. Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.
6. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
7. По окончании работы программы выньте готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Время пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
РМС-М12	10 мин	12 мин	16 мин	20 мин	–	–
РМС-М22	4 мин	7 мин	10 мин	13 мин	16 мин	19 мин
РМС-М32	4 мин	6 мин	8 мин	10 мин	12 мин	14 мин

Разогрев детского питания

В мультиварках РМС-М12/М22/М32 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно разогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. При необходимости возможно применение функции «Отложенный старт».

1. Разместите в чаше емкости с разогреваемым продуктом, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
5. Установите необходимое время разогрева (*стр. 11*).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс разогрева, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. Через 30 минут продукт будет разогрет от комнатной температуры до 37-39°C, и эта температура будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится. При необходимости нажатием кнопки **«Отмена/Разогрев»** можно прервать разогрев и использовать продукт по назначению.

8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

i *Не рекомендуется держать продукты детского питания в подогретом состоянии длительное время, так как это может привести к изменению их вкусовых качеств.*

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

ВНИМАНИЕ! *Не рекомендуется подогревать молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам во время кормления!*

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) — важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста. В процессе расстойки объем теста увеличивается до 50-70% от первоначального. Основные условия успешной расстойки — отсутствие сквозняков, постоянная температура и влажность воздуха, для чего используются специальные шкафы. В мультиварках RMC-M12/M22/M32 в программе «ЙОГУРТ» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто в соответствии с рецептом, выложите замешенное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

i ***ВАЖНО!** Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.*

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность внутри мультиварки. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку прибора до окончания работы программы.

При расстойке теста применение функции «Отложенный старт» нежелательно.

Выпечка хлеба

Последовательное сочетание нескольких программ приготовления в мультиварке позволяет расширить ее функциональные возможности. В частности, в ней вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям к выбранному вами рецепту. Выложите замешенное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
5. Установите время работы программы согласно рецепту (стр. 11).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы.
7. По окончании программы (после звукового сигнала), нажимая кнопку **«Меню»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
8. Установите время работы программы согласно рецепту.
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
10. По окончании программы прозвучит сигнал. Откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните его и положите обратно.
11. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
12. Установите время работы программы согласно рецепту.
13. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
14. По завершении программы прозвучит сигнал – ваш хлеб готов.
15. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



ВАЖНО! Во время выпечки чаша и продукт нагреваются! Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.

Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.

Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 29).

Приготовление фондю

Род блюд, приготавливаемых в жаропрочной посуде, подогреваемой на открытом огне (в домашних условиях – с помощью специальных устройств), давно известен во всем мире. Родиной европейского фондю (от французского *fondre* – «плавить», «таять») безусловно признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. Своеобразные аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское *хо-го* или японские блюда *набэмоно*.

В основе классического европейского рецепта – расплавленная смесь сыра, белого вина и определенных приправ, в которую с помощью специальных вилок макают кусочки хлеба или любого другого подходящего гарнира. В мультиварках RMC-M12/M22/M32 в программе «НА ПАРУ» вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю в соответствии с рецептом.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту. При необходимости измените температуру приготовления (стр. 12).
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы.
6. Соблюдайте последовательность действий, указанную в рецепте приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 29).

Приготовление творога

Творог известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога много кальция, полезного для зубов и костей. Это хороший источник витаминов и микроэлементов, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ.

В мультиварках RMC-M12/M22/M32 вы сможете легко и быстро приготовить домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги «120 рецептов».

Приготовление сыра

Сыр — еще один представитель кисломолочных продуктов, технология изготовления которых была знакома еще нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из которых имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опережает мясо или рыбу, в нем есть важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества.

Теперь в мультиварках RMC-M12/M22/M32 вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге «120 рецептов».



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

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева (стр. 13).
- Если вы не используете прибор длительное время, обязательно отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, паровой клапан, контейнер для конденсата должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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

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

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

Очистка корпуса прибора

Корпус изделия очищайте по мере необходимости. Внутреннюю алюминиевую крышку следует очищать после каждого использования прибора.

Очистка чаши

Чашу рекомендуется очищать после каждого использования прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

Очистка парового клапана

Съемный паровой клапан также необходимо очищать после каждого использования прибора. Клапан снимается с внутренней стороны крышки. Чтобы снять клапан, аккуратно поверните его против часовой стрелки и извлеките из гнезда. Тщательно промойте клапан под проточной водой, просушите, после чего установите обратно в гнездо и зафиксируйте, аккуратно повернув его по часовой стрелке.

Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место.

Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины проблемы		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке 		<ul style="list-style-type: none"> 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:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла	<ul style="list-style-type: none"> 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. Свежемороженные 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

<p>При выпечке (тесто не пропеклось):</p>	<p>В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара</p>	<p>Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме</p>
	<p>Вы заложили в чашу слишком много теста</p>	<p>Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме</p>

Продукт переварился

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

При варке продукт выкипает

<p>При варке молочной каши выкипает молоко</p>	<p>Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 20)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). • Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. • Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды

Блюдо пригорает

<p>Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено</p>	<p>Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений</p>
<p>Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте</p>	<p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту</p>
<p>Вы установили слишком большое время приготовления</p>	<p>Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора</p>

При жарке: вы забыли налить в чашу масло, не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

Продукт потерял форму нарезки

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

Выпечка получилась влажной

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

Выпечка не поднялась

Яйца с сахаром были плохо взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки	

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления		
			RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин / 30 мин	20 мин / 30 мин	20 мин / 30 мин
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 мин	25 мин	25 мин
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин	15 мин	15 мин
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин	10 мин / 15 мин	10 мин / 15 мин
Рыба (филе)	500	500	10 мин	10 мин	10 мин
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	5 мин	5 мин	5 мин
Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин	15 мин	15 мин
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин	15 мин	20 мин
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	40 мин*	35 мин	40 мин*
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	1 ч 10 мин**	1 ч 10 мин	1 ч 10 мин***
Овощи (свежемороженые)	500	500	10 мин	10 мин	10 мин
Яйцо	3 шт.	500	10 мин	10 мин	10 мин

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

* Для объема воды 600 мл

** Для объема воды 1200 мл

*** Для объема воды 1500 мл

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
1	35°C	Расстойка теста, приготовление уксуса
2	40°C	Приготовление йогуртов
3	45°C	Закваска
4	50°C	Брожение
5	55°C	Приготовление помадки
6	60°C	Приготовление зеленого чая, детского питания
7	65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
8	70°C	Приготовление пунша
9	75°C	Пастеризация, приготовление белого чая
10	80°C	Приготовление глинтвейна
11	85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90°C	Приготовление красного чая
13	95°C	Приготовление молочных каш
14	100°C	Приготовление безе или варенья
15	105°C	Приготовление холодца
16	110°C	Стерилизация
17	115°C	Приготовление сахарного сиропа
18	120°C	Приготовление рульки
19	125°C	Приготовление тушеного мяса
20	130°C	Приготовление запеканки
21	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
22	140°C	Копчение
23	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
24	150°C	Запекание мяса в фольге
25	155°C	Жарка изделий из дрожжевого теста
26	160°C	Жарка птицы
27	165°C	Жарка стейков
28	170°C	Приготовление картофеля фри, куриных наггетсов



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Изменение температуры приготовления (в интервале 35–170°C с шагом установки в 5°C)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления в широком диапазоне значений	30 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	+	+	–	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	–	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	–	+	–	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Изменение температуры приготовления (в интервале 35 – 170°C с шагом установки в 5°C)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке, различных десертов	30 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+	–	+
ЙОГУРТ	Приготовление классического йогурта, расстойка теста	8 ч	5 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	–	–
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 ч	15 мин – 4 ч / 5 мин	+	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	+	–	+
КРУПЫ	Варка каш на воде, крупяных гарниров	25 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	–	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов	1 ч	5 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	–	+
НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания	25 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+	+

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиваркам RMC-M12/M22/M32 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.



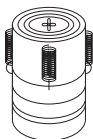
RAM-CL1 — щипцы для чаши

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



RAM-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-02 — ветчинница (для RMC-M22 и RMC-M32)

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Может использоваться в мультиварке, духовом шкафу, аэрогриле или в кастрюле подходящего объема.



RB-A300 — чаша с антипригарным покрытием (для RMC-M12)

Емкость: 3 литра. Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов в холодильнике или приготовления блюд в духовом шкафу (при температуре до 260°C). Можно мыть в посудомоечной машине.



Чаша с керамическим покрытием производства ANATO® (Корея): RB-C302 (3 л, для RMC-M12), RB-C502 (5 л, для RMC-M22), RB-C602 (6 л, для RMC-M32)

Внутренняя поверхность чаши имеет керамическое покрытие, довольно устойчивое к механическим повреждениям. Благодаря отличным антипригарным и теплопроводным свойствам материалы пища в такой чаше не пригорает, прожаривается или тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данные чаши специально разработаны для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-A503 – чаша с антипригарным покрытием производства DAIKIN® (Япония; для RMC-M22)

Емкость: 5 литров. Антипригарное покрытие довольно устойчиво к механическим повреждениям. Чаша отлично проводит тепло и прекрасно подходит для жарки, выпечки, варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-S500 – стальная чаша (для RMC-M22)

Емкость: 5 литров. Обладает высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варенья. Отлично подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных и фруктовых пюре или крем-супов. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-A600 – чаша с антипригарным покрытием (для RMC-M32)

Емкость: 6 литров. Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов в холодильнике или приготовления блюд в духовом шкафу (при температуре до 260°C). Можно мыть в посудомоечной машине.

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1–E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
E5	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду (бульон) и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


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

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

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

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

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

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замиських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою харчування приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають

заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконайтеся, що він також має заземлення.

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

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

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не на-

кривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.

- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або

проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакованням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.

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

STOP Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Потужність	500 Вт	860 Вт	900 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц		
Об'єм чаші	3 л	5 л	6 л
Покриття чаші	Антипригарне керамічне Anato® (Корея)		
Дисплей	Світлодіодний, цифровий		
Паровий клапан	Знімний		

Функції

Автопідігрів до 24 год.
 Попереднє відключення автопідігріву €
 Відкладений старт до 24 год.
 Розігрівання страв до 24 год.
 «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (зміна температури приготування в автоматичних програмах, крім програми «ЙОГУРТ») €

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР)
2. ПЛОВ (ПЛОВ)
3. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
4. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
5. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
6. ВПЕЧКА (ВИПІЧКА)
7. ТУШЕННЯ (ТУШКУВАННЯ)
8. КРУПИ (КРУПИ)
9. СУП (СУП)
10. НА ПАРИ (НА ПАРИ)

Комплектація

Мультиварка з встановленою всередину чашею 1 шт.
 Контейнер для приготування на парі 1 шт.
 Плоска ложка 1 шт.
 Черпак 1 шт.
 Мірна склянка 1 шт.
 Посібник з експлуатації 1 шт.
 Книга «120 рецептів» 1 шт.
 Сервісна книжка 1 шт.
 Шнур електроживлення 1 шт.

i Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу в ході удосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова мультиварок RMC-M12/RMC-M22/RMC-M32 A1

1. Кришка з ручкою для перенесення
2. Знімний паровий клапан
3. Чаша

Модель	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Чаша	RB-C502	RB-C502	RB-C602

4. Корпус приладу
5. Контейнер для збору конденсату
6. Панель управління з дисплеєм

7. Контейнер для приготування на парі
8. Мірна склянка
9. Черпак
10. Плоска ложка
11. Шнур електроживлення

Елементи панелі управління **A2**

1. Індикатор виконання автоматичної програми «ЖАРКА»
2. Індикатор виконання автоматичної програми «РУГЛІТЬ»
3. Індикатор виконання автоматичної програми «МУЛЬТИПОВАР»
4. Індикатор виконання автоматичної програми «ПЛОВ»
5. Індикатор виконання автоматичної програми «НА ПАРУ»
6. Індикатор виконання автоматичної програми «ВПЕЧКА»
7. Індикатор виконання автоматичної програми «ТУШЕННЯ»
8. Індикатор виконання автоматичної програми «СУП»
9. Індикатор виконання автоматичної програми «МОЛОЧНА КАША»
10. Індикатор виконання автоматичної програми «ЙОГУРТ»
11. Дисплей
12. Кнопка «Отсрочка старта» («Відстрочка старта») — включення режиму установки часу відкладеного старту
13. Кнопка «←» — зменшення значення години і хвилини у режимах установки часу приготування і відстрочки старту; зменшення значення температури в автоматичних програмах (крім програми «ЙОГУРТ»)
14. Кнопка «→» — збільшення значення години і хвилини у режимах установки часу приготування і відстрочки старту; збільшення значення температури в автоматичних програмах (крім програми «ЙОГУРТ»)
15. Кнопка «Время» («Час») — включення режиму установки часу приготування
16. Кнопка «Temp.» — включення функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (установка температури приготування в автоматичних програмах, крім програми «ЙОГУРТ»)
17. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрівши») — включення/відключення функції підігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань
18. Кнопка «Старт» — включення заданої програми приготування, попереднє відключення функції автопідігріву, включення програми «МУЛЬТИПОВАР» у режимі очікування (із установленими за замовчуванням параметрами часу і температури приготування)
19. Кнопка «Меню» — вибір автоматичної програми приготування

I. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ

Обережно розпакуйте виріб і вийміть його з коробки. Виділіть усі пакувальні матеріали. Обов'язково зберіть на місці попереджувальні наклейки, наклеїти-вказівники і таблицю із серійним номером виробу на його корпусі. Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантійне обслуговування. Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть. При першому використанні можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку зробіть очищення приладу.

УВАГА! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед початком експлуатації

Установіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, яка виходить з парового клапану, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, що можуть

бути ушкодженими від підвищеної вологості і температури.

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

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (зміна температури приготування)

Дана функція дозволяє змінювати температуру приготування як перед запуском автоматичних програм, так і в процесі їхньої роботи (за винятком програми «ЙОГУРТ»). Діапазон установки температури складає 35-170°C з кроком зміни в 5°C.

Для зміни температури приготування:

1. Після вибору автоматичної програми або під час її роботи натисніть кнопку «Тем.».
2. Натисканням кнопки «←» зменшуйте значення температури, натисканням кнопки «→» збільшуйте. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Встановлене значення збереться автоматично (після установки температури в процесі роботи програми кілька секунд не натискайте ніяких кнопок).

Функція «Отложенный старт» («Відкладений старт»)

Дана функція дозволяє задати час, через який почне роботу обрана програма приготування, у діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установок в 5 хвилин.

1. Натисканням кнопки «Меню» виберіть потрібну програму приготування.
2. Натисніть кнопку «Отсрочка старта». Індикатор кнопки та індикатор часу відкладеного старту (на дисплеї) будуть мигати.
3. Натисніть кнопку «←» або «→» для зміни значення часу. При натисканні на кнопку «←» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «→» — зменшуватися. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення установка часу продовжується з початку діапазону.
4. Натисніть кнопку «Старт». Почнется зворотний відлік часу, що залишився до запуску програми приготування.
5. Для скасування зроблених установок натисніть кнопку «Отмена/Разогрев», після чого буде потрібно ввести всю програму приготування заново.

ВАЖЛИВО! Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо в складі страви використовуються швидкопсувні продукти (йогурт, свіже молоко, м'ясо, сир і т. д.).

У програмі «ЖАРКА» функція «Отложенный старт» недоступна. При установці часу у функції «Отложенный старт» необхідно враховувати, що зворотний відлік часу в програмі «НА ПАРУ» починається тільки після закипання води.

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)

Включється автоматично після завершення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C протягом 24 годин. На дисплеї відображається прямий відлік часу роботи в даному режимі. При необхідності автопідігріву можна відключити, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев» (індикатор кнопки згасне). Дана функція недоступна в програмі «ЙОГУРТ».

Попереднє відключення автопідігріву

У мультиварках REDMOND RMC-M12/22/32 передбачена можливість завчасного відключення функції автопідігріву після запуску основної програми приготування. Для цього після старту програми натисніть кнопку «Старт», поки індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не згасне. Щоб знову включити автопідігрів, натисніть кнопку «Старт» ще раз, засвітиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев».



Для вашої зручності, у випадку приготування страв при температурі до 70°C включно, функція автопідігріву буде за замовчуванням відключена. При необхідності її можна включити вручну натисканням кнопки «Старт» після запуску програми приготування (засвітиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).

Функція розігрівання страв

Для розігрівання холодних страв:

1. Перекладіть продукти в чашу, установіть її в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку до клацання, підключіть мультиварку до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Засвітиться відповідний індикатор на дисплеї і включиться розігрівання. На таймері відобразиться прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі. Страву буде розігріто до 70-75°C. Дана температура може підтримуватися протягом 24 годин.
4. При необхідності розігрівання можна відключити, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев». Індикатори на дисплеї і кнопки згаснуть.



ВАЖЛИВО! Незважаючи на те що мультиварка може зберігати продукт у режимі очікування стані до 24 годин, не рекомендується залишати страву розігрітою більш ніж на дві-три години, тому що іноді це може призвести до зміни її смакових якостей.

Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм

1. Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть у чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної оцінки шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу, трохи поверніть її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Виберіть програму приготування, натиснувши кнопку «Меню» кілька разів, поки на дисплеї не відобразиться індикатор обраної програми.
4. Натиснувши кнопку «Время», перейдіть у режим установок часу приготування. Індикатор кнопки та індикатор часу приготування (на дисплеї) будуть мигати. Врахуйте можливий діапазон часу і крок установок, передбачений для обраної програми приготування. При натисканні на кнопку «→» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «←» — зменшуватися. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. По досягненні максимального значення установка часу продовжується з початку діапазону.



Зворотний відлік заданого часу приготування в програмі «НА ПАРУ» починається тільки після закипання води та утворення достатньої кількості пари в чаші.

5. При необхідності установіть час відстрочки старту і змініть температуру приготування.
6. Натисніть кнопку «Старт». Почнется процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.
7. Після завершення програми приготування пролунає сигнал, згасне її індикатор. В залежності від налаштувань прилад, перейде в режим автопідігріву (засвітиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї буде відображатися прямий відлік часу роботи автопідігрівання) або в режим очікування.
8. Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасування введеної програми або відключення автопідігрівання натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма «МУЛЬТИПОВАР» призначена для приготування практично будь-яких страв по заданим користувачем параметрам температури і часу приготування. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 2

хвилини до 12 годин із кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу більше 1 години). За замовчуванням у програмі «МУЛЬТИПОВАР» час приготування складає 30 хвилин.

Діапазон установки температури в програмі складає 35-170°C з кроком зміни в 5°C.

Для швидкого запуску програми «МУЛЬТИПОВАР» із установленими за замовчуванням параметрами часу і температури приготування натисніть кнопку «Старт» у режимі очікування (не вибираючи програму на дисплеї) або кнопку «Меню».

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 1 хвилину. За замовчуванням у програмі «ЖАРКА» час приготування складає 15 хвилин.

i Функція «Тягнений старт» у даній програмі недоступна. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладові цілком охолонути.

Програма «КРУПЫ»

Призначена для варіння круп і каш на воді. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «КРУПЫ» час приготування складає 25 хвилин.

Програма «ПЛОВ»

Рекомендується для приготування різних видів плову. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ПЛОВ» час приготування складає 1 годину.

Програма «НА ПАРУ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню, а також для варіння овочів для гарнірів і салатів. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «НА ПАРУ» час приготування складає 25 хвилин. У даній програмі відлік часу приготування починається після закриття води та утворення достатньої кількості пари.

- При готуванні овочів та інших продуктів на парі:
 - Налити в чашу 500-600 мл води. Встановити контейнер для приготування на парі в чашу.
 - Відміряйте і підготуйте продукти відповідно до рецепту, рівномірно розкладіть їх у контейнері для приготування на парі.
 - Дотримуйтеся п. 2-8 розділу «Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм».

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і лістового тіста, а також для випікання різних сортів хліба. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 15 хвилин до 4 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ВЫПЕЧКА» час приготування складає 1 годину.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Рекомендується для тушування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів, приготування заливою і холодно. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ТУШЕНИЕ» час приготування складає 1 годину.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, компотів і маринадів, а також для варіння бобових культур. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «СУП» час приготування складає 1 годину.

тування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «СУП» час приготування складає 1 годину.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш, варення, джемів, фруктових желе і різних десертів. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 1 хвилину. За замовчуванням у програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» час приготування складає 30 хвилин.

Рекомендації за приготування молочних каш у мультиварці

Програма призначена для приготування каш з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути випікання молока та одержати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промити всі цільнозернові крупы (рис, крупы, пшоно і т. п.), поки вода не стане чистою;
- змазувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- строго дотримуватися пропорцій, відміряючи інгредієнти відповідно до рекомендацій книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Програма «ЙОГУРТ»

За допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе вдома. Також дана програма дозволяє розстятися і тосту. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «ЙОГУРТ» час приготування складає 8 годин.

У даній програмі недоступна функція автопідігріву і функція зміни температури. Для приготування йогуртів ви можете використовувати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (можна пробрати окремо).

III. ОЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ

Загальні правила і рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо протерти чисті шари і внутрішню кришку 9-процентним розчином соду, після чого обробити в ній протазом 15 хвилин половиною лимона в програмі «НА ПАРУ».
- Не слід залишати в закритій мультиварці чашу з приготовленою їжею або наповненою водою більше ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою можна зберігати в холодильнику і при необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Перш ніж приступати до очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину і делікатні засоби для миття посуду.

⚠ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання при очищенні приладу грубих серветок або зубок (якщо це спеціально не обговорено в даному посібнику), абразивних паст. Також неприпустиме використання будь-яких хімічних засобів або інших речовин, не рекомендованих для застосування з предметами, що контактують з їжею.

STOP ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води! Будьте обережні при очищенні зумових або силіконових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

Корпус виробу можна очищати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку і знімний паровий клапан необхідно очищати після кожного використання приладу. Конденсат, що утвориться в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні

поверхні робочої камери очищайте при необхідності.

Очищення корпусу

Очищайте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного засобу для чищення. Щоб уникнути можливих патьоків від води і розведів на корпусі рекомендуємо протерти його поверхню насухо.

Очищення чаші

Очищати чашу можна як вручну, використовуючи м'яку губку і засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

При сильному забрудненні залийте чашу теплою водою і залиште на якийсь час відмокати, після чого зробіть очищення. Для більш ефективного відмочування наповнену холодною водою чашу (не вище максимальної припустимої рівня) можна встановити в мультиварку, закрити кришку і включити розігрівання на 30-40 хвилин. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші насухо, перш ніж установити її в корпус мультиварки.

При регулярній експлуатації чаші можлива поява або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Саме по собі це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення парового клапана

Паровий клапан рекомендується очищати після кожного використання приладу. Клапан знімається за внутрішньої сторони кришки.

Щоб зняти клапан, обережно поверніть його проти годинникої стрілки і витягніть із гнізда. Ретельно промийте клапан під проточною водою, просуніть, після чого встановіть назад у гніздо і зафіксуйте, обережно повернувши його за годинною стрілкою.

Видалення конденсату

Контейнер для конденсату, розташований на корпусі приладу, необхідно очищати після кожного використання мультиварки. Візьміться за боквини контейнера, злегка потягніть його на себе, зніміть. Вилийте конденсат; вимийте контейнер і встановіть його на місце.

Іноді надлишок конденсату може накопичуватися в спеціальному поглибленні навколо чаші на корпусі приладу. Використовуйте кухонні серветки або рушник для його видалення.

Очищення робочої камери

При строгому дотриманні вказівок даного посібника ймовірність потрапляння рідини, часточок їжі або сміття усередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо істотно забруднення усе-таки відбулося, варто очистити поверхню робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломок приладу.

⚠ Перш ніж очищати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що вона відключена від електромережі і цілком охалала!

Бічні стінки робочої камери, поверхня нагрівального диску і кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити зволоженою (не мокрою!) губкою або серветкою. У випадку застосування мийного засобу необхідно ретельно видалити його залишки, щоб виключити появу небажаного запаху при наступному приготуванні їжі.

При потрапленні сторонніх тіл у поглиблення навколо центрального термодатчика обережно видавіть їх піщатом, не надаючи тиску на кожух датчика. При забрудненні поверхні нагрівального диска припустимо використовувати зволожену губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

При регулярній експлуатації приладу згодом можлива поява або часткова зміна кольору нагрівального диска. Саме по собі це не є ознакою несправності пристрою і не впливає на правильність його роботи.

Зберігання приладу

- Якщо прилад не використовується тривалий час, обов'язково відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка і паровий клапан повинні бути чистими і сухими.
- Для компактного зберігання можна укласти комплектуючі в чашу і розмістити її в корпусі мультиварки.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилки
E1-E4	Системна помилка (можливий вихід з ладу електронної плати або термодатчиків), або нещільно закрита кришка	Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
E5	Спрацював автоматичний захист від перегрівання	Не вкочайте прилад з порожньою чашею! Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого долийте в чашу воду (бульйон) і продовжіть приготування. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на приданий знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні


покриття, ущільнювачі і т.д.).

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

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

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

Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
 - Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.
- 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 **ТҮЙІМ 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.
- STOP** Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Қуаты	500 Вт	860 Вт	900 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц		
Табақтың көлемі	3 л	5 л	6 л
Табақтың жабындысы	Күйікке қарсы қыш Anato® (Корея)		
Дисплей	Жарықдиодты, цифрлық		
Бу клапаны	Шешілмелі		

Функциялар

Автосытуы..... 24 с дейін
 Автосытуды алдын ала өшіру..... бар
 Шегерілген старт..... 24 с дейін
 Тағамдарды қыздыру..... 24 с дейін
 «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа, автоматты бағдарламаларда әзірлеу температурасын әзірлеу)..... бар

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ)
2. ПЛОВ (ПАЛАУ)
3. ЖАРКА (КУЫРУ)
4. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТКАСЫ)
5. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
6. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
7. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРМА)
8. КРУТЫЙ (ЖАРМАЛАР)
9. СУП (КӨЖЕ)
10. НА ПАРУ (БУДА)

Жинағы

Ішіне табағы орнатылған мультипісіргіш 1 дана
 Буда әзірлеуге арналған контейнер 1 дана
 Жалпақ қасық 1 дана
 Ожау 1 дана
 Өлшеу стақаны 1 дана
 Пайдалану бойынша нұсқаулық 1 дана
 «120 рецептов» кітабы 1 дана
 Сервистік кітапша 1 дана
 Электр қоректену бауы 1 дана

i Өндiрiсiздi өз өнiмiн жетiлдiру барысында бұйымның дизайнын, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерiстер енгiзген кәсiпкер қосымша хабарламай осы өзгерiстердi енгiзуге құқығы бар.

RMC-M12/RMC-M22/RMC-M32 мультипісіргіштерінің құрылымы A1

1. Тасымалдауға арналған тұтқасы бар қақпақ
2. Шешілмелі бу клапаны
3. Табак

Үлгі	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Табак	RB-C302	RB-C502	RB-C602

4. Аспап корпусы
5. Конденсатты жинауға арналған контейнер

6. Дисплей бар басқару панелі
7. Буда әзірлеуге арналған контейнер
8. Өлшеу стақаны
9. Ожау
10. Жалпақ қасық
11. Электр қоректену бауы

Басқару панелінің элементтері A2

1. «ЖАРКА» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
2. «КРУТЫЙ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
3. «МУЛЬТИПОВАР» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
4. «ПЛОВ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
5. «НА ПАРУ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
6. «ВЫПЕЧКА» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
7. «ТУШЕНИЕ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
8. «СУП» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
9. «МОЛОЧНАЯ КАША» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
10. «ЙОГУРТ» автоматты бағдарламаны орындау индикаторы
11. Дисплей
12. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу
13. «←» түймешігі – әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат және минут мәндерін азайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа)
14. «→» түймешігі әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат және минут мәндерін ұлғайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа)
15. «Время» («Уақыт») түймешігі – әзірлеу уақытын орнату режимі
16. «Temp.» түймешігі – «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қосу (автоматты бағдарламаларда температураны орнату, «ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа)
17. «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Қыздыру») түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған тәмшелілерді алып тастау
18. «Старт» түймешігі – енгізілген әзірлеу бағдарламасын қосу, автосыту функциясын алдын ала өшіру, күтті режимінде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын қосу (әдепкі бойынша орнатылған уақыт және әзірлеу температурасының параметрлері бар)
19. «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау

I. АЛФАШ ҚОСАР АЛДЫНДА

Орамын абылай ашыңыз және бұйымды қорпантан шығарыңыз, барлық орау материалдары мен сериялық нөмірі бар жапсырмадан басқа жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз. Бұйымның сериялық нөмірі болмауы оған кепілдік қызмет көрсету құқығыңызды сізден автоматты түрде айырады. Аспап корпусын ылғал матанмен сүртiңiз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептiрiңiз. Бірiншi рет пайдаланылғанда бөтен иiс пайда болуы мүмкiн, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазаланың.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты қез келген ақаулы түрде пайдалануға тыйым салынады.

Тасымалданған немесе төмен температураларда сақталған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлім температурасында ұстау қажет.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Пайдаланар алдында

Аспапты бу клапанынан шығатын бу тұсқағаз, декоративтік жабындылар, электрondық аспаптар мен жоғары ылғал мен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттар немесе материалдарға тиймейіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін бөлшектерінде зақымдар, жарық және басқа ақаулар болмауына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру камерасының түбі арасында бөтен заттар болмауы керек.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы (әзірлеу температурасын өзгерту)

Бұл функция автоматты бағдарламаларды іске қосу алдында да, сондай-ақ олардың жұмысы барысында («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа) әзірлеу температурасын өзгертуге мүмкіндік береді. Температураны орнату диапазоны өзгерту қадамы 5°С болатын 35-170°С құрайды.

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Автоматты бағдарламаны таңдаған соң немесе оның жұмысы кезінде «Temp.» түймешігін басыңыз.
2. «←» түймешігін баса арқылы температура мәнін азайтыңыз, «→» түймешігін баса арқылы ұлғайтыңыз. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз. Белгіленген мән автоматты түрде сақталды (бағдарлама жұмысы барысында температураны орнатқан соң бірнеше секунд ешқандай түймешікті баспаңыз).

«Отложенный старт» («Шегерілген старт») функциясы

Бұл функция орнату қадамы 5 минуттық 10 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда, таңдалған әзірлеу бағдарламасы жұмысын бастайтын уақытты енгізуге мүмкіндік береді.

1. «Меню» түймешігін баса арқылы әзірлеудің қажетті бағдарламасын таңдаңыз.
2. «Отсрочка старта» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы мен шегерілген старт уақытының индикаторы (дисплейде) жылылықтайтын болады.
3. Уақыт мәнін өзгерту үшін «←» немесе «→» түймешігін басыңыз. «←» түймешігін басқанда уақыт мәні ұлғаяды, «→» түймешігін басқанда – азаяды. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз. Ең жоғарғы мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жалғаспайды.
4. «Старт» түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін іске қосуға дейін қалған уақыттың кері есебі басталады.
5. Жасалған орнатылымында болдырмау үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз, содан кейін әзірлеудің бүкіл бағдарламасын қайта енгізу қажет болады.

⚠ МАҢЫЗДЫ! Егер тағам ішінде тез буылатын азық-түлік болса (құмырта, жана суықпан сүт, ерімшік және т. б.), шегерілген старт функциясын қолданбаған жағдайда.

«ЖАРКА» бағдарламасында «Отложенный старт» функциясы қол жетімсіз; «Отложенный старт» функциясында уақытты орнатқанда «НА ПАРУ» бағдарламасында уақыттың кері есебі тек су қайнаған соң ғана басталады.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоқыздыру)

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70-75°С шегінде 24 сағаттың ішінде ұстай алады. Дисплейде осы режимде жұмыс уақытының тікелей есебі көрінеді. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, автоқыздыруды өшіруге болады (түймешік индикаторы өшеді). Бұл функция «ЙОГУРТ» бағдарламасында қол жетімсіз.

Автокыздыруды алдын ала өшіру

REDMOND RMC-M12/22/32 мультитипісгіршітерінде негізгі әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң автокыздыру функциясын алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарлама басталған соң «Отмена/Разогрев» индикаторы өшкенше «Старт» түймешігін басыңыз.Автокыздыруды қайта қосу үшін, «Старт» түймешігін тағы бір басыңыз «Отмена/Разогрев» индикаторы жанады.

i Ынағайлық үшін, тағам 70°C төмен температурасында әзірленген жайдайда автокыздыру функциясы әдепкідей өшеді. Қажет болғанда оны әзірлеу бағдарламасы қосылған соң «Старт» түймешігін басып, қолмен қосуға болады «Отмена/Разогрев» индикаторы жанады.

Тағамды қыздыру функциясы

- Сық тағамды қыздыру үшін:
1. Азықты табаққа салып, оны аспаптың корпусына орнатңыз. Оның қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
 2. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз, мультитипісгіршіті электр тоғына қосыңыз.
 3. «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз. Дисплейде тиісті индикатор жанады және қыздыру қосылады. Таймерде аспаптың осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есебі көрінеді. Тағам 70-75°C дейін қыздырылады. Осы температура 24 сағаттың ішінде ұстауы мүмкін.
 4. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, қыздыруды өшіртеу болады. Дисплей мен түймешіктей индикаторлар өшеді.

⚠ *МАҢЫЗДЫ!* Мультитипісгірші азықты қызу күйінде 24 сағатқа дейін сақтап алатынына қарастан, тағамды қызған күйде екі-үш сағаттан артық қалдыруға кеңес берілмейді, өйткені бұл жағдай екі кездесім дамдық қауіптерінің өзгеруіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Ингредиенттерді рецептке сәйкес дайындаңыз, табаққа салыңыз. Барлық ингредиенттер (сұйықтықты қоса) табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына қойып, біраз бұрынғы және ол қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. Дисплейде тандалған бағдарлама индикаторы пайда болғанда, «Меню» түймешігін басып отырып, әзірлеу бағдарламасын тандаңыз.
4. «Время» түймешігін басып, әзірлеу уақытын орнату режиміне өтіңіз. Түймешік индикаторы мен әзірлеу уақытының индикаторы (дисплейде) жөпшылықтайтын болады. Әзірлеудің тандалған бағдарламасы үшін қарастырылған уақыттың өктимал диапазоны мен орнату қадамын ескеріңіз. Уақыт мәнін өзгерту үшін «+» немесе «-» түймешігін басыңыз.
5. «+» түймешігін басқанда уақыт мәні ұлғаяды, «-» түймешігін басқанда – азаяды. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз. Ең жоғарғы мәнге жеткенде уақытты орнату диапазонын басынан жалғасады.

«НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеудің енгізілген уақытын кері есептеу сү қайнаған және табақта будан жеткілеткі мөлшері түзілген соң басталады.

5. Қажет болғанда стартыт жегеру уақытын орнатңыз да, әзірлеу температурасын өзгертіңіз.
6. «Старт» түймешігін басыңыз. Әзірлеу уақыты және әзірлеу жұмысының уақытының кері есебі басталады.
7. Әзірлеу бағдарламасы аяқталғанда сигнал естіліп, оның индикаторы соңады. Аспап теңшеліктерінде байланысты аспап автокыздыру режиміне («Отмена/Разогрев» түймешігін) индикаторы жанады, дисплейде автокыздыру жұмысының уақытының кері есебі көрінетін болады) немесе күту режиміне өтеді.
8. Әзірлеу барысын кез келген сатыда тоқтату, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе («Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз).

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температурасы бойынша іс жүзінде кез келген тағамды әзірлеуге арналған. Әзірлеу уақытын 2 минуттан 12 сағатқа дейін диапазонында 1 минут өзгерту қадамымен орнатуға болады (1 сағатқа дейінгі аралық үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан артық аралық үшін). «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу уақыты әдепкі 30 минут құрайды.

Бағдарламада температура орнату диапазоны 5°C өзгеріс қадамымен 35-170°C құрайды.

i Уақыт және әзірлеу температурасын әдепкі бойынша белгіленген параметрлермен «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын тез іске қосу күту режимінде «Старт» түймешігін басыңыз («Меню» түймешігін басы арқылы бағдарламаны тандамаст).

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, көкөніс, құс еті, теңіз өнімдерін қуыруға кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 1,5 сағатқа дейін диапазонында 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. Азықты аспаптың қақпағын ашып қуыруға болады. «ЖАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды.

i «Отлаженный старт» функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз. Тағамды аспаптың қақпағын ашып қуыруға болады. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта қолданар алдында аспапты толық сұуытыңыз.

«КРУПЫ» бағдарламасы

Жарналар мен ботқаларды суда пісіруге арналған. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейін диапазонында 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «КРУПЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 25 минут құрайды.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Палаудың көп түрін әзірлеуге кеңес беріледі. Орнату қадамы 5 минуттық 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонында әзірлеу уақытын қолмен орнатуға болады. «ПЛОВ» бағдарламасында әзірлеу уақыты әдепкіде 1 сағат құрайды.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Буда көкөніс, балық, ет, диеталық және вегетариандық тағамды, балалар мәзірін, әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейін диапазонында 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. «НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеу уақытының керісінше есебі сү қойнап, табақта жеткілікті бұл мөлшері қалыптасқан соң басталады.

Буда көкөністер мен басқа азық-түлікті әзірлеуде:

1. Табаққа 500-600 мл сү құйыңыз. Табаққа буда әзірлеуге арналған контейнерді орнатңыз.
2. Азықты рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз, оларды буда әзірлеуге арналған контейнерге теріс салыңыз.
3. «Автоматты бағдарламаларды қолданғанда әрекеттердің жалпы тәртібі» 2-8 тарауын ұстаныңыз.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарламаға бисквит, пісірме, ашытылған және қатпарлы қамырдан пирогтарды, сонымен қатар нанның түрлі сұрыптарын пісіруге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 15 минуттан 4 сағатқа дейін диапазонында 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «ВЫПЕЧКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дірлілдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 20 минуттан 12 сағатқа дейін диапазонында 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «ТУШЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды.

«СУП» бағдарламасы

Әртүрлі сұйық тағамды, компоттар мен маринадтарды әзірлеуге, сонымен

қатар бұршақ тұқымдастарды пісіруге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 8 сағатқа дейін диапазонында 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «СУП» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүт ботқасы, тосап, джемдер, желісі немесе мән әртүрлі десерттерді әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін диапазонында 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды.

Мультитипісгірше сүт ботқасын әзірлеу бойынша кеңестер

- Бағдарлама майы аз пастерленген сүттен ботқа әзірлеуге арналған. Сүтті қайнатып азыптай және қажетті нәтижеге жету үшін желісіне кеңес беріледі:
- барлық дәні бүтін жарнарын (күрші, қарақұмық, тары және т.б.) сү таза болғанынша мұқият жуу;
 - мультитипісгірш табағына әзірлеудің алдында сары май жағу;
 - ингредиенттерді рецепттер кітабының кеңестеріне сәйкес өлшеп, үлестерді қатаң ұстану, ингредиенттердің көлемін тек пропорционалды азайту немесе көбейту;
 - майы алынбаған сүт пайдаланылғанда оған 1:1 пропорциясымен сү қосыңыз.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

«ЙОГУРТ» бағдарламасының көмегімен әртүрлі дәмді және пайдалы йогурттарды үйіңізде әзірлей аласыз. Осы бағдарлама қамырды тыңдыруға да мүмкіндік береді. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 12 сағатқа дейін диапазонында 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «ЙОГУРТ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды.

i Осы бағдарламада автокыздыру функциясы мен температураны өзгерту функциясы қол жетімсіз. Йогурттар жағу үшін сіз REDMOND RAM-G1 йогуртты арналған банкалардың арнайы жинағын қолдана аласыз (жеке сатып алыңыз).

III. АСПАПТЫ ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғаш пайдаланар алдында, сонымен қатар ас әзірлеген соң мультитипісгірше астың кісіңің түршің уақытін таза табақты жан шш қақпақты 9 пайыздық сірке қышқылдың ерітіндісімен сүртіп, одан кейін онда 15 минут бойы «НА ПАРУ» бағдарламасында жарты лимонды өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультитипісгірше асы өзін және 24 сағаттан артық уақытта суға толтыра аласыз. Аспаптың астың кісіңің түршің уақытін таза табақты жан шш қақпақты сақтауға және қажет болса, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультитипісгірше тамалқы қыздыруға болады.
- Бұйымды тазалауға кірісетін бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толты суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды қолданыңыз.

⚠ *Аспапты тазалау барысында қатты сұлыктар немесе сіңірштер (егер бұл осы нұсқаулықта арнайы айтылса), абразивті пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ кез келген химиялық әрекетсіз немесе асқа жанастаны заттармен бірге қолдануға кеңес берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.*

STOP *Аспап корпусын суға батыруға немесе оны судың ағынына қояуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Мультитипісгіршінің резина немесе силикон бөлшектерді тазалауға қол жетімсіз: оларды бұлуыру немесе пішінін өзгерту аспаптың қате жұмысына әкеліп соқтыруы мүмкін.*

Бұйым корпусын кірлеу шамасына қарай тазартуға болады. Табақ ішкі

алюминий қақпақ пен алынбалы бу клапанын аспапты ар қолданған сайын тазарту қажет. Мультиісіргіште ас әзірлеу барысында түзілетін конденсатты құрылғыны ар қолданған сайын жойыңыз. Жұмыс камерасының ішкі беттерін қажетіне қарай тазартыңыз.

Корпусы тазарту

Бұйым корпусын дымқыл ас үй сулығы немесе сіңіргішпен сүртiңiз. Жұмысқ тазартқыш құралды қолдануға болды. Корпусқа судың ағуы мен айғыздануының алдын алу үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

Табақты тазарту

Табақты жұмысқ сіңіргіш пен ыдыс жуу құралын қолдана отырып, қолмен, сондай-ақ ыдыс жуғыш машинеледе тазаруға болады (оның өндiрушiсiнiң кеңестерiне сәйкес). Қатты кiрлеген жағдайда табаққа жылу су құйып, оны бiраз шылап қойыңыз, одан кейiн тазартыңыз. Анағұрлым оңтайлы шылау үшін суық суға толы табақты (ен жоғарғы рұқсат етiлген деңгейден аспайтын) мультиісіргішке орнатып, қақпағын жауып, қыздыруды 30-40 минутқа қосса болады. Табақтың сыртқы бетiн оны мультиісіргіш корпусына орнатпас бұрын құрғатып сүртiңiз.

Табақты тұрақты түрде қолданғанда оның ішкі күүге қарсы жабындысының түсі толық немесе ішiнара өзгеруi мүмкiн. Өздігiнен бул табак ақауының белгiсi болып табымайды.

Алынбалы бу клапанын тазарту

Бу клапанын аспапты ар қолданған сон тазартуға кеңес берiледi. Клапан қақпақтың ішкі жағынан шешiледi.

Клапанды шешу үшін, оны сағат тіліне қарсы ақырын бұрап, ұшықтан шығарып алыңыз. Клапанды ағын су астында мұқият жуып, артынан қайтадан ұяшыққа салып, оны сағат тілімен ақырын бұрыңыз.

Конденсатты жою

Аспап корпусында орналасқан конденсатқа арналған контейнердi мультиісіргішті ар пайдаланған сайын тазарту қажет. Контейнердiң бүйірінен ұстап, оны ақырын өзiңiзге қарай тартып, шешiп алыңыз. Конденсатты төгiңiз; контейнердi жуып, орнына орналастырыңыз.

Конденсаттың артығы кейде аспап корпусындағы табақтың корпусындағы табак айналасындағы арнайы шұңқырда жиналуы мүмкiн. Оны кетiру үшін ас үй майлықтарын немесе сүлгiнi қолданыңыз.

Жұмыс камерасын тазарту

Осы нұсқаулықты қатан ұстанған жағдайда аспаптың жұмыс камерасының ішiнде сұйықтық, тағам бөлiктерi немесе қоқыс тұсуы ықтималдылығы аз. Егер бәрiбiр айтарлықтай ластану орын алған жағдайда, аспаптың жұмысының бұзылуы немесе сынуының алдын алу үшін жұмыс камерасының бетiн тазартқан жөн.

⚠ *Мультиісіргіштің жұмыс камерасын тазалауға кiрiспес бұрын оның электр қоректендiру желiсiнен ажыратылып, толық суығанына көз жеткiзiңiз!*

Жұмыс камерасының бүйрiлiк қабырғалары, қыздыру дискiсiнiң берi мен орталық термокадағаның қабығы (қыздыру дискiсiнiң ортасында орналасқан) дымқыл (сулы емес) сулық немесе сіңiргiшпен сүртiңiз. Жуу құралдарын қолданған жағдайда келесi ас әзірлеген кезде жаман иiстiң шығуын болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият алып тастаған жөн. Орталық термокадағаның айналасындағы шұңқырға бөгде заттар түскенде оларды қадаға қабығын баспай, ақырын пиццетпен алып тастаңыз. Қыздыру дискiсiнiң бетi ластанған жағдайда орташа қаттылықтағы дымқыл сіңiргiш немесе синтетикалық қылшақты қолдануға болады.

Аспапты тұрақты түрде қолданғанда қыздыру дискiсiнiң түсi толық немесе ішiнара өзгеруi мүмкiн. Өздігiнен бул құрылғы ақауының белгiсi болып табымайды және оның жұмысының дұрыстығына әсер етпейдi.

Аспапты сақтау

- Егер аспап ұзақ уақыт қолданылмаса, оны мiндеттi түрде электр желiсiнен ажыратыңыз. Жұмыс камерасы, оның ішiнде қыздыру дискiсi, табак, ішкі қақпақ пен бу клапаны, конденсатқа арналған контейнер таза әрi құрғақ болуы тиiс.
- Шағын сақтау үшін жинақтаушыларды табаққа салып, оны мультиісіргіш корпусына салуға болады.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ХАБАРЛАСАР АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабар	Ықтимал ақаулар	Кәтeнi жою
E1 – E4	Жүйелiк қате (электрондық плата немесе термокадаға iстен шығуы мүмкiн), немесе қақпақ тығыз жабылмаған	Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық авторландырылған сервiстiк орталыққа хабарласыңыз
E5	Қызып кетуден автоматты қорғаныс iске қосылған	Табак бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желiсiнен ажыратыңыз, 10-15 минут бойы суытыңыз, одан кейiн табаққа су құйып (сорпа), әзірлеудi жалғастырыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервiстiк орталыққа хабарласыңыз


Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды түзеу
Қосылмайды	Электр желiсiнен қоректендiру жок	Электр желiсiндегi кернеудi тексерiңiз
Тағам тым ұзақ әзірленуде	Электр желiсiнен қоректендiрудегi жаңылтыстар	Бөгде затты алып тастаңыз
	Табак пен қыздыру элементiнiң арасына бөгде зат түскен	Табақты терiс, қисайтпай орнатыңыз
	Мультиісіргіш корпусындағы табак терiс орнатылмаған	Аспапты электр желiсiнен ажыратып, суытыңыз. Қыздыру элементiн тазартыңыз
	Қыздыру элементi ластанған	

V. КЕПiЛДiКТi МiНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған саттен 2 жылды мерзiмiне кепiлдiк берiледi. Өндiрушi кепiлдiк кезеңi iшiнде жөндеу, бөлшектердi ауыстыру немесе бүкiл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының жетiспеушiлiгiнен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға мiндеттенедi. Кепiлдiк тек сатып алу күнi түпнұсқалық кепiлдiк талонында дүкен мөрiмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшiне енедi. Осы кепiлдiк тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс iстемеу нәтижесiнде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепiлдiк бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгiлер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.). Бұйымның қызмет мерзiмi мен оған кепiлдiктi мiндеттемелердiң қолданыс

мерзiмi бұйым сатылған немесе өндiрiлген кезден есептеледi (егер сату күнiн анықтау мүмкiн болмаса). Аспап өндiрiлген күндi бұйым корпусының сәйкестендiру жапсырмасындағы сериялық нөмiрден табуға болады. Сериялық нөмiр 13 белгiден тұрады. 6-шы және 7-шi белгiлер айды, 8-шi – құрылғының шығарылған жылын бiлдiредi. Өндiрушi бекiткен аспаптың қызмет ету мерзiмi бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнiнен бастап 5 жылды құрайды.


Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзiн қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергiлiктi бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық бiлдiрiңiз: мұндай бұйымдарды әдеттегi тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

 Ushbu mahsulotdan foydalanishni boshlashdan avval undan foydalanish bo'yicha qo'llanmani diqqat bilan o'qib chiqing va uni kelajakda foydalanish uchun saqlang. Jihozdan to'g'ri foydalanish uning xizmat ko'rsatish muddatini anchagina uzaytiradi.

XAVFSIZLIK CHORALARI

- Texnika xavfsizligi talablariga va mahsulotdan foydalanish qoidalariga amal qilmaslik natijasida yetkazilgan shikastlanishlar uchun ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Ushbu elektr jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga

mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).

- Jihozning iste'mol qiladigan quvvatiga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning, – parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutashuv yoki kabelning yonishiga olib kelishi mumkin.
 - Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang – bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
-  **DIQQAT!** Jihoz ishlagan vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.
- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.
 - Elektr ta'minot shnurini eshik tirqishlaridan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazmang. Elektr ta'minot shnurining buralib qolmasligi va bukilmasligi,

o'tkir buyumlarga, mebellarning burchaklari va qirralariga tegib turmasligini kuzatib boring.

STOP *Yodda tuting: elektr ta'minot kabelining tasodifan shikastlanishi kafolat shartlariga to'g'ri kelmaydigan shikastlanishlarga hamda elektr tokining urishiga olib kelishi mumkin. Shikastlangan elektr ta'minot kabelini xizmat ko'rsatish markazida darhol almashtirish talab qilinadi.*

- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida sochiq yoki salfetka bilan yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

STOP *Jihoz korpusini suvga botirish yoki uni oqim suv ostiga joylashtirish TA'QIQLANADI!*

- Ushbu jihaz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan chetlanishlarga ega bo'lgan yoki tajribasi va bilimi yetarli bo'lmagan kishilar (jumladan bolalar) tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, bunday shaxslar ustidan nazorat olib borilayotgan yoki ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan ularga ushbu jihazdan foydalanish bo'yicha ko'rsatmalar berish o'tkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihaz, uning ehtiyot qismlari hamda uning qadog'i bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymaslik uchun bolalar ustidan nazoratni amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan kattalar nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.
- Jihozni mustaqil tarzda ta'mirlash yoki uning tuzilishiga o'zgartirishlar kiritish ta'qiqlanadi. Xizmat ko'rsatish va ta'mirlash bo'yicha barcha ishlar vakolatli xizmat ko'rsatish markazi tomonidan bajarilishi kerak. Noprofessional tarzda bajarilgan ish jihazning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

STOP *Jihazdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lgan holda foydalanish ta'qiqlanadi.*

Texnik xususiyatlar

Modeli	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Quvvati	500 Vt	860 Vt	900 Vt
Kuchlanish	220-240 V, 50 Gts		
Jom hajmi	3 l	5 l	6 l
Jom qoplamasi	Anato® (Koreya) kuyishga qarshi sopol		
Display	Yorug'lik diodli, raqamli		
Bug' klapani	Olinuvchi		

Funksiyalar

Avtomatik isitish.....24 soatgacha
 Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish.....bor
 Ishga tushirishni kechiktirish.....24 soatgacha
 Taomlarni isitish.....24 soatgacha
 «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (avtomatik dasturlarda tayyorlash haroratini o'zgartirish, «ЙОГУРТ» dasturi bundan mustasno).....bor

Dasturlar

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIOSHPAZ)
2. ПЛОВ (PALOV)
3. ЖАРКА (QOVURISH)
4. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BO'TQA)
5. ЙОГУРТ (YOGURT)
6. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
7. ТУШЕНИЕ (DIMLASH)
8. КРУПЫ (YORMALAR)
9. СУП (SHORVA)
10. НА ПАРУ (BUG'DA)

Majmua to'plami

Ichki o'rnatilgan jomli multipishirgich.....1 dona
 Bug'da tayyorlash uchun konteyner.....1 dona
 Yassi qoshiq.....1 dona
 Cho'mich.....1 dona
 O'lchov stakani.....1 dona
 Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....1 dona
 «120 resept» kitobi.....1 dona
 Xizmat ko'rsatish kitobchasi.....1 dona
 Elektr ta'minot shuruvi.....1 dona

i Ishlab chiqaruvchi o'z mahsulotini takomillashtirish davomida bunday o'zgarishlar to'g'risida avvaldan xabarot qilgan holda mahsulot dizayni, majmualar to'plami hamda texnik xususiyatlariga o'zgarish kiritish huquqiga ega.

RMC-M12/RMC-M22/RMC-M32 multipishirgichlarining**tuzilishi A1**

1. Kutarish uchun dastali qopqoq
2. Olinuvchi bug' klapani
3. Jom

Modeli	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Jom	RB-C302	RB-C502	RB-C602

4. Jihoz korpusi
5. Kondensatni yig'ish konteyneri
6. Displayli boshqaruv paneli
7. Bug'da tayyorlash uchun konteyner
8. O'lchov stakani

9. Cho'mich
10. Yassi qoshiq
11. Elektr ta'minot shnuri

Boshqaruv paneli elementlari A2

1. «ЖАРКА» avtomatik dasturining bajarilishini ko'rsatuvchi indikator
2. «КРУПЫ» avtomatik dasturining bajarilishini ko'rsatuvchi indikator
3. «МУЛЬТИПОВАР» avtomatik dasturining bajarilishini ko'rsatuvchi indikator
4. «ПЛОВ» avtomatik dasturining bajarilishini ko'rsatuvchi indikator
5. «НА ПАРУ» avtomatik dasturining bajarilishini ko'rsatuvchi indikator
6. «ВЫПЕЧКА» avtomatik dasturining bajarilishini ko'rsatuvchi indikator
7. «ТУШЕНИЕ» avtomatik dasturining bajarilishini ko'rsatuvchi indikator
8. «СУП» avtomatik dasturining bajarilishini ko'rsatuvchi indikator
9. «МОЛОЧНАЯ КАША» avtomatik dasturining bajarilishini ko'rsatuvchi indikator
10. «ЙОГУРТ» avtomatik dasturining bajarilishini ko'rsatuvchi indikator
11. Display
12. «Отсрочка старта» (ishga tushirishni kechiktirish) tugmachasi — kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini o'rnatish rejimini yoqish
13. «←» tugmachasi — tayyorlash va ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimida soat va daqiqa qiymatlarini kamaytirish; avtomatik dasturlarda («ЙОГУРТ» dasturidan tashqari) harorat qiymatini kamaytirish
14. «←» tugmachasi — tayyorlash va ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimida soat va daqiqa qiymatlarini o'rnatish; avtomatik dasturlarda («ЙОГУРТ» dasturidan tashqari) harorat qiymatini o'rnatish
15. «Время» («Vaqt») tugmachasi — tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimini yoqish
16. «Тем.» («Harorat») tugmachasi — «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasini yoqish («ЙОГУРТ» dasturidan boshqa avtomatik dasturlarda tayyorlash haroratini o'rnatish)
17. «Отмена/Пауза» («Bekor qilish/Isitish») tugmachasi — isitish funksiyasini yoqish/oxirish; tayyorlash dasturi ishini to'xtatib qo'yish; kiritilgan parametrlarni bekor qilish.
18. «Старт» (ishga tushirish) tugmachasi — berilgan tayyorlash dasturini yoqish, avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish, kutish rejimida «МУЛЬТИПОВАР» dasturlarini yoqish (tayyorlash vaqti va haroratining standart o'rnatilgan parametrlari bilan)
19. «Меню» («Menyu») tugmachasi — avtomatik tayyorlash dasturini tanlash

I. FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

Mahsulot va uning butochi qismlarini qutidan ehtiyotlik bilan oling. Barcha qadoqlash materiallarini olib tashlang. Ogohlantiruvchi nakleykalar, ko'rsatkili nakleykalar va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'rsatilgan yorliqni albatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmag'ligi sizni kafolatli xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi. Jihoz korpusini nam tatta bilan arting. Jomni ilta sovunli suv bilan yuving. Yaxshilab quring. Jihozdan ilk marta foydalanilganda begona hid paydo bo'lishi mumkin, bu jihoz nosozligining natijasi hisoblanmaydi. Bu holda jihozni tozalashni amalga oshiring.

⚠ DIQQAT! Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lgan holda foydalanishni taqiqlanadi.

Tashigandan yoki quyi haroratlarda saqlagandan keyin yoqishdan avval kamida 2 soat jihozni xona haroratida saqlash turish kerak.

II. MULTIPIHIRGICHDAN FOYDALANISH**Foydalanishni boshlashdan avval**

Jihozni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnattingki, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gultuqog'ozlar, bezakli qoplamalar, elektron jihozlar va ortiqcha namlik va haroratan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki

materiallarga tushmasin.

Tayyorlashdan avval multipishirgichning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismlarida shikastlanishlar, siniq joylar va boshqa nuqsonlarning yo'qligiga ishonch hosil qiling. Jom va qizdirish elementi orasida begona buyumlar bo'lmag'ligi kerak.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi (tayyorlash haroratini o'zgartirish)

Ushbu funksiya tayyorlash haroratini avtomatik tayyorlash dasturlarini ishga tushirishdan avval hamda bevosita ularni bajarish jarayonida («ЙОГУРТ» dasturlaridan tashqari) o'zgartirish imkon beradi. Dasturda haroratni o'rnatish diapazoni 5°C o'zgartirish qadami bilan 35-170°C ni tashkil qiladi.

Tayyorlash haroratini o'zgartirish uchun:

1. Avtomatik dastur tanlanganidan keyin yoki u bajarilayotgan vaqtda «Тем.» tugmachasini bosing
2. «←» tugmachasini bosish bilan harorat qiymatini kamaytirib, «←» tugmachasini bosish bilan esa orttirib. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing. O'rnatilgan qiymat avtomatik ravishda saqlanadi (dasturining ishlash jarayonida haroratni o'rnatgandan keyin bir necha soniya hech qanday tugmani bosmay turing).

«Отложенный старт» («Kechiktirilgan ishga tushirish») funksiyasi

Ushbu funksiya tanlangan tayyorlash dasturi ishlash boshlashi uchun o'tishi kerak bo'lgan vaqtni 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 24 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatishga imkon beradi.

1. «Меню» tugmachasini bosgan holda kerakli tayyorlash dasturini tanlang.
2. «Отсрочка старта» tugmachasini bosing. Tugma indikator hamma kechiktirilgan ishga tushirish vaqti indikator (displayda) mitillay boshlaydi.
3. Vaqt qiymatini o'zgartirish uchun «←» (kamaytirish) yoki «→» (orttirish) tugmasini bosing. «←» tugmachasi bosilganda vaqt qiymati ortadi, «←» tugmachasi bosilganda esa — kamayadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'rnatish diapazonining boshidan boshlanadi.
4. «Старт» tugmachasini bosing. Dastur ishi boshlangunigacha qolgan vaqtning teskari hisobi boshlanadi.
5. Qilingan o'rnatmalarni bekor qilish uchun «Отмена/Пауза» tugmachasini bosing, shundan keyin butun tayyorlash dasturini qaytadan kiritish tozim.

⚠ MUHIM! Taom tarkibida tez buziluvchi mahsulotlardan (tuxum, yangi sut, go'sht, pishloq va boshq.) foydalanilayotgan holdarda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.

«ЖАРКА» dasturida «Отложенный старт» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. «Отложенный старт» funksiyasida vaqtini o'rnatishda «НА ПАРУ» dasturida vaqtning teskari hisobi faqat suv qaynagandan keyingina boshlanishini hisobga olish lozim.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Tayyorlash dasturi ishi yakunlanishi bilan darhol isitish rejimi avtomatik ravishda yanadi va tayyor taom haroratini 24 soat davomida 70-75°C doirasida ushlab turadi. Displayda ushbu rejimda ishlash vaqtining to'g'ri hisobi namoyish qilinadi. Zarur bo'lgan holdarda «Отмена/Пауза» tugmachasini bosgan holda avtomatik isitishni o'chirib qo'yish mumkin (tugmachani indikator o'chadi), «ЙОГУРТ» dasturida ushbu funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish

REDMOND RMC-M12/22/32 multipishirgichlarida asosiy tayyortlash vaqti ishga tushirilgandan song avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish imkoniyati ko'zda tutilgan. Buning uchun dastur ishga tushgandan keyin «Отмена/Пауза» indikator o'chmagunicha «Старт» tugmachasini bosib turing. Avtomatik isitishni yana yoqish uchun «Старт» tugmachasini yana bir bor bosing. «Отмена/Пауза» tugmachani indikator yanadi.

i Sizga qulay bo'lishi uchun 70°C dan past haroratlarda taom tayyorlagan holda avtomatik isitish funksiyasi boshlang'ich holatda o'chirilgan bo'ladi. Zarur bo'lgan holda tayyorlash vaqtini ishga tushirilgandan keyin «Стамп» tugmasini bosgan holda avtomatik isitishni yoqib qo'yish mumkin («Отмена/Пауза» indikatorini yonadi).

Taomlarni isitish funksiyasi

Sovuq taomlarni isitish uchun:

1. Mahsulotlarni jomga joylashtiring, uni jihoz ko'rpusiga o'rnatimg. Jomning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
2. Qopqoqni tiqillagan tovush chiqargan holda yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulang.
3. «Отмена/Пауза» tugmachasini bosing. Displayda tegishli indikator yonadi va isitish funksiyasi yoqiladi. Taymerda jihozning ushbu rejimida ishlash vaqtining to'g'ri hisobi namoyish qilinadi. Taomni 70-75°C harorat-gacha isitiladi. Ushbu haroratni 24 soat davomida ushlab turish mumkin.
4. Zarur bo'lgan holda «Отмена/Пауза» tugmachasini bosgan holda isitishni o'chirib qo'yish mumkin. Display va tugmadagi indikatorlar o'chadi.

⚠ MUHIM! Multipishirgich mahsulotlarni 24 soatgacha isitilgan hold saqlashi mumkinligiga qaramasdan taomlarni ikki-uch soatdan ortiq vaqt davomida isitilgan holda saqlash tavsiya qilinmaydi, chunki ayrim holdarda bu uning ta'mining o'zgarishlariga olib kelishi mumkin.

Avtomatik dasturlaridan foydalanilgandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Reseptga ko'ra masalliqilarni tayyorlang, jomga soling. Barcha masalliqilarning (jumladan suyuqlikning) jomi ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring.
2. Jomni jihoz korpusiga joylashtiring, uni bir oz buring, uning qizdirish elementiga zich yorishib turganligiga ishonch hosil qiling. Multipishirgich qopqog'ini tiqillagan tovush chiqargan holda yoping. Jihozning elektr tarmog'iga ulang.
3. Displayda tanlangan dastur indikatorini namoyish qilinmaguncha «Меню» tugmasini bir necha marta bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang.
4. «Время» tugmachasini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimiga o'ting. Tugma indikatorini hamda tayyorlash vaqti indikatorini (displayda) millitlay boshlaydi. Tanlangan tayyorlash dasturi uchun ko'zda tutilgan vaqt diapazoni va o'rnatish qadamini hisobga oling. «+» tugmachasi bosilganda vaqt qiymati ortadi, «-» tugmachasi bosilganda esa - kamayadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing. Maksimal qiymatga yetganda vaqtning o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.

- «НА ПАРУ» dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat suv qaynatilganda va jomda yetarli miqdordagi bug' hosil bo'lganidan keyin boshlanadi.
5. Zarur bo'lgan holda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatimg va tayyorlash haroratini o'zgartiring.
 6. «Страп» tugmachasini bosing. Tayyorlash jarayoni va dastur ishlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.
 7. Tayyorlash dasturi ishi tugashi bilan tovushli signal beriladi, uning indikator o'chadi. Sozlanmalarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik isitish rejimiga («Отмена/Пауза» indikatorini yonadi, displayda avtomatik isitish ishlash vaqtining to'g'ri hisobi namoyish qilinadi) yoki kutish rejimiga o'tadi.
 8. Istalgan bosqichda tayyorlash jarayonini to'xtatish, kiritilgan dasturni bekor qilish yoki avtomatik isitishni o'chirib qo'yish uchun «Отмена/Пауза» tugmasini bosing.

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi harorat va tayyorlash vaqtining foydalanuvchi tomonidan berilgan parametrlari bo'yicha deyarli istalgan taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Tayyorlash vaqtini 2 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda 1 daqiqa qadam bilan (1 soatga bo'lgan oraliq uchun) yoki

5 daqiqa qadam (1 soatdan ko'proq oraliq uchun) bilan qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda «МУЛЬТИПОВАР» dasturidagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Dasturda haroratni o'rnatish diapazoni 5°C o'zgartirish qadami bilan 35-170°C ni tashkil qiladi.

ⓘ «МУЛЬТИПОВАР» dasturini tayyorlash vaqti va haroratining standart qiymatlarini bilan tez ishga tushirish uchun kutish rejimida «Стамп» tugmasini bosing («Меню» tugmasini bosish bilan dasturni tanlamagan holda).

«ЖАРКА» dasturi

Go'sht, sabzavotlar, tovuq go'shti, dengiz mahsulotlarini qovurish uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda «ЖАРКА» dasturidagi tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi.

i Ushbu dasturida «Отложенный старт» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. Mahsulotlarni jihoz qopqog'ini ochib qo'yan holda qovurishga yo'l qo'yiladi. «ЖАРКА» dasturidan takror foydalanishdan avval jihozni to'liq sovutib oling.

«КРУПЫ» dasturi

Yormalar va bo'tqani suvda pishirish uchun mo'ljallangan. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda «КРУПЫ» dasturidagi tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi.

«ПЛОВ» dasturi

Palovning turli turlarini tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda «ПЛОВ» dasturidagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi.

«НА ПАРУ» dasturi

Go'sht, batiq va sabzavotlar, parhez va vegetarian taomlari, bolalar taomlarini bug'da tayyorlash hamda garinrlar va salatlarga sabzavotlarni qaynatib pishirish uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda «НА ПАРУ» dasturidagi tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi. Ushbu dasturda tayyorlash vaqtining hisobi suv qaynatilganda va yetarli miqdordagi bug' hosil bo'lganidan keyin boshlanadi. Sabzavotlar va boshqa mahsulotlarni bug'da tayyorlaganda:

1. Jomga 500-600 ml suv quyving. Bug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatimg.
2. Mahsulotlarni reseptga ko'ra o'lchang va tayyorlang, ularni bug'da tayyorlash uchun konteynerga bir tekis yoying.
3. «Автоматик dasturlardan foydalanilgandagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limining 2-8-bandlariga amal qiling.

«ВЫПЕЧКА» dasturi

Dastur achiqliq va qatlamli xamirdan tayyorlash, pishiriqlar, pirogarlar hamda nonning turli navlarini pishirish uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 15 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda «ВЫПЕЧКА» dasturidagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi.

«ТУШЕНИЕ» dasturi

Sabzavotlar, go'sht, parranda go'shti, dengiz mahsulotlarini dimlash, xolodes va zalynov tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda «ТУШЕНИЕ» dasturidagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi.

«СУП» dasturi

Turli birinchi taomlar, kompotlar va marinadlarni tayyorlash hamda dukkaklilarni qaynatish uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Standart holatda «СУП» dasturidagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi.

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Sutli bo'tqalar, murabolar, jemlar, mevali jele va turli desertylarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturidagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi.

Multipishirgichda sutli bo'tqalar tayyorlash bo'yicha tavsiyalar

Dastur kam yog'likka ega bo'lgan tozalangan sutdan bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Sutning qaynab ketishini oldini olish va kerakli natijaga erishish uchun tavsiya qilinadi:

- butun donli (guruh, yormalar, oqlangan tariq va boshq.) barcha yormalarni suv toza bo'lmaganigacha yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lash;
- reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra masalliqilarni o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qilish (masalliqilarni miqdorini qat'iy mutanosib tarzda kamaytirish yoki orttirish);
- qaymog'i olinmagan sutdan foydalgandagina uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtirish.

«ЙОГУРТ» dasturi

«ЙОГУРТ» dasturi foydalanishda o'z uyningizda turli mazali va foydali yogurtlarni tayyorlashingiz mumkin. Yana bu dastur xamir tindirishga ham imkon beradi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda «ЙОГУРТ» dasturidagi tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi.

ⓘ Ushbu dasturda avtomatik isitish va haroratni o'zgartirish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi. Yogurt tayyorlash uchun siz REDMOND RAM-G1 maxsus bankalar to'plamidan foydalanishingiz mumkin (alohida xarid qilinadi).

III. JIHOZNI TOZALASH VA SAQLASH

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

- Jihozdan ilk marta foydalanishdan avval hamda multipishirgichdagi taom hidlarini ketkazish uchun tayyorlagandan keyin toza yoni va ichki qopqoqni 9 foizli sirka eritmasi bilan artirishni, keyin esa unda 15 sonlika davomida yarimta limonni «НА ПАРУ» dasturida ishlav berishni tavsiya qilamiz.
- Tayyorlangan taom bilan yoki suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirgichda qoldirmang. Foydavi taomni jomni muzlatgichda saqlash va zarur bo'lgan holda isitish funksiyasidan foydalanib multipishirgichda taomni isitish mumkin.
- Jihozni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovovganligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lmagan idish yuvish vositalaridan foydalaning.

⚠ Jihozni tozalashda dag'al sa'llifekalar yoki gubkalar (agar ushbu qo'llanmada maxsus aytib o'tilmagan bo'lsa), abraziv pastalardan foydalanish TA'QIQLANADI. Yana kimyoviy jihozdan faol bo'lgan yoki toamga tegib turuvchi buyumlar bilan qo'llash uchun tavsiya qilinmaydigan istalgan moddalardan foydalanishga ham yo'l qo'ylmaydi.

STOP Jihoz korpusini svuga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TA'QIQLANADI! Multipishirgichning rezinani yoki silikonli qismlarini tozalashda juda ehtiyot bo'ling: ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihozning notog'ri ishlashiga olib kelishi mumkin.

Jihoz korpusini ifloslanmikan darajasiga ko'ra tozalash mumkin. Jom, ichki alyuminiy qopqoq va olinuvchi bug' klanipani jihozdan har safar foydalanilgandan keyin tozalash lozim. Multipishirgichda tayyorlash jarayonida bug' bo'luvchi kondensatni jihozdan har safar foydalanilgandan keyin chiqarib tashlang. Ishki kameralning ichki yuzalarini zaruratga ko'ra tozalang.

Korpusni tozalash

Mahsulot korpusini yumshoq nam oshxonaa saftetkasi yoki gubka bilan tozalang. Nozik tozalash vositasidan foydalanish mumkin. Suv dog'lari va korpusdagi ko'chishlarning hosil bo'lishini oldini olish uchun biz uning sirtini quruq qilib artishni tavsiya qilamiz.

Jomni tozalash

Jomni yumshoq gubka va idish yuvish vositasidan foydalangan holda qo'lda hamda idish yuvish mashinasida (uning ishlab chiqaruvchisining tavsiyalariga mos holda) tozalash mumkin.

Kuchli ifloslangan holdlarda jomga iliq yuv quyung va erishi uchun ma'lum vaqt qoldiring, keyin tozalashni bajaring. Sovuq suv bilan to'ldirilgan (maksimal yo'l qo'yiladigan darajadan ko'p emas) jomni samarali namlantirish uchun multipishirgichga o'rnatish, qopqoqni yopish va 30-40 daqiqa isitish uchun yoqib qo'yish mumkin. Uni multipishirgich korpusiga o'rnatishdan avval jom tashqi sirtini albatta quruq qilib artiring.

Jomdan muntazam ravishda foydalanganida uning ichki kuyishga qarshi qoplamasi to'liq yoki qisman rangini o'zgartirishi mumkin. Buning o'zi jomning nuqsantli ekanligining belgisi hisoblanmaydi.

Bug' klapanini tozalash

Bug' klapanini jihazdan har safar foydalanilgandan so'ng tozalash tavsiya qilinadi. Klapan qopqoqning ichki tomonidan olinadi. Klapanini olish uchun uni soat strelkasiga qarama-qarshi yo'nalishda ehtiyotlik bilan burang va uyachadan chiqarib oling. Klapanini oqim suvda yaxshilab yuving, quriting, keyin uyachaga qayta o'rnatung va uni soat strelkasi yo'nalishida ehtiyotlik bilan burang holda qotiring.

Kondensatni chiqarib yuborish

Jihoz korpusida joylashgan kondensat uchun konteynerni multipishirgichdan har safar foydalanganidan so'ng tozalash lozim. Konteynerning yon tomonidan ushlang, o'zingizga yengil torting va oling. Kondensatni to'kib, konteynerni yuving va joyiga o'rnatung.

Ayrim holdarda ortiqcha kondensat jihoz korpusidagi jom atrofidagi maxsus chuqurchada toplanib qolishi mumkin. Uni ketkazish uchun oshxonaa qo'g'zi yoki sochiqadan foydalaning.

Ishchi kamerani tozalash

Ushbu qo'llanmadagi ko'rsatmalarga qat'iy amal qilingan holda ishchi kamera suyuqlik, taom zarrachalari yoki chiqindilarning tushish ehtimoli juda kam. Agar baribir jiddiy ifloslanish yuz bergan bo'lsa, jihazning noto'g'ri ishlashi yoki jihazning ishdan chiqishining oldini olish uchun ishchi kamera yuzasini tozalash lozim.

⚠ Multipishirgich ishchi kamerasini tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling!

Ishchi kameraning yon devorlari, qizdirish diskinu yuzasi va markaziy termodatchik (tub qismining o'rtasida joylashgan) kojuxini nam (xo'l emas!) gubka yoki saftetka bilan tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasidan foydalanayotgan bo'lsangiz, keyingi taom tayyorlash vaqtida noxush hid paydo bo'lmashligi uchun uning qotliqlarini yaxshilab ketkazish lozim. Markaziy termodatchik atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushib qolgan holda ularni pinsep yordamida datchik kojuxiga boshagan holda olib tashlang. Qizdirish diskining yuzasi ifloslangan holdarda o'tacha qattiqlikdagi namlangan gubka yoki sintetik chiyotkadan foydalanish mumkin.

Jihazdan muntazam ravishda foydalanilganda vaqt o'tishi bilan qizdirish diskining rangi to'liq yoki qisman o'zgarishi mumkin. Buning o'zi qurilmaning nozok ekanligini bildirmaydi va uning to'g'ri ishlagishiga ta'sir ko'rsatmaydi.

Jihozni saqlash

- Agar jihazdan uzoq vaqt foydalanilmasa, uni albatta elektr tarmog'idan uzib qo'yung. Ishchi kamera, jumladan qizdirish diski, jom, ichki qopqoq va bug' klapani toza va quruq bo'lishi kerak.

- Ixcham tarzda saqlash uchun qismlarni jomga solish va uni multishirgich korpusiga joylashtirish mumkin.

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUHOJAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatoliklarni bartaraf qilish
E1-E4	Tizim xatosi (elektron plata yoki termodatchiklar ishdan chiqqan bo'lishi mumkin) yoki qopqoq zich qilib yopilgan	Qopqoqni zich qilib yoping. Agar muammoni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatlari xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling
E5	Ortiqcha qizishdan avtomatik himoya ishga tushdi	Jihozni jom bo'sh bo'lgan holda yoqman! Jihozni elektr tarmog'idan uzuing, uni 10-15 daqiqa sovutuing, keyin jomga suv (bulon) quyung va tayyorlashni davom ettiring. Agar muammoni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatlari xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabab	Nosozliklarni bartaraf qilish
Yoqilmayapti	Elektr tarmog'idan ta'minot mavjud emas	Elektr tarmog'idagi kuchlanishni tekshiring
	Elektr tarmog'idan ta'minotdagi uzilishlar	
Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti	Jom va qizdirish elementi orasida begona buyum tushib qolgan	Begona buyumni olib tashlang
	Multipishirgich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsansiz o'rnatung
	Qizdirish elementi ifloslangan	Jihozni elektr tarmog'idan uzuing, sovutuing. Qizdirish elementini tozalang

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI


Ushbu mahsulotga xarid qilingan sanadan boshlab 2 yilni muddatga kafolat taqdim etiladi. Kafolat muddati davomida ishlab chiqaruvchi ta'mirlash, detallarni almashirish yoki butun mahsulotni almashirib berish yo'li bilan materiallarning yoki yig'ishning yetarli darajada sifatli emasligi natijasida vujudga kelgan har qanday nuqsanlarni bartaraf qilish majburiyatini o'z zimmasiga oladi. Kafolat faqat xarid qilish sanasi asl kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchi imzosi bilan tasdiqlangan holdaragina kuchga kiradi. Ushbu kafolat faqat mahsulotdan foydalanish bo'yicha qo'llanmaga muvofiq foydalanilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan va u bilan noto'g'ri muomala qilish natijasida shikastlanmagan hamda mahsulotning to'liq majmuasi saqlangan holdaragina tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va harajat materiallarining (filtrlar, lampochkalar, kuyishga qarshi qoplamalar, zichlovchilar va boshq.) tabiiy eskirishiga nisbatan qo'llanilmaydi.

Mahsulotning xizmat qilish muddati va unga nisbatan kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati mahsulotni sotish yoki ishlab chiqarish sanasidan (sotish sanasini aniqlash mumkin bo'lmagan holdarda) boshlab hisoblanadi. Jihozni ishlab chiqarish sanasini mahsulot korpusidagi identifikatsion nakleykada joylashgan seriya raqamidan topish mumkin. Seriya raqami 13 ta belgidan tashkil topadi. 6 va 7-belgilari qurilma ishlab chiqarilgan oyini, 8-belgi esa yilini bildiradi.

Jihazning ishlab chiqaruvchi tomonidan o'rnatilgan xizmat qilish muddati mahsulotdan foydalanish ushbu yo'riqnomaga va tegishli texnik standartlarga muvofiq holda amalga oshirilishi sharti bilan xarid qilingan sanadan boshlab 5 yilni tashkil qiladi.

Qadoq, foydalanuvchi qo'llanmasi hamda jihazning o'zini chiqindilarni qayta ishlash bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq chiqitga chiqarish lozim. Bunday mahsulotlarni odatiy maishiy chiqindilar bilan birgalikda tashlab yubormang.

UZB

 Înainte de a utiliza acest produs, citiți cu atenție manualul de exploatare și păstrați-l ca referință. Utilizarea corectă a dispozitivului va prelunge considerabil durata de exploatare.

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu poartă responsabilitate pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și regulilor de exploatare a produsului.
 - Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
 - Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (vedeți caracteristicile tehnice sau tablă din fabrică a produsului).
 - Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
 - Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.
- STOP** *ATENȚIE!* În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți, nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.
- Deconectați aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.
 - Nu întindeți cablul de alimentare pe sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.
- STOP** *REȚINEȚI!* deteriorările aleatoare a cablului de alimentare electrică pot provoca defecte, care nu corespund condițiilor de garanție, precum și la șoc electric. Cablul electric deteriorat necesită înlocuire de urgență în centru service.

- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți cu șervețel sau ștergar în timpul funcționării – acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Se interzice exploatarea aparatului la aer liber – pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea “Curățarea și depozitarea dispozitivului”).

STOP *SE INTERZICE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pus sub jet de apă!*

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

precum și cu ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.

- Se interzice repararea aparatului independent sau efectuarea modificărilor în structura acestuia. Repararea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv în centrul de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.

STOP *Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.*

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Putere	500 W	860 W	900 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz		
Capacitatea bolului	3 l	5 l	6 l
Acoperirea bolului	Antiaderentă ceramică Anato® (Corea)		
Afișaj	LED-uri, digitale		
Supapă de aburi	Detașabilă		

Caracteristici

Autoîncălzire până la 24 ore
 Pre-dezactivarea autoîncălzirii există
 Start amînat până la 24 ore
 Încălzirea bucatelor până la 24 ore
 "MAСТЕРШЕФ ЛАЙТ" (schimbarea temperaturii de preparare în programele automate în afară de programul "ЙОГУРТ") există

Programe

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚĂR)
2. ПЛОВ (PILAF)
3. ЖАРКА (PRĂJIRE)
4. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
5. ЙОГУРТ (IAURT)
6. ВЫПЕЧКА (PRODUSE DE PATISERIE)
7. ТУШЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE)
8. КРУПЫ (CEREALE)
9. СУП (SUPĂ)
10. НА ПАРУ (PE ABURI)

Accesorii

Multiferbătorul cu bolul instalat în interior 1 buc.
 Recipient pentru prepararea pe aburi 1 buc.
 Lingură plată 1 buc.
 Cășu 1 buc.
 Pahar gradat 1 buc.
 Manual de utilizare 1 buc.
 Cartea "120 rețete" 1 buc.
 Carte de servicii 1 buc.
 Cablul de alimentare electrică 1 buc.

i Producătorul își asumă dreptul de a face modificări de design, completare, precum și în caracteristici tehnice în cadrul perfecționării produsului său fără o notificare prealabilă cu privire la aceste modificări.

Dispozitivul multiferbătorului RMC-M12/RMC-M22/ RMC-M32 A1

1. Capac cu mîner pentru transportare
2. Supapă de aburi detașabilă
3. Bol

Model	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Bolul	RB-C302	RB-C502	RB-C602

4. Corpul aparatului
5. Recipient de colectare a condensului
6. Panoul de comandă cu afișaj
7. Recipient pentru prepararea pe aburi
8. Pahar gradat
9. Cășu
10. Lingură plată
11. Cablul de alimentare electrică

Elementele panoului de comandă A2

1. Indicatorul de execuție a programului automat "ЖАРКА"
2. Indicatorul de execuție a programului automat "КРУПЫ"
3. Indicatorul de execuție a programului automat "МУЛЬТИПОВАР"
4. Indicatorul de execuție a programului automat "ПЛОВ"
5. Indicatorul de execuție a programului automat "НА ПАРУ"
6. Indicatorul de execuție a programului automat "ВЫПЕЧКА"
7. Indicatorul de execuție a programului automat "ТУШЕНИЕ"
8. Indicatorul de execuție a programului automat "МОЛОЧНАЯ КАША"
9. Indicatorul de execuție a programului automat "ЙОГУРТ"
11. Afișaj
12. Butonul "Отсрочка старта" ("Start întârziat) – activarea regimului de instalare a timpului amînării startului
13. Buton "+" – micșorarea valorii orelor și minutilor în regimul de instalare a timpului de preparare și amînarea startului; reducerea valorii de temperatură în programele automate (în afară de programul "ЙОГУРТ)
14. Butonul "*" – creșterea valorii orelor și minutilor în regimul de instalare a timpului de preparare și amînarea startului; creșterea valorii de temperatură în programe automate (în afară de programul "ЙОГУРТ)
15. Butonul "Время" ("Ora) – activarea regimului de setare a timpului de preparare
16. Butonul "Темп." ("Temperatură) – activarea funcției "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" (setarea temperaturii de preparare în programele automate, în afară de programul "ЙОГУРТ)
17. Butonul "Отмена/Разогрев" ("Anulare/Încălzire) – activarea/dezactivarea funcției de încălzire, întreruperea programului de preparare, resetarea setărilor făcute
18. Butonul "Старт" ("Start) – lansarea programului setat de preparare, pre-dezactivarea funcției autoîncălzirii, includerea programului "МУЛЬТИПОВАР" în regimul de așteptare (cu parametri stabiliți implicit a timpului și temperaturii de preparare)
19. Butonul "Меню" ("Meniu) – selectarea automată a programului de preparare

I. ÎNAINTE DE PRIMA INCLUDERE

Scoateți cu grijă produsul și accesoriile din cutie. Eliminați toate materialele de ambalaj. Neapărat păstrați la loc autocolantele de avertizare, autocolantele-indice și plăcuța cu numărul de serie a produsului pe carcasa! Lipsa numărului de serie de pe produs în mod automat privează dreptul la garanția de întreținere. Curățați carcasa aparatului cu o cârpă umedă. Clătiți bolul cu apă caldă și săpun. Bine uscați-l. La prima utilizare este posibil să apară un miros straniu, care nu este rezultatul unei defecțiuni a aparatului. În acest caz curățați aparatul.

⚠ **ATENȚIE!** Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.

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

II. EXPLOATAREA CUPTOR UNIVERSAL

Înainte de a începe exploatarea

Instalați aparatul pe o suprafață orizontală plană, astfel ca aburii fierbinți, ieșind din supapa de abur, să nu nimerescă pe tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale, care pot fi afectate de umiditate și de temperatură.

Înainte de a începe prepararea, asigurați-vă că piesele exterioare și interne vizibile ale multiferbătorului nu au deteriorări, pălături și alte defecțe. Între bol și fundul camerei de încălzire a aparatului nu trebuie să fie obiecte străine.

Funcția "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" (modificarea temperaturii de preparare)

Această funcție vă permite să modificați temperatura de preparare atît înainte de a lansa programele automate, cît și în procesul lor de funcționare (cu excepția programului "ЙОГУРТ"). Intervalul de setare a temperaturii constituie 35-170°C cu pasul de modificări în 5°C.

Pentru a modifica temperatura de preparare:

1. După selectarea programului automat sau în timpul lui de funcționare apăsați butonul "Темп.."
2. Prin apăsarea butonului "+" micșorați valoarea temperaturii, prin apăsarea butonului "*" creșterea temperaturii. Pentru a schimba rapid valorile, apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător. Valoarea introdusă se va menține în mod automat (după setarea temperaturii în procesul de funcționare a programului cîteva secunde nu apăsați nici un buton).

Funcția "Отложенный старт" ("Startul amînat")

Această funcție vă permite să setați peste cît timp v-a lansa programul selectat de preparare, în intervalul de la 10 minute pînă la 24 de ore cu pasul de instalare în 5 minute.

1. Apăsînd butonul "Меню" selectați programul dorit de preparare.
2. Apăsați butonul "Отсрочка старта". Indicatorul butonului și indicatorul timpului startului amînat (pe afișaj) vor clipi.
3. Apăsați butonul "+" sau "-" pentru a modifica valoarea timpului. La apăsarea butonului "+" valoarea timpului v-a crește, la apăsarea butonului "-" – v-a scădea. Pentru a schimba rapid valorile, apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător. La atingerea valorii maxime instalarea timpului v-a continua de la începutul intervalului.
4. Apăsați butonul "Старт". V-a începe numărătoarea inversă a timpului rămas pînă la lansarea programului de preparare.
5. Pentru anularea instalărilor făcute apăsați butonul "Отмена/Разогрев", după care v-a fi necesar să introduceți întregul program de preparare din nou.

⚠ **IMPORTANT!** Nu se recomandă să utilizați funcția "Отложенный старт", în cazul în care în componența bucatelor sunt folosite produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brînză etc).

În programul "ЖАРКА" funcția "Отложенный старт" nu este disponibilă. La instalarea timpului în funcția "Отложенный старт" trebuie de ținut cont, că numărătoarea inversă a timpului în programul "НА ПАРУ" începe numai după fierberea apei.

Funcția de menținere a temperaturii bucatelor, gata preparate (autoîncălzirea)

Se activează automat la finalizarea programului de preparare și poate menține temperatură bucatelor gata preparate la limitele 70-75°C timp de 24 ore. Pe afișaj apare numărătoarea directă a timpului de funcționare în acest regim. La necesitate autoîncălzirea poate fi dezactiva, apăsînd butonul "Отмена/Разогрев" (indicatorul butonului se va stinge). Această funcție nu este disponibilă în programul "ЙОГУРТ".

Pre-dezactivarea autoîncălzirii

În multiferbătoarele REDMOND RMC-M12/22/32 e prevăzută posibilitatea în prealabil de a dezactiva funcția autoîncălzirii după lansarea programului de bază de preparare. Pentru aceasta după lansarea programului apăsați butonul "Старт" pînă cînd indicatorul butonului "Отмена/Разогрев" nu se va stinge. Pentru a activa din nou autoîncălzirea, apăsați butonul "Старт" încă o dată, se va aprinde indicatorul butonului "Отмена/Разогрев".

i Pentru confortul dvs., în caz de preparare a temperaturi de pînă la 70°C inclus, funcția autoîncălzirii va fi dezactivată în mod implicit. La necesitate, o puteți activa manual prin apăsarea butonului "Старт" după lansarea programului de preparare (se v-a aprinde indicatorul butonului "Отмена/Разогрев").

Funcția încălzirii bucatelor

Pentru a încălzi bucatelile reci:

1. Puneți ingredientele în bol, instalați-l în carcasa aparatului. Asigurați-vă că el e în strins contact cu elementul de încălzire.
2. Închideți capacul până la clic, conectați aparatul la o priză electrică.
3. Apăsați butonul "Отмена/Пазорез". Se va aprinde indicatorul corespunzător pe afișaj și v-a porni încălzirea. Pe timer v-a apărea numărătoarea directă a timpului de funcționare a dispozitivului în acest regim. Bucatele se vor încălzi până la 70-75 °C. Această temperatură poate fi menținută pe parcurs de 24 de ore.
4. La menținuta încălzirea poate fi dezactivată, apăsând butonul "Отмена/Пазорез". Indicatorii pe afișaj și pe buton se vor stinge.



IMPORTANT! *Necând lua aceea, că multifierătorul poate păstra produsul fierbinte până la 24 ore, nu se recomandă de lăsat bucatelile la încălzit mai mult de două-trei ore, deoarece acest lucru uneori poate duce la o schimbare a calităților gustative.*

Ordinea generală de utilizare a programelor automate

1. Pregătiți ingredientele în conformitate cu rețeta, puneți-le în bol. Urmăriți ca toate ingredientele (inclusive lichidul) să fie mai jos de scara marcată pe partea interioară a bolului.
2. Instalați bolul în carcasa aparatului, puțin rotit(-l, asigurați-vă că el este în strins contact cu elementul de încălzire. Închideți capacul până la clic și conectați multifierătorul la o priză electrică.
3. Selectați programul de preparare, apăsând butonul "Меню" de cîteva ori, pînă cînd pe afișaj nu va apărea indicatorul programului selectat.
4. Apăsînd butonul "Время", treceți în regimul de setare a timpului de preparare. Indicatorul butonului și indicatorul timpului de preparare (pe afișaj) vor clipi. Tineți cont de intervalul posibil a timpului și pasul de instalare, prevăzute pentru programul selectat pentru preparare. La apăsarea butonului "+" valoarea timpului v-a crește, la apăsarea pe butonul "-" v-a scadea. Pentru o schimbare rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător. La atingerea valorii maxime setarea timpului v-a continua de la începutul intervalului.

Numărătoarea inversă a timpului setat de preparare în programul "НА ПАРУ" v-a începe numai după fierberea apei și formarea densității suficiente de aburi în bol.

5. La necesitate setați timpul amînării startului și modificați temperatura de preparare.
6. Apăsați butonul "Старт". Va începe procesul de preparare și numărătoarea inversă a timpului de funcționare a programului.
7. La finalizarea programului de preparare v-a suna un semnal, se v-a stinge indicatorul lui. În funcție de setări aparatul v-a intra în regimul autoîncălzirii (se v-a aprinde indicatorul butonului "Отмена/Пазорез", pe afișaj v-a apărea numărătoarea directă a timpului de funcționare a autoîncălzirii) sau în regimul de așteptare.
8. Pentru a întrerupe procesul de preparare la orice etapă, a anula programul introdus sau a dezactiva autoîncălzirea apăsați butonul "Отмена/Пазорез".

Programul "МУЛЬТИПОВАР"

Programul "МУЛЬТИПОВАР" este destinat pentru prepararea aproape a oricărui fel de mîncare după parametrii specifici de către utilizator de temperatura și timp de preparare. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 2 minute pînă la 12 ore cu pasul de modificare în 1 minut (pentru un interval de pînă la 1 oră) sau 5 minute (pentru un interval de mai mult de 1 oră). În mod implicit în programul "МУЛЬТИПОВАР" timpul de preparare constituie 30 minute.

Intervalul de instalare a temperaturii în program constituie 35-170°C cu pasul de modificare în 5°C.

Pentru lansarea rapidă a programului "МУЛЬТИПОВАР" cu parametrii de timp și temperatura de preparare instalați implicit apăsați butonul "Старт" în regimul de așteptare (fără a selecta programul prin apăsarea butonului "Меню").

Programul "ЖАРКА"

Se recomandă pentru prăjit carne, legume, carne de pasăre, fructe de mare. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute pînă la 1 oră 30 minute cu pasul de instalare în 1 minut. În mod implicit în programul "ЖАРКА" timpul de preparare constituie 15 minute.



Funcția "Отложенный старт" în acest program nu este disponibilă. Se permite de prăjit alimentele cu carcasa aparatului deschis. Înainte de a re-utilizarea programul "ЖАРКА" lăsați ca dispozitivul să se răcească complet.

Programul "КРУПЫ"

E conceput pentru fierberea cerealelor și terciurilor pe apă. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute pînă la 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul "КРУПЫ" timpul de preparare constituie 25 minute.

Programul "ПЛОВ"

Se recomandă pentru prepararea diferitor tipuri de pilaf. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute la pînă 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul "ПЛОВ" timpul de preparare constituie 1 oră.

Programul "НА ПАРУ"

Se recomandă pentru prepararea pe aburi a legumelor, peșteului, cărnii, produselor dietetice și vegetariene, meniurilor pentru copii, precum și pentru fierberea legumelor pentru garnituri și salate. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute pînă la 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul "НА ПАРУ" timpul de preparare constituie 25 minute. În acest program numărătoarea inversă a timpului de preparare începe după fierberea apei și formarea suficientă a densității de aburi.

La prepararea legumelor și altor produse pe aburi:

1. Turați în bol 500-600 ml apă. Așezați recipientul pentru prepararea pe aburi în bol.
2. Măsurați și pregătiți produsele conform rețetei, uniform puneți-le în recipientul pentru preparare pe aburi.
3. Urmați pct. 2-8 a secțiunii "Ordinea generală de utilizare a programelor automate".

Programul "ВЫПЕЧКА"

Programul este recomandat pentru coacerea biscuiților, caserolei, plăcintelor din aluat dospit și aluat fiolos, precum și pentru coacere diferitor tipuri de pâine. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 15 minute pînă la 4 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul "ВЫПЕЧКА" timpul de preparare constituie 1 oră.

Programul "ТУШЕНИЕ"

Se recomandă pentru a înăbuși legume, carne, carne de pasăre, fructe de mare, fierberea răciturilor. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute pînă la 12 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul "ТУШЕНИЕ" timpul de preparare constituie 1 oră.

Programul "СУП"

Se recomandă pentru prepararea diferitelor supe, compoturi și murături, precum și pentru fierberea pâstăsoanelor. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute pînă la 8 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul "СУП" timpul de preparare constituie 1 oră.

Programul "МОЛОЧНАЯ КАША"

Se recomandă pentru prepararea terciurilor cu lapte, gemuri, dulțeturii, jeleu din fructe și diverse deserturi. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute pînă la 1 oră 30 minute cu pasul de instalare de 1 minut. În mod implicit în programul "МОЛОЧНАЯ КАША" timpul de preparare constituie 30 minute.

Recomandări pentru prepararea terciurilor cu lapte în multifierător

Programul este destinat pentru prepararea terciurilor cu lapte pasteurizat de

mică grăsime. Pentru a evita scăderea prin fierbere a laptelui și a obține rezultatul dorit, se recomandă:

- de spălat bine toate cerealele integrale (orez, hrișcă, mei etc.), pînă cînd apa devine limpede;
- de uns bolul multifierătorului înainte de preparare cu unt;
- strict de respectat proporțiile, măsurînd ingredientele conform recomandărilor din cartea de rețete, de micșorat sau mărit cantitatea de ingrediente numai proporțional;
- la utilizarea laptelui integral de-l diluat cu apă potabilă în proporție de 1:1.

Programul "ЙОГУРТ"

Cu ajutorul programului "ЙОГУРТ" puteți găti o varietate de iaurturi gustoase și utile la domiciliu. De asemenea, acest program permite aluatului să dospescă. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute pînă la 12 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În mod implicit în programul "ЙОГУРТ" timpul de preparare constituie 8 ore.

În acest program nu sunt disponibile funcția autoîncălzirea și funcția schimbării temperaturii. Pentru prepararea iaurtului puteți folosi un set de borcane pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (se vind separat).

III. CURĂȚAREA ȘI DEPOZITAREA APARATULUI

Reguli generale și recomandări

- Înainte de prima utilizare a aparatului, precum și pentru a elimina mirosul de alimente din multifierător după preparare se recomandă de sters bolul și capacul interior după curate cu o soluție de oțet de 9%, după care de fiert în el timp de 15 minute o jumătate de lămie în programul "НА ПАРУ".
- Nu trebuie de lăsat în multifierătorul închis bolul cu bucate preparate sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Bolul cu bucate poate fi păstrat în frigider și la necesitate de încălzit bucatelile în multifierător, folosind funcția încălzirii.
- Înainte de a începe curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la priză și este complet răcit. Pentru curățare folosiți o cârpă moale și detergent delicat de vase.



SE INTERZICE utilizarea la curățarea aparatului a servetelor sau bureților brute (în cazul în care acest lucru nu este în mod special prevăzut în acest ghid), paste abrazive. De asemenea, este inadmisibilă utilizarea a orice substanțe chimice agresive sau altor substanțe, ce nu sînt recomandate pentru aplicare cu obiectele, care contactează cu alimentele.



SE INTERZICE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pus sub jet de apă! Fiți atenți la curățarea pieselor multifierătorului din cauciuc sau silicon: deteriorarea sau deformarea lor poate duce la funcționarea incorectă a aparatului.

Carcasa aparatului poate fi curățată în dependență de gradul de contaminare. Bolul, capacul interior detașabil din aluminiu, supapa de aburi trebuie curățate după fiecare utilizare a aparatului. Condensul produs în procesul de preparare în multifierător eliminați-l după fiecare utilizare a aparatului. Suprafețele interne a camerei de lucru de curățat după necesitate.

Curățarea carcasei

Curățați carcasa aparatului cu o cârpă de bucătărie moale umedă sau cu un burete. Se poate de aplicat detergent delicat de curățare. Pentru a evita eventualele pete de apă și scurgeri pe carcasă vă recomandăm să ștergeți suprafața lui pînă la uscat.

Curățarea bolului

Bolul poate fi curățat manual, folosind un burete moale și detergent de vase, cît și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările de producător).

La o poluare puternică umpleți bolul cu apă caldă și lăsați un timp să se înmoaie, după ce l-ți puteți curăța. Pentru o înmuiere mai efectivă, bolul umplut cu apă rece (nu mai mult de nivelul maxim admisibil) se poate de instalat în multifierbător, de închis capacul și de inclus încălzirea pe un timp de 30-40 minute. Ștergeți numaidecât suprafața exterioară a bolului până la uscat înainte de a-l instala în carcasa multifierbătorului.

La o exploatare regulată a bolului, și posibilă o modificare completă sau parțială a culorii sale interne o acoperirii antiaderente. În sine, aceasta nu este un semn de defect al bolului.

Curățarea supapei de aburi

Supapa de aburi se recomandă de curățat după fiecare utilizare a aparatului. Supapa se scoate de pe partea interioară a capacului. Pentru a scoate supapa, rotiți-l în partea opusă a celorlalte de ceasornic și scoateți-l din soclu. Clătiți bine supapa sub jet de apă, uscați-o, după ce reinstalați în soclu și fixați atent, rotindu-l în direcția acelor de ceasornic.

Eliminarea condensului

Recipient pentru condens, situat pe carcasa aparatului, trebuie curățate după fiecare utilizare a multifierbătorului. Apucați de părțile laterale a recipientului, trageți-l ușor spre sine, scoateți-l. Vărsați condensul; spălați recipientul și instalați-l pe loc.

Uneori surplusul de condens se poate acumula în aprofundarea special în jurul bolului de pe carcasa aparatului. Folosiți servetele de bucătărie sau un prosop pentru a-l șterge.

Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor acestui ghid, probabilitatea de a nimeri lichid, particule de alimente sau de moloz în interiorul camerei de lucru a aparatului este minim. Dacă poluarea semnificativă totuși a avut loc, trebuie să curățați suprafața camerei de lucru, pentru a evita funcționarea necoresctă sau defectarea aparatului.

Înainte de a curăța camera de lucru a multifierbătorului, asigurați-vă că el este deconectat de la priză electrică și s-a răcit complet!

Părțile laterale ale camerei de lucru, suprafața discului de încălzire și înveltoarea elementului termosensibil central (situat în mijlocul discului de încălzire) se poate curăța cu un burete umed (nu ud!) sau o cârpă. În caz de aplicare a detergenților e nevoie cu atenție de a elimina resturile lor, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea unor corpuri străine în aprofundarea din jurul elementului termosensibil ușor îndepărtați-le cu penseta, fără să apăsați pe înveltoarea senzorială. La poluarea suprafeței discului de încălzire se acceptă de a folosi un burete umed de rigiditate medie sau periuță sintetică.

La exploatarea cu regularitate a aparatului cu timpul și posibilă modificarea completă sau parțială a culorii discului de încălzire. În sine, aceasta nu este un semn de defect a aparatului și nu influențează la funcționarea lui corectă.

Depozitarea aparatului

- În cazul în care aparatul nu este folosit un timp îndelungat, neapărat deconectați-l de la priză electrică. Camera de lucru, inclusiv discul de încălzire, bolul, capacul interior și supapa de aburi, trebuie să fie curate și uscate.
- Pentru o depozitare mai compactă se poate de pus piese în bol și de localizat în corpul multifierbătorului.

IV. ÎNAINTE DE A LUA LEGĂTURA CU CENTRUL DE SERVICII

Mesaj de eroare pe eșaj	Defectele eventuale	Remediarea erorilor
E1 - E4	Eroare de sistem (este posibilă defectarea plății electronice sau a senzorilor de temperatură) sau nu este bine închis capacul	Închideți ermetic capacul. Dacă problema persistă, contactați un centru de service autorizat
E5	A declanșat protecția împotriva supraîncălzirii	Nu includeți aparatul cu bolul deșert! Deconectați aparatul de la priză electrică, lăsați să se răcească timp de 10-15 minute, după care adăugați apă (supă) și continuați prepararea. Dacă problema persistă, contactați un centru de service autorizat

Defectul	Cauza posibilă	Rezolvarea defecțiunii
Nu se include	Lipsește alimentarea de la priză electrică	Verificați tensiunea de alimentare
	Înteruperi de alimentare de la priză electrică	
Bucatele se pregătesc prea mult timp	Între castron și elementul de încălzire a nimerit un obiect străin	Îndepărtați obiectul străin
	Bolul în carcasa multifierbătorului este instalat neuniform	Instalați bolul exact, fără distorsiuni
	Elementul de încălzire este poluat	Deconectați aparatul de la priză electrică, lăsați să se răcească. Curățați elementul de încălzire

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 2 ani de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanției este recunoscută doar în cazul, în care produsul a fost folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipulării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, acoperiri antiaderente, compactoare etc). Durata de viață a produsului și termenul de valabilitate a garanției pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Data de fabricație a aparatului poate fi găsit în numărul de serie, situat pe o etichetă de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simboluri indică luna, a 8-a – anul de producere a dispozitivului.

Durata de viață a aparatului stabilită de producător este de 5 ani de la data achiziției, cu condiția că exploatarea produsului se face în conformitate cu prezența instrucțiune și standardele tehnice aplicabile.

Ambalajul, ghidul de utilizare, precum și aparatul trebuie eliminate în conformitate cu programele locale de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați aceste produse împreună cu gunoii casnici.



© REDMOND. Все права защищены. 2015

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

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

RMC-M12-M22-M32-CIS-UM-4