

REDMOND

Мультиварка

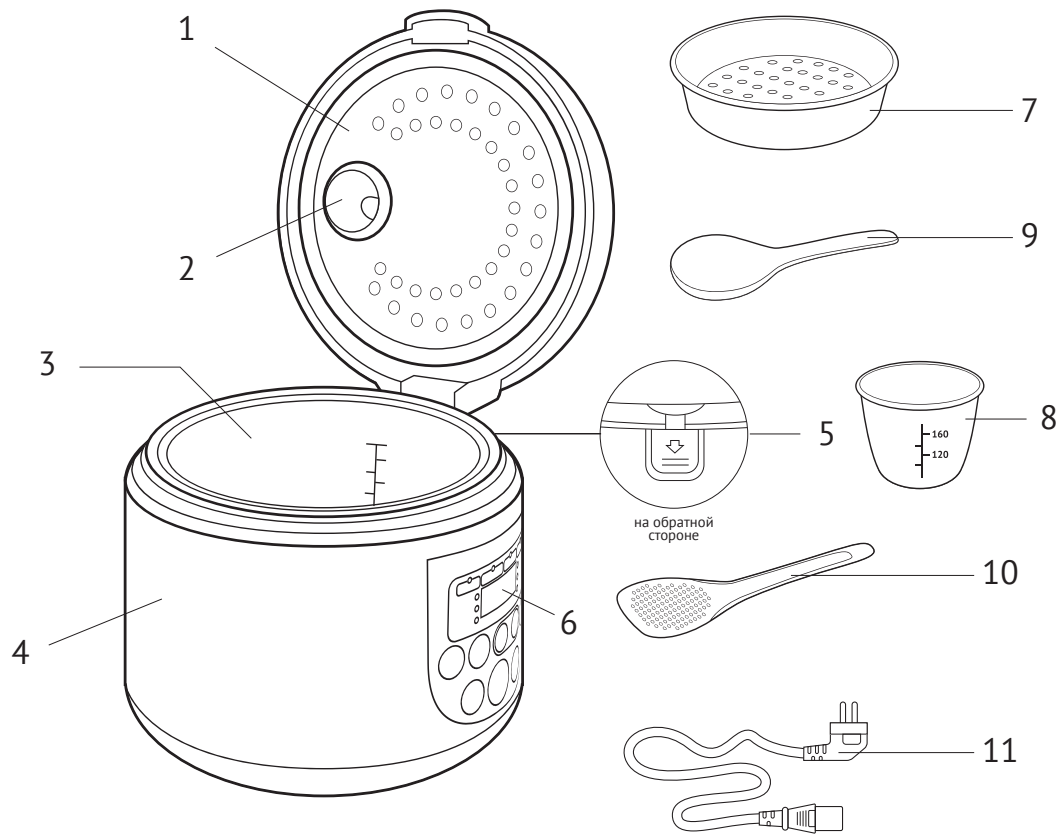
RMC-M12/RMC-M22/RMC-M32



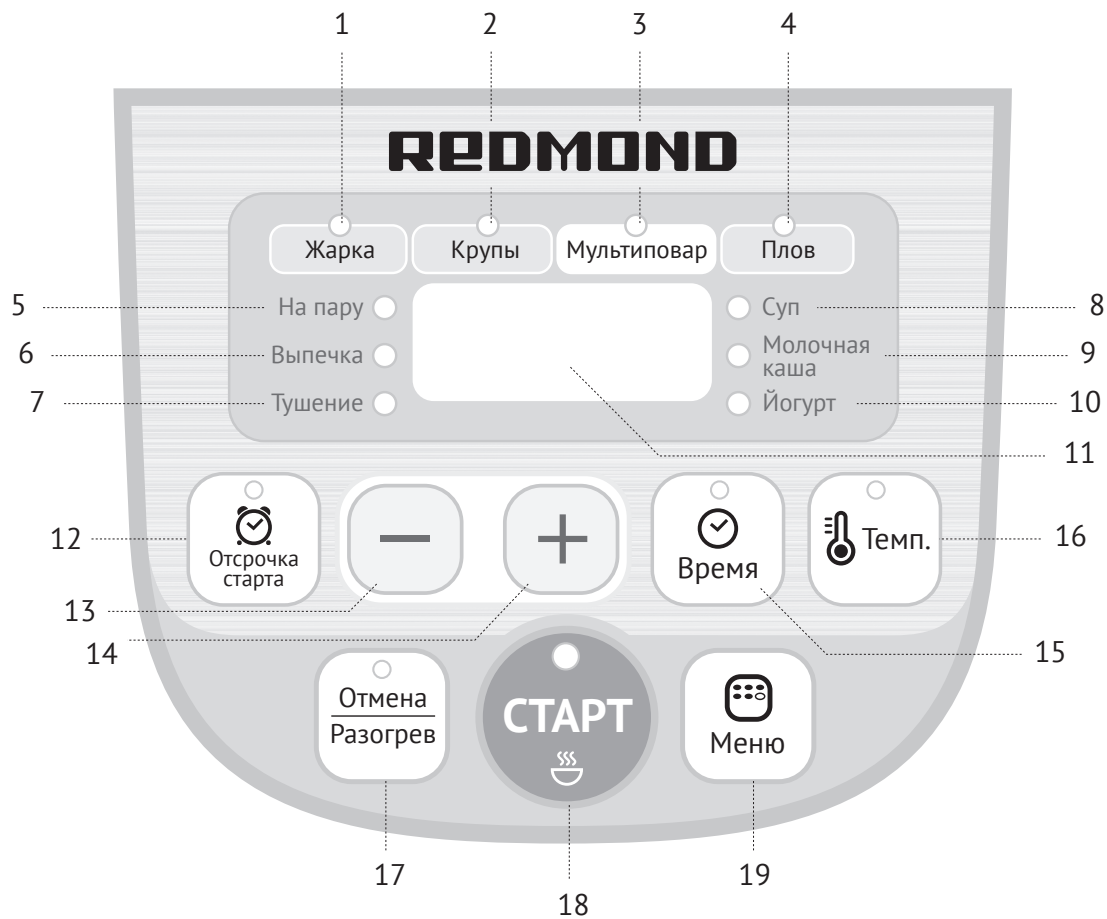
Руководство по эксплуатации

RUS.....	6
GBR.....	47
UKR.....	52
KAZ.....	57
UZB.....	62
ROU.....	67
LTU.....	72
LVA.....	77
EST.....	82

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 экономит 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. Здесь 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.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	11
Функции.....	11
Программы.....	11
Комплектация.....	11
Устройство мультиварок RMC-M12/M22/M32.....	12
Элементы панели управления.....	12
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	13
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	14
Перед началом эксплуатации.....	14
Установка времени приготовления.....	14
Изменение температуры приготовления (функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»).....	15
Функция «Отложенный старт».....	15
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	15
Функция разогрева блюд.....	16
Общие рекомендации по приготовлению.....	17
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	18
Программа «ЖАРКА».....	19
Программа «КРУПЫ».....	20
Программа «ПЛОВ».....	21
Программа «НА ПАРУ».....	22
Программа «ВЫПЕЧКА».....	23
Программа «ТУШЕНИЕ».....	24
Программа «СУП».....	25
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	26
Программа «ЙОГУРТ».....	27
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ.....	28
Приготовление детского питания.....	28
Стерилизация посуды.....	29
Пастеризация.....	30
Разогрев детского питания.....	30

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	31
Расстойка теста	31
Выпечка хлеба	32
Приготовление фондю	33
Приготовление творога	34
Приготовление сыра	34
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	35
Общие правила и рекомендации	35
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	36
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	36
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	39
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	40
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	41
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	43
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	45
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	46

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 внутри 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

i *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. 35).



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.



***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. 41).*

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.


 **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).

 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».

 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.

 **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. 14). По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 15).
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. 40).

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. 36).

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. 14). По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.
5. При необходимости измените температуру приготовления (стр. 15).
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. 36).

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. 14). По умолчанию в программе «КРУПЫ» время приготовления составляет 25 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 15).
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. 36).

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. 14). По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 15).
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. 36).

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. 14). По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 25 минут.
6. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 15).
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. 36).

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. 14). По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.
6. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 15).
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. 36).

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. 14). По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 15).
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. 36).

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. 14). По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 15).
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. 36).

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. 14). По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 30 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 15).
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. 36).

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. 14). По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
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. 36).

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. 14*).
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. 14*).
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
RMC-M12	10 мин	12 мин	16 мин	20 мин	–	–
RMC-M22	4 мин	7 мин	10 мин	13 мин	16 мин	19 мин
RMC-M32	4 мин	6 мин	8 мин	10 мин	12 мин	14 мин

Разогрев детского питания

В мультиварках RMC-M12/M22/M32 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. 14).
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 подогреть 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. 14).
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. 36).

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. 15).
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. 36).

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. 16).
- 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. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта

При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	Вы заложили в чашу слишком много теста	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

Продукт переварился

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

При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 26)
<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

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

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.



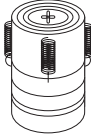
RAM-CL1 – щипцы для чаши

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 материалов 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 25 месяцев 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.

 Carefully read all instructions before operating the unit and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is a versatile device intended for cooking food in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. Do not use the appliance for anything other than its intended use outlined in this user manual. Failure to follow product instructions may result in damage that will not be covered by the warranty. Manufacturer is not responsible for the consequences of improper use.
- Before installing the appliance, ensure that its voltage corresponds with the supply

voltage in your home (refer to specifications on the appliance rating plate or technical data).

- When using the extension cord, ensure that its voltage is the same as specified on the appliance. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing device damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Ensure that it is connected to a properly grounded power outlet. Failing to do so may result in electric shock. Use only grounded extension cords.

CAUTION! During use the appliance becomes hot! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid possible burns, do not lean over the open appliance.

- Always unplug the unit after use, before cleaning or moving. Never handle plug with wet hands. Do not pull power cord to disconnect from outlet; instead, grasp plug and pull to disconnect.

- Keep the power cord away from hot surfaces or sharp edges. Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not bend, twist, stretch, or bind the power cord by force.

REMEMBER: damaged cord may cause a shock, fire, or lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center only to avoid all risks.

- Never operate the appliance on soft surfaces. Do not cover the unit with any cloth or tissue during operation. Failure to do so may result in overheating or malfunction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent damages that could be caused by foreign liquids or bodies. Failure to do so may cause appliance failure or malfunction.
- Always unplug the unit and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

DO NOT immerse the appliance in water or wash it under running water!

- This appliance can be used by children and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance, its cord, and all packaging materials out of reach of children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

Technical Specifications

Model	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Power	500 W	860 W	900 W
Voltage	220-240 V, 50 Hz		
Bowl capacity	3 L	5 L	6 L
Bowl coating	Non-stick ceramic by Anato® (Korea)		
Display	Digital LED		
Steam valve	Removable		

Function

"Keep Warm"..... up to 24 hours
 Preliminary deactivation of "Keep Warm".....yes
 "Time Delay"..... up to 24 hours
 "Reheat"..... up to 24 hours
 "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" (cooking temperature control in all automatic programs, except "ЙОГУРТ").....yes

Programs

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)
2. ПЛОВ (PILAF)
3. ЖАРКА (FRY)
4. МОЛОЧНАЯ КАША (OATMEAL)
5. ЙОГУРТ (YOGURT)
6. ВЫПЕЧКА (BAKE)
7. ТУШЕНИЕ (STEW)
8. КРУПЫ (GRAIN)
9. СУП (SOUP)
10. НА ПАРУ (STEAM)

Packaging Arrangement

Multicooker with inner bowl.....1 pc.
 Steaming container.....1 pc.
 Stirring paddle.....1 pc.
 Serving spoon.....1 pc.
 Measuring cup.....1 pc.
 User manual.....1 pc.
 Cookbook "120 Recipes".....1 pc.
 Service booklet.....1 pc.
 Power cord.....1 pc.

i In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice.

Multicookers RMC-M12/RMC-M22/RMC-M32 Assembly A1

1. Lid with a carrying handle
2. Removable steam valve
3. The bowl

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

4. The housing
5. Condensation collector
6. Control panel with display
7. Steaming container
8. Measuring cup
9. Serving spoon

10. Stirring paddle
11. Power cord

Control Panel A2

1. "ЖАРКА" program indicator
2. "КРУПЫ" program indicator
3. "МУЛЬТИПОВАР" program indicator
4. "ПЛОВ" program indicator
5. "НА ПАРУ" program indicator
6. "ВЫПЕЧКА" program indicator
7. "ТУШЕНИЕ" program indicator
8. "СУП" program indicator
9. "МОЛОЧНАЯ КАША" program indicator
10. "ЙОГУРТ" program indicator
11. Display
12. Press "Отсрочка старта" ("Time Delay") button to enter "Time Delay" adjustment mode.
13. Press "-" button to reduce the hour and minute value in cooking time adjustment mode / "Time Delay" adjustment mode; to reduce temperature value in all automatic cooking programs (except "ЙОГУРТ").
14. Press "+" button to increase the hour and minute value in cooking time adjustment mode / "Time Delay" adjustment mode; to increase temperature value in all automatic cooking programs (except "ЙОГУРТ").
15. Press "Время" ("Time") button to enter cooking time adjustment mode.
16. Press "Темп." ("Temp.") button to activate "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" function (cooking temperature control in all automatic cooking programs except "ЙОГУРТ").
17. Press "Отмена/Разогрев" ("Cancel/Reheat") button to enable/disable "Reheat" function, to interrupt cooking program, to clear current settings.
18. Press "Старт" ("Start") button to activate selected cooking program, to disable "Keep Warm" function in advance, and to activate "МУЛЬТИПОВАР" from standby mode (with default time and temperature).
19. Press "Меню" ("Menu") button to select automatic cooking program.

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully remove multicooker and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials. Keep all warning labels, including serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits! Wipe the housing of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal and does not indicate malfunction. In such case, clean the unit.

⚠ CAUTION! Do not use the appliance in case of any malfunctions.

After transportation or storage at low temperature allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before use

II. OPERATING MULTICOOKER

Before Operating

Place the appliance on a flat, stable, and hard surface away from wallpaper, decorative coatings, or any other objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures. Before operating, make sure that the outer and inner parts of the multicooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between heating element and the bowl.

"МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" Function (cooking temperature control)

The function allows adjusting cooking temperature before the beginning of the program or during its operation (except "ЙОГУРТ" program). Cooking temperature can be adjusted between 35 and 170°C in 5°C intervals. To adjust cooking temperature:

1. After selecting the program or during its operation press "Темп." button.
2. Use "-" button to reduce and "+" button to increase the temperature value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. Selected temperature value will be automatically saved to the memory (when adjusting the temperature during program operation, do not press any buttons within a few seconds after the temperature value has been selected).

"Time Delay" Function

The function allows programming the appliance to start cooking cycle at specific time. Cooking time can be delayed from 10 minutes to 24 hours in 5 minute intervals.

1. Press "Меню" button to select cooking program.
2. Press "Отсрочка старта" button. Corresponding button indicator and "Time Delay" indicator (on display) start blinking.
3. Use "+" and "-" buttons to adjust the time value. Use "+" button to increase and "-" button to reduce the time value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. When maximum value is reached, the adjustment starts from the minimum value.
4. Press "Старт" button. The time remaining before the beginning of the program starts to count down.
5. To clear the setting press "Отмена/Разогрев" button and start adjusting from the beginning.

⚠ NOTE! It is not recommended to use "Time Delay" function if dairy or other perishable products are being used (eggs, milk, meat, cheese, etc.).

"Time Delay" function is not available in "ЖАРКА" program. When delaying "НА ПАРУ" program, remember that its cooking time starts to count down only after water comes to a full boil.

"Keep Warm" Function

The function automatically activates at the end of cooking cycle and keeps the dish warm at 70-75°C for up to 24 hours. Display shows "Keep Warm" count up. Press "Отмена/Разогрев" button (bution indicator goes off) to disable the function if necessary. "Keep Warm" function is not available in "ЙОГУРТ" program.

Preliminary Deactivation of "Keep Warm"

Multicookers REDMOND RMC-M12/22/32 allow disabling "Keep Warm" function after the beginning of cooking cycle. To disable the function press "Старт" button after the beginning of cooking cycle until "Отмена/Разогрев" button indicator goes off. To enable "Keep Warm" repress "Старт" button, "Отмена/Разогрев" button indicator lights up.

For added convenience, if cooking temperature of the program is set to 70°C or below, "Keep Warm" function is automatically disabled. Press "Старт" button in the beginning of cooking cycle to enable the function if necessary ("Отмена/Разогрев" button indicator lights up).

"Reheat" Function

To reheat a cold dish:

1. Fill cooking bowl with food and position it inside the unit. Ensure that the bowl makes full contact with the heating element.
2. Close the lid until it clicks into place. Plug in the multicooker.
3. Press "Отмена/Разогрев" button. Corresponding indicator lights up on the display and reheating process begins. The timer starts to count up the "Reheat" time. The appliance reheats the dish up to 70-75°C and maintains the temperature up to 24 hours.
4. Press "Отмена/Разогрев" button to disable the function if necessary. Corresponding indicator on the display and button indicator go off.

⚠ NOTE! Multicooker is capable of maintaining the dish warm for up to 24 hours, however, it is not recommended to leave the food on "Keep Warm" for more than 2-3 hours, to prevent foods from drying out.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Ensure that all ingredients (including liquids) are below the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Position the bowl inside the appliance and slightly rotate it from side to side to ensure, that it makes full contact with the heating element. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
3. To select the program press "Меню" button repeatedly, until the indicator of required cooking program is displayed.
4. Press "Время" button to enter cooking time adjustment mode. Corresponding button indicator and cooking time indicator (on display) start blinking. Remember, that each cooking program features its own time adjustment range and interval. Use "+" button to increase and "-" button to reduce the time value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. When maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value.

Cooking time of "НА ПАРУ" program starts to count down after water comes to a full boil and sufficient amount of steam is generated.

5. Delay the program and adjust cooking temperature if necessary.
6. Press "Срап" button. Cooking cycle begins; cooking time starts to count down.
7. The end of the cooking cycle is indicated by an audible sound. Corresponding program indicator goes off. Depending on current settings the appliance either enters "Keep Warm" mode "Отмена/Пауза/ре" button indicator lights up, "Keep Warm" time counts up (on the display) or standby mode.
8. To interrupt cooking cycle at any stage, to cancel the program, or to disable "Keep Warm" function press "Отмена/Пауза/ре".

"МУЛЬТИПОВАР" Program

The program allows adjusting cooking times and temperatures to suit your personal taste. Cooking time of the program can be adjusted between 2 minutes and 12 hours in 1 minute intervals (for the periods of time less than 1 hour) or 5 minute intervals (for the periods of time over an hour). Default cooking time of the program is 30 minutes.

Cooking temperature can be adjusted between 35 and 170°C in 5°C intervals.

To quickly activate "МУЛЬТИПОВАР" program with default time and temperature press "Спад" button in standby mode (without using "Меню" button).

"ЖАРКА" Program

The program is recommended for frying meat, fish, poultry, vegetables, and seafood. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 1 hour and 30 minutes in 1 minute intervals. Default cooking time is 15 minutes.

"Time Delay" function is not available in this program. Frying with an open lid of the appliance is recommended. Let multicooker cool down thoroughly before restarting the program.

"КРУПЫ" Program

The program is recommended for cooking grains. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 25 minutes.

"ПЛОВ" Program

The program is recommended for making different types of rice pilafs. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 1 hour.

"НА ПАРУ" Program

The program is recommended for steaming meat, fish, poultry, vegetables, low fat dishes, baby food, and for boiling vegetables. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 25 minutes. Cooking time of the program starts to count down after water comes to a full boil and sufficient amount of steam is generated. To steam vegetables and other foods:

1. Fill cooking bowl with 500-600 ml of water. Position steaming container inside the bowl.
2. Measure and prepare the ingredients according to the recipe instructions and evenly distribute them inside the steaming container.
3. Follow steps 2-8 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

"ВЫПЕЧКА" Program

The program is recommended for baking cakes, puddings, pies, yeast, and puff pastry dough, and different types of bread. Cooking time of the program can be adjusted between 15 minutes and 4 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 1 hour.

"ТУШЕНИЕ" Program

The program is recommended for making meat, fish, and vegetable stews, and for cooking meat jelly and aspic. Cooking time of the program can be adjusted between 20 minutes and 12 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 1 hour.

"СУП" Program

The program is recommended for making different types of soups, fruit and berry drinks, marinades, and for cooking different legumes. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 8 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 1 hour.

"МОЛОЧНАЯ КАША" Program

The program is recommended for cooking different porridges with milk, for making jams, fruit jellies, and different desserts. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 1 hour and 30 minutes in 1 minute intervals. Default cooking time is 30 minutes.

General Guidelines for Cooking Porridges in Multicookers

It is recommended to use pasteurized low fat milk to cook porridges. For best results and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

- rinse grain (rice, millet, etc.) thoroughly until water runs clear;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow proportions suggested in the recipe book, increase or reduce amount of ingredients proportionately;
- using whole milk dilute it by half with water.

"ЙОГУРТ" Program

The program is recommended for making different types of yogurt and for proofing yeast dough. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 12 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 8 hours.

"Keep Warm" function and cooking temperature adjustment are not available in this program. Use yogurt jar set REDMOND RAM-G1 to make yogurt (to be purchased separately).

III. CLEANING AND MAINTENANCE

General Guidelines

- Prior to first use or in order to remove the odor after cooking, wipe the bowl and the inner lid of the appliance with vinegar-water solution and steam half a lemon for 15 minutes using "НА ПАРУ" program.
- Do not leave cooking bowl with foods or liquids inside closed multicooker for over 24 hours. Store cooked dish in the fridge and reheat when required, using "Reheat" function.
- Before you start cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean.



DO NOT use a sponge or tissue with hard or abrasive surface, or abrasive pastes. Do not use any chemically aggressive substances or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.



DO NOT immerse the appliance in water or wash it under running water! Be careful when cleaning rubber and silicone parts of the multicooker, because damaged or deformed parts may lead to malfunction of the unit.

Clean the housing when necessary. Cooking bowl, inner aluminum lid, and removable steam valve need to be cleaned after each use. Condensate, accumulating during cooking, needs to be removed after each use. Clean the interior of the cooking chamber when necessary.

To Clean the Housing

Use soft damp cloth or sponge to clean the housing. If necessary, use a mild soap solution and wipe the surface dry to remove soap residue and water spots.

To Clean the Bowl

Wash the bowl by hand, using soft sponge and mild soap, or in a dishwasher (following its manufacturer's recommendations).

If necessary, fill the bowl with warm water, let soak for a while, and clean. For more effective soaking fill the bowl with cold water (do not fill above the maximum fill mark), position inside the multicooker, close the lid, and let reheat for 30-40 minutes. Wipe the outer surface of the bowl dry, before placing it back inside the multicooker.

When multicooker is used on a regular basis, inner non-stick coating of the bowl may partially or completely change color, which does not indicate a defect.

To Clean the Steam Valve

It is recommended to clean the steam valve after each use. The valve can be removed from the inner side of the lid.

Carefully turn the steam valve counterclockwise to remove. Rinse thoroughly under running water, let dry, and place back into original position. Turn the valve clockwise to secure.

To Remove Condensation

It is recommended to clean condensation collector, located on the housing of the multicooker, after each use. Holding collector by the sides, gently pull it toward yourself to remove. Pour condensate out and place condensation collector back into original position.

Sometimes condensate may accumulate in the special cavity around the bowl. Use tissue or cloth to remove.

To Clean Cooking Chamber

Compliance with the user manual guidelines minimizes the risk of food particles or liquids accumulating inside the cooking chamber. However, if the inside of the chamber gets dirty, clean it to prevent improper operation or malfunction of the unit.

Before cleaning cooking chamber ensure, that multicooker is unplugged and has completely cooled down!

Walls of the cooking chamber, surface of the heating disk, and the casing of central thermal sensor (located in the middle of the heating disk) can be cleaned with a damp (not wet!) sponge or cloth. Remove any traces of soap or detergent if using any to prevent extraneous odors during cooking.

If there is a foreign object in the cavity around central thermal sensor, carefully remove it using tweezers, trying to avoid pressing on the casing of the sensor. Clean heating disk with a damp medium-hard sponge or synthetic brush, if necessary.

When multicooker is used on a regular basis, heating disk may partially or completely change color, which does not indicate a defect and does not affect proper operation of the unit.

Multicooker Storage

- Unplug the appliance from outlet when not in use for a long period of time. Ensure that cooking chamber, heating disk, bowl, inner lid, and steam valve are dry and clean.

- You may store all additional accessories inside cooking bowl for easy and compact storage.

IV. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

Error Code	Error Description	Error Handling
E1-E4	System error (possible control board or temperature sensors failure); the lid is not properly closed	Close the lid properly. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center
E5	Overheat protection was activated	Do not operate the appliance with an empty inner bowl! Unplug the appliance and let cool down for 10-15 minutes, add water/stock, and resume cooking. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not switch on	Voltage supply failure	Check voltage supply
	Voltage supply interruption	
The dish is taking too long to cook	There is a foreign object between the bowl and the heating element	Remove foreign object
	The bowl is not properly positioned	Position the bowl properly
	Heating element is dirty	Unplug the appliance and let cool down. Clean heating element


V. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 25 months from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the appliance and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the appliance and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, gaskets, etc.).

Service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established). You can determine manufacture date by serial number, located on the identification label on the housing of the appliance. The serial number consists of 13 digits. 6th and 7th digits of the serial number identify the month, 8th digit – the year of manufacture.

Service life of the product, established by the manufacturer is 5 years from the date of purchase, provided that the unit is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.

The packaging, user manual and the appliance itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste with household trash.

 *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, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою 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.
УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахилляйтеся 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.

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 накривайте 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.

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

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

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® (Корей)		
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 (ВПЕЧКА)
7. ТУШЕННЯ (ТУШКУВАННЯ)
8. КРУПЫ (КРУПЫ)
9. СУП (СУП)
10. НА ПАРУ (НА ПАРУ)

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-C302	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 «КРУПЫ»
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 старту») – включення режиму установки часу відкладеного старту
13. Кнопка «←» – зменшення значення години і хвилини у режимі установок часу приготування і відстроки старту; зменшення значення температури в автоматичних програмах (крім програми «ЙОГУРТ»)»
14. Кнопка «→» – збільшення значення години і хвилини у режимі установок часу приготування і відстроки старту; збільшення значення температури в автоматичних програмах (крім програми «ЙОГУРТ»)»
15. Кнопка «Время» («Час») – включення режиму установки часу приготування
16. Кнопка «Темп.» – включення функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (установка температури приготування в автоматичних програмах, крім програми «ЙОГУРТ»)»
17. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасання/Розігрівання») – 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 встановленими 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. Видаліть усі пакувальні матеріали. Обов'язково зберіть на місці попереджуючі наклеїки, наклеїки-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 потрапила 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 установок 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 «Темп.».
2. Натисканням кнопки «←» зменшує значення температури, натисканням кнопки «→» – збільшує. 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. Натискайте 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 продовжиться з початку діапазону.
4. Натисніть кнопку «Старт». Почнеться 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 (яйця, 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)

Включається 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 автопідігрів можна відключити, натиснувши кнопку «Отмена/Разогрев» (індикатор кнопки загасне). 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 загасне. Щоб знову включити автопідігрів, натисніть кнопку «Старт» ще раз, завітється індикатор кнопки «Отмена/Разогрев».

i 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 процедури приготування (завітється індикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).

Функція розігрівання страв

Для розігрівання холодних страв:

1. Переключіть продукти в чашу, установіть її в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
2. Закрийте кришку до клацання, підключіть мультіварку 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 мультіварка може зберігати продукт у розігрітому 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, натискаючи кнопку «Меню» кілька разів, поки на дисплеї не відобразиться індикатор обраної програми.
4. Натиснувши кнопку «Время», перейдіть у режим установи часу приготування. Індикатор кнопки та індикатор часу приготування (на дисплеї) будуть мигати. Враховуйте можливий діапазон часу і крок установок, передачічий 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 продовжиться з початку діапазону.

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

5. При необхідності установіть час відстрочки старту і змініть температуру приготування.
6. Натисніть кнопку «Старт». Почнесться 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 відобразитися 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 хвилин 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 установок 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 натисканням кнопки «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 установок в 1 хвилину. За замовчуванням у програмі «ЖАРКА» час приготування складає 15 хвилин.

і Функція «Плоский 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 установок 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 установок 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 установок в 5 хвилин. За замовчуванням у програмі «НА ПАРУ» час приготування складає 25 хвилин. У даній програмі відлік часу приготування починається після закінчення води та утворення достатньої кількості пари.

При готуванні овочів та інших продуктів на парі:

1. Налийте в чашу 500-600 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
2. Відміряйте і підготуйте продукти відповідно до рецепту, рівномірно розкладіть їх у контейнері для приготування на парі.
3. Дотримуйтеся п. 2-8 розділу «Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм».

Програма «ВЫПЕЧКА»

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

Програма «ТУШЕНИЕ»

Рекомендується для тушування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів, приготування холоду та холодцю. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин із кроком установок 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 установок в 5 хвилин.

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

Програма «МОЛОЧНА 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 установок в 1 хвилину. За замовчуванням у програмі «МОЛОЧНА КАША» час приготування складає 30 хвилин.

Рекомендації з приготування молочних каш у мультіварці

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

- ретельно промити всі цільнозернові крупи (рис, крупи, пшоно і т. п.), поки вода не стане чистою;
- змазувати чашу мультіварки 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 розстятати тісто. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком установок 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 придбати окремо).

III. ОЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ

Загальні правила і рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультіварці після приготування рекомендуємо протерти чисті чашу і внутрішню кришку 9-процентним розчином оцту, після чого обробити в ній протягом 15 хвилин половиною літрам у програмі «НА ПАРУ».
- Не слід залишати в закритій мультіварці 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 мультіварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Перш ніж приступати до очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Для очищення виробу використовуйте м'яку тканину і делікатні засоби для миття посуду.

⚠ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання приладу при очищенні посуду сирчак або зубон (якщо це спеціально не обговорено в даному посібнику), абразивних паст. Також неприємне використання будь-яких хімічно-агресивних 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 гумових або силіконових деталей мультіварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

Корпус виробу можна очищати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку і змінний паровий клапан необхідно очищати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється 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 розводів 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 максимально припустимого 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 повна 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 з внутрішньої сторони кришки.

Щоб зняти клапан, обережно поверніть його проти годинникої стрілки і витягніть із гнізда. Ретельно промийте клапан під проточною водою, просушіть, 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 боковину контейнера, злегка потягніть його на себе, зніміть. Вилийте конденсат; вимийте контейнер і установіть 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 потраплення рідини, часточок їжі або сміття усередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо істотне забруднення все-таки відбулося, варто очистити поверхню робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

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

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 миючого 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 видаліть їх пінцетом, не надавлюючи на кожух датчика. При забрудненні поверхні нагрівального диска припустимо використовувати зволожену губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

При регулярній експлуатації приладу згодом можлива повна 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 долійте 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
Справа готується задовго	Перебої з живленням від електромережі	Перевірте напругу в електромережі
	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 25 місяців 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 комплектиність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, уцілювачі 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 застосованих технічних стандартів.

Упакову, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом з 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.

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

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

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

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

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

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

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 Алато® (Корея)		
Дисплей	Жарықдиодты, цифрлық		
Бу клапаны	Шешілмені		

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 (ПАЛУА)
3. ЖАРКА (КУЫРУ)
4. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТКАСЫ)
5. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
6. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
7. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
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
 Өшеуе стақаны..... 1 дана
 Пайдалану бойынша нұсқаулық..... 1 дана
 «120 receipt» кітабы..... 1 дана
 Сервистік кітапша..... 1 дана
 Электр қоректену бауы..... 1 дана



Өндiрiсiде өз өнiмiн жетiлдiру барысында бұйымның дизайнын, жинағын, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерiстер туралы қосымша хабарламай осы өзгерiстердi енгiзуге құқығы бар.

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

1. Тасымалдауға арналған тұтқасы бар қақпақ
2. Шешілмені 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. Өшеуе 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 гешеру») түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу
13. «←» түймешігі – әзірлеу уақытын орнату және стартты гешеру режимдерінде сағат және минут мәндерін азайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа)
14. «←» түймешігі әзірлеу уақытын орнату және стартты гешеру режимдерінде сағат және минут мәндерін үлғайту; автоматты бағдарламаларда температура мәнін азайту («ЙОГУРТ» бағдарламасынан басқа)
15. «Время» («Уақыт») түймешігі – әзірлеу уақытын орнату режимі
16. «Тем.» 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 төншелімдерді алып тастау
18. «Старт» түймешігі – енгізілген әзірлеу бағдарламасын қосу, автосыту функциясын алдын ала өшіру, күту режимінде «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын қосу (делекті бойынша орнатылған уақыт және әзірлеу температурасын параметрлері бар)
19. «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау

I. АЛҒАШ ҚОСАР АЛДЫНДА

Ораным абылай ашыңыз және бұйымды қоратпан шығарыңыз, барлық орау материалдарды 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 мұқият маталаммен сүрткіз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен ісі пайда болуы мүмкін, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазаланың.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез 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,

электрондық аспаптар мен жоғары ылғал мен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттар немесе материалдарға тиймейтіндей қатты тегіс көңдең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін бөліктерінде 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 қурайды.

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Автоматты бағдарламаны таңдаған соң немесе оның жұмысы кезінде «Темп.» түймешігін басыңыз.
2. «←» түймешігін басу арқылы температура мәнін азайтыңыз, «←» – түймешігін басу арқылы үлғайтыңыз. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз. Белгіленген мән автоматты түрде сақталады (бағдарламаны жұмысы барысында температураны орнатқан соң бірнеше секунд ешқандай түймешікті басыңыз).

«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 басу 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 үлғайды, «←» түймешігін басқанда – азайды. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз. Ең жоғарғы мәнге жеткенде уақытты орнату диапазонын басынан жалғасады.
4. «Старт» түймешігін басыңыз. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін іске қосуға дейін қалған уақыттың кері есебі басталады.
5. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз, содан кейін әзірлеудің бүкіл бағдарламасын қайта енгізуге қажет болады.



МАҢЫЗДЫ! Егер тағам ішінде тез бұзылатын азық-түлік болса (жұмыртқа, жана сауылған сүт, ет, ірімшік және т.б.), шегерілген старт функциясын қолданбаған жан.

«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.

Автоқыздыруды алдын ала өшіру

REDMOND RMC-M12/22/32 мультипісіргіштерінде негізгі әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң автоқыздыру функциясын алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарлама басталған соң «Отмена/Разогрев» индикаторы өшкенше «Старт» түймешігін басыңыз. Автоқыздыруды

кайта қосу үшін, «Старт» түймешігінің тағы бір басыңыз «Отмена/Разогрев» индикаторы жанады.

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

Тағамды қыздыру функциясы

Сұйқ тағамды қыздыру үшін:

1. Азықты табаққа салып, оны аспаптың корпусына орнатыңыз. Оның қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты сыртыл естілгенге жабыңыз, мультиісірілгіште электр тоғаны қосынды.
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 ұсталуы мүмкін.
4. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, қыздыруды өшіруге болады. Дисплей мен түймешіктің индикаторлар өшеді.

⚠ МАЛЫНДЫ! Мультиісірілгіш азықты күзге күйінде 24 сағатқа дейін сақтап алатынына қарамастан, тағамды қызған кезде екі-үш сағаттан артық қалдыруға кеңес берілмейді, өйткені бұл жағдай екі кезде оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

Автоматы бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі

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

5. «НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеуді енгізілген уақытын кері есептеу сүй қайнаған және табақта буданды жеткілікті мөлшері түзілген соң басталады.
6. Қажет болғанда «Старт» шегеру уақытын орнатыңыз дә, әзірлеу температурасын өзгертіңіз.
7. «Старт» түймешігін басыңыз. Әзірлеу уақыты және әзірлеу жұмысының уақытының кері есебі басталады.
8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталғанда сигнал естіліп, оның индикаторы сөнеді. Аспап текшеліктеріне байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде автоқыздыру жұмысының уақытының кері есебі көрінетін болады) немесе күту режиміне өтеді.
9. Әзірлеу барысын қоз келген сәтқа тоқтату, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе («Отмена/Разогрев» түймешігін басыңыз).

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы пайдалануы тапсырған әзірлеу уақыты мен температурасы бойынша іс жүзінде қоз 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 температурасы әдепкі бойынша белгіленген параметрлермен «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын тез іске қосу күту режимінде «Старт» түймешігін басыңыз («Меню» түймешігін басып арқылы бағдарламаны таңдамастан).

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

«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

Палауды көп түрлі 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 су құйыңыз. Табаққа буда әзірлеуге арналған контейнерді орнатыңыз.
2. Азықты рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз, оларды буда әзірлеуге арналған контейнерге тегіз салыңыз.
3. «Автоматы 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, дірлілдеп пән 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 бұшақ тұқымдасдарды 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, жеміс желісі мен 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.

Мультиісірілгіште сүт ботқасын әзірлеу бойынша кеңестер

Бағдарлама майы аз пастерленген сүтпен ботқа әзірлеуге арналған. Сүтті қайнатып азайтау және қажетті нәтижеге жету үшін келесіге кеңес беріледі:

- барлық дані бүтін жарнамы (күріш, қарақұмқ, тары және т. б.) су таза болғанына мұқият жуу;
- мультиісірілгіш табағына әзірледің алдында сары май жағу;
- ингредиенттерді рецептер кітабының кеңестеріне сәйкес өлшеп, үлестерді қатаң ұстау, ингредиенттердің көлемін тек пропорционалды азайту немесе көбейту;
- майы алынбаған сүт пайдаланылғанда оған 1:1 пропорциясымен су 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 автоқыздыру функциясы мен температураны өзгерту функциясы қол жетімсіз. Йогурттар жасау үшін сіз REDMOND RAM-G1 йогуртына 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 мультиісірілгіштегі астың иісін кетіру үшін таза табақты жан ішкі қақпақты 9 пайыздық сірке қышқылдың ерітіндісімен сүртіп, одан кейін онда 15 минут бойы «НА ПАРУ» бағдарламасында жарты лимонды өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультиісірілгіште асы әзір және 24 сағаттан артық уақытқа суға толы табақты қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоназықтыққа сақтауға және қажет болса, қыздыру функциясымен қолдана отырып, мультиісірілгіште тамеқты қыздыруға болады.
- Бұйымды тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсқа мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды қолданыңыз.

⚠ Аспапты тазалау барысында қатты сұлтқтар немесе сіңіріштер (егер бұл осы құсқалықта арнайы айтылса), абразивті пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ кез келген химиялық әсерестің 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! Мультиісірілгіштің резина немесе силикон бөлшектерді тазалауда сақ болыңыз: оларды бұлдыру немесе пішіннің өзгерту аспаптың қате жұмысына әкеліп соқтыруы мүмкін.

Бұйым корпусын кірлеу шамасына қарай тазартуға болады. Табақ, ішкі атомның қақпақ пен алынбалы бұл қаланың аспапты ар қолданған сайын тазарту қажет. Мультиісірілгіште осы 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 сүртіңіз. Жұмсақ тазартқыш құралды қолдануға болады. Корпусқа судың ағуы мен айғыздануының алдын алу үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

Табақты тазарту

Табақты жұмсақ сіңіргіш пен ыдыс жуу құралын қолдана отырып, қолмен, сондай-ақ ыдыс жуғыш машинада тазартуға болады (оның өндірушісінің кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлеген жағдайда табаққа жылу су құйып, оны біраз шылап қойыңыз, одан кейін тазартыңыз. Аңғарулы оңтайлы шылау үшін суық суға толы табақты (ең жоғарғы рұқсат етілген деңгейден аспайтын) мультиісіргішке орнатып, қақпағын жауып, қыздыруды 30-40 минутқа қосуға болады. Табақтың сыртқы бетін оны мультиісіргіш корпусына орнатпас бұрын құрғатып сүртіңіз.

Табақты тұрақты түрде қалданғанда оның ішкі қауға қарсы жабындысының түсі толық немесе ішінара өзгеруі мүмкін. Өздігінен бұл табақ ақауының белгісі болып табылмайды.

Алынбалы бу клапанын тазарту

Бу клапанын аспапты әр қолданған соң тазартуға кеңес беріледі. Клапан қақпақтың ішкі жағынан шешіледі.

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


Конденсатты жою

Аспап корпусында орналасқан конденсатқа арналған контейнерді мультиісіргішті әр пайдаланған сайын тазарту қажет. Контейнердің бүйірін ұстап, оны ақырын өзіңізге қарай тартып, шешіп алыңыз. Конденсатты төгіңіз; контейнерді жуып, орнына орналастырыңыз.

Конденсаттың артығы кейде аспап корпусындағы табақтың корпусындағы табақ айналасындағы арнайы шұңқырда жиналуы мүмкін. Оны кетіру үшін ас үй майлықтарын немесе сүлгіні қолданыңыз.

Жұмыс камерасын тазарту

Осы нұсқаулықты қатаң ұстанған жағдайда аспаптың жұмыс камерасының ішінде сұйықтық, тағам бөліктері немесе қоқыс тұсу ықтималдылығы аз. Егер бәрібір айтарлықтай ластану орын алған жағдайда, аспаптың жұмысының бұзылуы немесе сынуының алдын алу үшін жұмыс камерасының бетін тазартқан жөн.

 *Мультиісіргіштің жұмыс камерасын тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!*

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғалары, қыздыру дискісінің бері мен орталық термокадағаның қабығы (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) дымқыл (сулы емес!) сулық немесе сіңіргішпен сүртіңіз. Жуу құралдарын қолданған жағдайда келесі ас әзірлеген кезде жаман істің шығуын болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият алып тастаған жөн.

Орталық термокадағаның айналасындағы шұңғырға бөгде заттар түскенде оларды қалаға қабығын баспай, ақырын пиццетпен алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті ластанған жағдайда орташа қаттылықтағы дымқыл сіңіргіш немесе синтетикалық қылшақты қолдануға болады.

Аспапты тұрақты түрде қалданғанда қыздыру дискісінің түсі толық немесе ішінара өзгеруі мүмкін. Өздігінен бұл құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның жұмысының дұрыстығына әсер етпейді.

Аспапты сақтау

- Егер аспап ұзақ уақыт қолданылмаса, оны міндетті түрде электр желісінен ажыратыңыз. Жұмыс камерасы, оның ішінде қыздыру дискісі, табақ, ішкі қақпақ пен бу клапаны, конденсатқа арналған контейнер таза әрі құрғақ болуы тиіс.
- Шағын сақтау үшін жинақтаушыларды табаққа салып, оны мультиісіргіш корпусына салуға болады.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ХАБАРЛАСАР АЛДЫНДА


Дисплейдегі қате туралы хабар	Ықтимал ақаулар	Катені жою
E1–E4	Жүйелік қате (электрондық плата немесе термокадаға істен шығуы мүмкін), немесе қақпақ тығыз жабылмаған	Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз
E5	Қызып кетуден автоматты қорғаныс іске қосылған	Табағы бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, 10-15 минут бойы суытыңыз, одан кейін табаққа су құйып (сорпа), әзірлеуді жалғастырыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды түзеу
Қосылмайды	Электр желісінен қоректендіру жоқ	Электр желісіндегі кернеуді тексеріңіз
Тағам тым ұзақ әзірленуде	Электр желісінен қоректендірудегі жаңылыстар	Бөгде затты алып тастаңыз
	Табақ пен қыздыру элементінің арасына бөгде зат түскен	Табақты теріс, қисайтпай орнатыңыз
	Мультиісіргіш корпусындағы табақ теріс орнатылмаған	Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Қыздыру элементін тазартыңыз
	Қыздыру элементі ластанған	

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 25 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндеілмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда тағылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.). Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді. Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 5 жылды құрайды.

Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламалға сәйкес пайдаға асыру керек. Қоршаған ортаға қауіптілігі білдірілген: мұндай бұйымдарды әдеттегі 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 oqi-

batlar 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! Oshxonada 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 rozet-

kadan 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.

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.

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

- Ushbu jihoz 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 jihozdan foydalanish bo'yicha ko'rsatmalar berish o'tkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz, 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. Nonprofessional tarzda bajarilgan ish jihozning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

Texnik xususiyatlari

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 isitish24 soatgacha
 Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yishbor
 Ishga tushirishni kechiktirish24 soatgacha
 Taomlarni isitish24 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 BOTQA)
5. ЙОГУРТ (YOGURT)
6. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
7. ТУШЕНИЕ (DIMLASH)
8. КРУПЫ (YORMALAR)
9. СУП (SHORVA)
10. НА ПАРУ (BUG DA)

Majmuua to'plami

Ichki o'rnatilgan jomli multipishirgich.....	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner	1 dona
Yassi qoshiq.....	1 dona
Ch'omich.....	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 shnuri.....	1 dona

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

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

1. Ko'tarish uchun dastlati 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. Display boshqaruv paneli
7. Bug'da tayyorlash uchun konteyner
8. O'lchov stakani
9. Ch'omich
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/o'chirish; tayyorlash dasturi ishini to'xtatib qo'yish; kiritilgan parametrlarni bekor qilish.
18. «Crapt» («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» («Menu») tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash

I. FOYDALANISHNI BOSHLAGHDAN AVVAL

Mahsulot va uning butlochi qismlarini qutidan ehtiyotlik bilan oling. Barcha qadoqlash materialarini 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'lmagligi sizni kafolatti xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi. Jihoz korpusini nam latta bilan arting. Imoni ilmi sovuqli suv bilan yuving. Yaxshilab quring. Jihozdan ikk marta foydalanilgan 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 foydalanish ta'qiqlanadi.

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

II. MULTIPISHIRGICH DAN FOYDALANISH

Foydalanishni boshlashdan avval

Jihozni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnatilginki, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gulqoqozlar, bezakli qoplamalar, elektron jihozlar va ortiqcha namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materiallarga tushmasin. Tayyorlashdan avval multipishirgichning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismlarida shikastlanishlar, sinig joylar va boshqa nuqsanlarning yoqligiga ishonch hosil qiling. Jom va qizdirish elementi orasida begona buyumlar bo'lmagligi kerak.

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

Ushbu funksiya tayyorlash haroratini avtomatik tayyorlash dasturlarini ishga tushirishdan avval hamda bevosita ularni bajarish jarayonida («ЙОГУРТ» dasturidan tashqari) o'zgartirishga 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 tanlangandan keyin yoki u bajarilayotgan vaqtda «Тем.» tugmachasini bosing
2. «←» tugmachasini bosish bilan harorat qiymatini kamaytirib, «→» tugmachasini bosish bilan esa o'rttirib. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib 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 ishga boshlashi uchun o'tishi kerak bo'lgan vaqtini 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 hamda kechiktirilgan ishga tushirish vaqti indikator (displayda) millitlay boshlaydi.
3. Vaqt qiymatini o'zgartirish uchun «←» (kamaytirish) yoki «→» (orttirish) tugmachasini bosing. «→» tugmachasi bosilganda vaqt qiymati ortadi, «←» tugmachasi bosilganda esa — kamayadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing. Maksimal qiymatga yetganda vaqtini o'rnatish diapazonning 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 lozim.

⚠ *MUHI!* Toam tarkibida tez buziluvchi mahsulotlarda (tuxum, yangi sut, go'sht, pishloq va boshq.) foydalanilayotgan holdalarda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.

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

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik ishitish)

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 (tugmacha indikator o'chadi). «ЙОГУРТ» dasturida ushbu funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish

REDMOND RMC-M12/22/32 multipishirgichlarida asosiy tayyorlash vaqti ishga tushirilgandan so'ng 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» tugmacha indikator yanadi.

i Sizga qulay bo'lishi uchun 70°C dan past haroratlarida toam tayyorlagan holdarda avtomatik isitish funksiyasi boshlang'ich holdada o'chirilgan bo'ladi. Zarur bo'lgan holdarda tayyorlash dasturi ishga tushirilgandan keyin «Старт» tugmachasini bosgan holda avtomatik isitishni yoqib qo'yish mumkin («Отмена/Пауза» indikator yanadi).

Taomlarni isitish funksiyasi

Sovuq taomlarni isitish uchun:

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

⚠ *MUHI!* Multipishirgich mahsulotlarni 24 soatgacha istilgan holda saqlash mumkinligiga qaramasdan taomlarni ikki-uch soatdan ortiq vaqt davomida

istilgan holda saqlash tavsiya qilinmaydi, chunki ayrim holdarda bu uning ta'mining o'zgarishlariga olib kelishni mumkin.

Avtomatik dasturlardan foydalanilgandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Reseptga ko'ra masallqlarni tayyorlang, jomga soling. Barcha masallqlarning (jumladan suyuqlikning) jomi ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring.
2. Jomni jihoz korpusiga joylashtiring, uni bir oz buring, uning qizdirish elementiga zich yoriyb turganligiga ishonch hosil qiling. Multipishirgich qoppoq'ini tiqitilgan tovush chiqargan holda yoping. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
3. Displayda tanlangan dastur indikatorini namoyish qilinmagunicha «Меню» tugmachasini bir necha marta bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang.
4. «Время» tugmachasini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimiga o'ting. Tugma indikator hamda tayyorlash vaqti indikator (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 vaqtini o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.

«НА ПАУЗУ» dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat sut va qaynagandan va jomda yetarli miqdorda bug' hosil bo'lganidan keyin boshlanadi.

5. Zarur bo'lgan holdarda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish va tayyorlash haroratini o'zgartiring.
6. «Старт» 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» indikator yanadi, 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» tugmachasini 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 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) yoki 5 daqiqa qadam (1 soatdan ko'proq oraliq uchun) bilan qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holdada «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.

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

«ЖАРКА» dasturi

Go'sht, sabzavotlar, tovuuq 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 holdada «ЖАРКА» dasturidagi tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi.

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

«КРУПЫ» dasturi

Yormalar va botqani 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 holdada «КРУПЫ» dasturidagi tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi.

«ПЛОБ» dasturi

Palovning turli turularini 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 holdada «ПЛОБ» dasturidagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi.

«НА ПАУЗУ» dasturi

Go'sht, baliq va sabzavotlar, parhez va vegetarian taomlari, bolalar taomlarini bug'da tayyorlash hamda garnirlar va salatlariga 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 holdada «НА ПАУЗУ» dasturidagi tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi. Ushbu dasturda tayyorlash vaqtining hisobi suv qaynagandan va yetarli miqdordagi bug' hosil bo'lganidan keyin boshlanadi.

Sabzavotlar va boshqa mahsulotlarni bug'da tayyorlaganda:

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

«ВБИПЕЧКА» dasturi

Dastur achitqili va qatlami xamirdan biskvitlar, pishiriqlar, pirogar 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 holdada «ВБИПЕЧКА» dasturidagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi.

«ТУШЕНИЕ» dasturi

Sabzavotlar, go'sht, parranda go'shti, dengiz mahsulotlarini dimlash, xoldes va zalivnoy 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 holdada «ТУШЕНИЕ» dasturidagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi.

«СУП» dasturi

Turli birinchi taomlar, kompotlar va marinadlarni tayyorlash hamda dukkakliarni qaytash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holdada «СУП» dasturidagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi.

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Sutli bo'tqalar, murabbotlar, jemlar, mevali jele va turli desertlarni 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 holdada «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'lmagunicha yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomni sar'yog' bilan yog'lash;
- reseptlar kitobidagi korsatmalarga ko'ra masallqlarni o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qilish (masallqlar miqdorini qat'iy mutanosib tarzda kamaytirish yoki orttirish);
- qaymog'i olinmagun sutdan foydalaningda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtirish.

«ЙОГУРТ» dasturi

«ЙОГУРТ» dasturi yordamida siz o'z uyiningda 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'llada o'rnatish mumkin. Standart holatda «ЙОГУРТ» dasturidagi tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi.

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

III. JIHOZNI TOZALASH VA SAQLASH

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

- Jihozdan ilk marta foydalanishdan avval hamda multipishirigichdagi taom hidlarini ketkazish uchun tayyorlagandan keyin toza jom va ichki qoppoqni 9 foizli sirka eritmasi bilan artirishni, keyin esa unda 15 soniya davomida yarimta limonni «HA TAPY» dasturida ishtov berishni tavsiya qilamiz.
- Tayyorlangan taom bilan yoki suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirigichda qoldirmang. Tayyor taomli jomni muzlatgichda saqlash va zarur bo'lgan hollarda ishtish funksiyasidan foydalanib multipishirigichda taomni ishtish mumkin.
- Jihozni tozalashga kirishishidan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovunganligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lmagan idish yuvish vositalaridan foydalaning.

Jihozni tozalashda do'g'al salfetkalar yoki gubkalar (agar ushbu qo'llanmada maxsus aytib o'tilmagan bo'lsa), abraziv pastalardan foydalanish TAQIQLANADI. Yana kimyoviy jihatdan faol bo'lgan yoki taomga tegib turuvchi buyumlar bilan qo'llash uchun tavsiya qilinmaydigan istalgan moddalardan foydalanishga ham yo'l qo'yilmaydi.

Jihoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TAQIQLANADI! Multipishirigichning rezinali yoki silikontli qismlarini tozalashda juda ehtiyot bo'ling: ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihazning noto'g'ri ishtishiga olib kelishi mumkin.

Jihoz korpusini ifloslanganlik darajasiga ko'ra tozalash mumkin. Jom, ichki alyum qoppoq va olinuvchi bug' klapanini jihazdan har safar foydalanilgandan keyin tozalash lozim. Multipishirigichda tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi kondensatni jihazdan har safar foydalanilgandan keyin chiqarib tashlang. Ishki kameraning ichki yuzalarini zaruratga ko'ra tozalang.

Korpusni tozalash

Mahsulot korpusini yumshoq nam oshxona salfetkasi yoki gubka bilan tozalang. Nozik tozalash vositasidan foydalanish mumkin. Suv do'g'arlari va korpusdagi ko'chishlarning hosil bo'lishini oldini olish uchun biz uning sirtini quruq qilib artirishni tavsiya qilamiz.

Jomni tozalash

Jomni yumshoq gubka va idish yuvish vositasidan foydalanilgan holda qo'llada hamda idish yuvish mashinasida (uning ishtab chiqaruvchisining tavsiyalariga mos holda) tozalash mumkin.

Kuchli ifloslangan hollarda jomga iliq suv 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 multipishirigichga o'rnatish, qoppoqni yopish va 30-40 daqiqa ishtish uchun yoqib qo'yish mumkin. Uni multipishirigich korpusiga o'rnatishdan avval jom tashqi sirtini albatta quruq qilib artiring.

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

Bug' klapanini tozalash

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

Kondensatni chiqarib yuborish

Jihoz korpusida joylashgan kondensat uchun konteynerni multipishirigichdan har safar foydalanilgandan so'ng tozalash lozim. Konteynerning yuqori tomonidan ushlang, o'zingizga yengil torting va oling. Kondensatni to'king; konteynerni yuvung va joyiga o'rnatung. Ayrim hollarda ortiqcha kondensat jihoz korpusidagi jom atrofidagi maxsus chuqurchada toplanib qolishi mumkin. Uni ketkazish uchun oshxonaga qo'zoyi yoki sochiqdan foydalaning.

Ishchi kamerani tozalash

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

Multipishirigich ishchi kamerasini tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovunganligiga ishonch hosil qiling! Ishchi kameraning yuqori devorlari, qizdirish diskinin yuzasi va markaziy termodatchik (tub qismning o'rtasida joylashgan) ko'xunini nam (xo'l emas!) gubka yoki salfetka bilan tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasidan foydalanayotgan bo'lsangiz, keyingi taom tayyorlash vaqtida noxush hid paydo bo'lmastigini uchun uning qoldiqlarini yaxshilab ketkazish lozim.

Markaziy termodatchik atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushib qolgan hollarda ularni pinspe yordamida datchik ko'xujiga boshmagan holda olib tashlang. Qizdirish diskining yuzasi ifloslangan hollarda o'tacha qattiklikdagi namlangan gubka yoki sintetik kuyotkadan foydalanish mumkin.

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

Jihozni saqlash

- Agar jihazdan uzoq vaqt foydalanilmasa, uni albatta elektr tarmog'idan uzib qo'yving. Ishchi kamera, jumladan qizdirish diski, jom, ichki qoppoq va bug' klapani toza va quruq bo'lishi kerak.
- Ixcham tarzda saqlash uchun qismlarni jomga solish va uni multipishirigich korpusiga joylashtirish mumkin.

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUHOJAJAT QILISHDAN AVVAL


Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatoliklarni bartaraf qilish
E1-E4	Tizim xatosi (elektron plata yoki termodatchiklar ishtab chiqqan bo'lishi mumkin) yoki qoppoq zich qilib yopilgan	Qoppoqni zich qilib yoping. Agar muammoni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatlarni ko'rsatish markaziga murojaat qiling
E5	Ortiqcha qizishdan avtomatik himoya ishtab tushdi	Jihozni jom bo'sh bo'lgan holda yuqorqali jihazni elektr tarmog'idan ushlang, uni 10-15 daqiqa sovutving, keyin jomga suv (bomon) quyung va tayyorlarishni davom ettiring. Agar muammoni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatlarni 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
Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti	Elektr tarmog'idan ta'minotdagi uzilishlar	Begona buyumni olib tashlang
	Jom va qizdirish elementi orasida begona buyum tushib qolgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatung
	Multipishirigich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan	Jihozni elektr tarmog'idan uzung, sovutving. Qizdirish elementini tozalang
	Qizdirish elementi ifloslangan	

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Ushbu mahsulotga u xarid qilingan sanadan boshlab 25 oy muddatga kafolat taqdim etiladi. Kafolat muddati davomida ixtiyar chiqaruvchi ta'mirlash, detallarni almashtirish yoki butun mahsulotni almashtirib berish yo'li bilan materiallarning yoki yig'ishning yetarli darajada sifatli emastigini natijasida vujudga kelgan har qanday nuqsonlarni bartaraf qilish majburiyatini o'z zimmasiga oladi. Kafolat faqat xarid qilish sanasi asl kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchi imzosi bilan tasdiqlangan hollardagina 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 hollardagina ta olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va harajmat 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 ishtab chiqarish sanasidan (sotish sanasini aniqlash mumkin bo'lmagan hollarda) boshlab hisoblanadi. Jihazni ishtab chiqarish sanasini mahsulot korpusidagi identifikatsion nakleykada joylashgan seriya raqamidan topish mumkin. Seriya raqami 13 ta belgidan tashkil topadi. 6 va 7-belgilar qurilma ishtab chiqarilgan oyini, 8-belgi esa yilini bildiradi. Jihazning ishtab chiqaruvchi tomonidan o'rnatilgan xizmat qilish muddati mahsulotdan foydalanish ushbu yo'riqnomaga va tegishli texnik standartlarga muvofiq holda amalga oshirilishi sharti bilan u xarid qilingan sanadan boshlab 5 yilni tashkil qiladi.

Qadaq, foydalanuvchi qo'llanmasi hamda jihazning o'zini chiqindilarni qayta ishtab bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq chiqitqga chiqarish lozim. Bunday mahsulotlarni oddiy mayshiy buyidlar bilan birgalikda tashlab yubormang.

 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.
- 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.

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 suprafața 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”).

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.

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
 "МАСТЕРШЕФ 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 a notifica prealabil 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 "СУП"
9. Indicatorul de execuție a programului automat "МОЛОЧНАЯ КАША"
10. Indicatorul de execuție a programului automat "ЙОГУРТ"
11. Afișaj
12. Butonul "Отсрочка старта" ("Start întârziat) – activarea regimului de instalare a timpului amînat/începutul
13. Buton "+" – micșorarea valorii orelor și minutelor 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 minutelor în regimul de instalare a timpului de preparare și amînarea startului; creșterea valorii de temperatură în programele automate (în afară de programul "ЙОГУРТ")
15. Butonul "Время" ("Oră) – 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/Паэорпеев" ("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 parametrii 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 accesoriul 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. Clățiți bolul cu apă caldă și săpun. Bine uscați-l. La prima utilizare este posibil să apară un miros străin, care nu este rezultatul unei defecțiuni a aparatului. În acest caz curățați aparatul.

⚠ AȚENȚIE! 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. Într-o buclă 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 atât înainte de a lansa programele automate, cât 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 "*" măriți. 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" ("Startului 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 numărarea inversă a timpului rămas pînă la lansarea programului de preparare.
5. Pentru anularea instalărilor făcute apăsați butonul "Отмена/Паэорпеев", 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 dezactivă, apăsînd butonul "Отмена/Паэорпеев" (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/Паэорпеев" nu se va stinge. Pentru a activa din nou autoîncălzirea, apăsați butonul "Старт" încă o dată, se va aprinde indicatorul butonului "Отмена/Паэорпеев".

i Pentru confortul dvs., în caz de preparare la temperaturi de pînă la 70°C inclusiv, 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/Паэорпеев").

Funcția încălzirii bucatelor

Pentru a încălzi bucatelile reci:

1. Puneți ingredientele în bol, instalați-l în carcasa aparatului. Asigurați-vă că e în strins contact cu elementul de încălzire.
2. Închideți capacul până la clic, conectați aparatul la o priză electrică.
3. Apăsăți butonul "Отмена/Разогрев". Se va aprinde indicatorul corespunzător pe afișaj și va porni încălzirea. Pe timer va 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 necesitate încălzirea poate fi dezactivată, apăsând butonul "Отмена/Разогрев". Indicatorii pe afișaj și pe buton se vor stinge.



IMPORTANT! Neașteptați încălzirea, 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, pușin rotîți-l, asigurați-vă că e în strins contact cu elementul de încălzire. Închideți capacul până la clic și conectați multifierătorul la o priză electrică.
3. Selectați programul de preparare, apăsînd 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. Țineți cont de intervalul posibil a timpului și pasul de instalare, prevăzute pentru programul selectat pentru preparare. La apăsarea butonului "+" valoarea timpului va crește, la apăsarea pe butonul "-" va scădea. Pentru o schimbare rapidă a valorilor apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător. La atingerea valorii maxime setarea timpului va continua de la începutul intervalului.

Numărătoarea inversă a timpului setat de preparare în programul "НА ПАРУ" va 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. Apăsăți butonul "Старт". Va începe procesul de preparare și numărătoarea inversă a timpului de funcționare a programului.
7. La finalizarea programului de preparare va suna un semnal, se va stinge indicatorul lui. În funcție de setări aparatul va intra în regimul autoîncălzirii (se va aprinde indicatorul butonului "Отмена/Разогрев", pe afișaj va apărea numărătoarea directă a timpului de funcționare a autoîncălzirii) sau în regimul de așteptare.
8. Pentru a interrompe procesul de preparare la orice etapă, a anula programul introdus sau a dezactiva autoîncălzirea apăsați butonul "Отмена/Разогрев".

Programul "МУЛЬТИПОВАР"

Programul "МУЛЬТИПОВАР" este destinat pentru prepararea aproape a oricărui fel de mîncare după parametrii specificați 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 capacul aparatului deschis. Înainte de a reutiliza 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 diferitelor 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, peștelui, 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. Tuarmați 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. Uрмаți pp. 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 foios, precum și pentru coacere diferitelor 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 păstăioaselor. 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, dulceturi, jelu 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 multifierbător

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, hrișca, mei etc.), pînă cînd apa devine limpede;
- de usca bolul multifierbătorului înainte de preparare cu unt;
- strict de respectat proporțiile, măsîrînd 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 alautului 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 autoîncălzirii și funcția schimbării temperaturii. Pentru prepararea iaurtului puteți folosi un set de borcane pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (se vînd 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 multifierbător după preparare se recomandă de sters bolul și capacul interior deși curate cu o soluție de oțet de 9%, după care de fierț în et timp de 15 minute o jumătate de lămie în programul "НА ПАРУ".
- Nu trebuie de lăsat în multifierbătorul 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 multifierbător, 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 șervețelor 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 multifierbătorului 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 multifierbător 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 even-

tualele pete de apă și scurgeri pe carcasă vă recomandăm să ștergeți suprafața lui pînă la uscat.

Curățarea boluri

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 efektivă, 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 numaidecît suprafața exterioară a bolului pînă la uscat înainte de a-l instala în carcasa multifierbătorului.

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

Curățarea supapei de aburi

Supapa de aburi se recomandă de curețat după fiecare utilizare a aparatului. Supapa se scoate de pe partea interioară a capacului. Pentru a scoate supapa, rotiți-l în partea opusă acelor 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 moloț 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 a-răcit complet!

Părțile laterale ale camerei de lucru, suprafața discului de încălzire și înveli-toarea 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 înveli-toarea senzo-rului. 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 e 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 afișaj	Defectele eventuale	Remediarea erorilor
E1 – E4	Eroare de sistemă (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 alimentare de la priză electrică	Verificați tensiunea de alimentare
Bucatele se pregătesc prea mult timp	Înteruperi de alimentare de la priză electrică	
	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 25 luni 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 deschis 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 casnic.

 *Prieš pradėdami naudotis šiuo gaminiu, idėmiai perskaitykite naudojimo vadovą ir jį išsaugokite, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau. Jeigu teisingai naudositės prietaisu, tai pratęs jo eksploataavimo trukmę.*

SAUGOS PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už pažeidimus, atsiradusius dėl saugos technikos reikalavimų ir gaminio eksploataavimo taisyklių nesilaikymo.
- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitinėmis sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitinėse patalpose, biuruose ir kitomis panašiomis nepramoninio eksploataavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploataavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su prietaiso maitinimo nominalia įtampa (žr. tech-

ninius duomenis arba gaminio gamyklinę lentelę).

- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą prietaiso naudojamai galiai. Nesilaikant šio reikalavimo, gali įvykti trumpasis jungimas arba užsidegti kabelis.
- Prietaisą junkite tik į lizdus, kurie yra įžeminti – tai būtinas reikalavimas, kad apsisaugotumėte nuo sužalojimo elektros srove. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
DĖMESIO! Kai prietaisas veikia, jo korpusas, dubuo ir metalinės dalys įkaista! Būkite atsargūs! Naudoktės virtuvės pirštinėmis. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nepasilenkite virš prietaiso atidarydami jo dangtį.
- Pasinaudoję prietaisu, taip pat jį valydami arba pernešdami, išjunkite iš elektros tinklo lizdo. Traukite elektros srovės laidą sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
- Neištempkite elektros srovės laido durų angose arba arti šilumos šaltinių. Žiūrėkite, kad elektros srovės laidas nepersisuktų ir

nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, baldų kampais ir briaunomis.

Prisiminkite: atsitiktinai pažeidus elektros srovės kabelį, gali atsirasti gedimų, neatitinkančių garantinių sąlygų, taip pat galite susižaloti elektros srove. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite jo, kai veikia – dėl to prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauke – dėl prietaiso vidun patekusios drėgmės arba pašalinių daiktų prietaisas gali rimtai sugesti.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti jį po vandens čiurkšle!

- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (taip pat vaikams), turintiems fizinių, nervų ar psichikos sutrikimų bei turintiems nepakankamai patirties ir įgūdžių, išskyrus atve-

jus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos naudotis prietaisu išmoko atsakingas už jų saugą žmogus. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu ir jo dalimis bei gamykline pakuote. Vaikai neturi valyti bei tvarkyti prietaiso be suaugusiųjų priežiūros.

- Draudžiama savarankiškai taisyti sugedusį prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Prietaisą privalo taisyti tik autorizuoto techninės priežiūros centro specialistas. Dėl neprofesionaliai atlikto darbo prietaisas gali sugesti, padaryti traumą arba sugadinti turtą.

LTU

Techniniai duomenys

Modelis	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Galia	500 W	860 W	900 W
Įtampa	220-240 W, 50 Hz		
Dubens talpa	3 l	5 l	6 l
Dubens danga	Neslytanti keraminė Anato® (Korėja)		
Ekranas	Sviesos diodų, skaitmeninis		
Garų vožtuvas	Nuimamas		

Funkcijos

Automatinis šildymas.....iki 24 val.
 Išankstinis automatinio šildymo išjungimas.....yra
 Pateidimo atidėjimas.....iki 24 val.
 Patiekalų pašildymas.....iki 24 val.
 «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (gaminimo temperatūros keitimas automatiniose programose,
 išskyrus programa «ЙОГУРТ»).....yra

Programos

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS)
2. ПЛОВ (PLOVAS)
3. ЖАРКА (KERIMAS)
4. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ)
5. ЙОГУРТ (JOGURTA)

6. ВЫПЕЧКА (KEPINIAI)
7. ТУШЕНИЕ (TROŠKINIMAS)
8. КРУТЫ (KRUOPOS)
9. СУП (SRIUBA)
10. НА ПАРУ (GARINIMAS)

Комплекта

Multifunkcinis puodas su vidun įstatytu dangčiu.....1 vnt.
 Garinimo konteineris.....1 vnt.
 Mentelė.....1 vnt.
 Samtis.....1 vnt.
 Matavimo indelis.....1 vnt.
 Naudojimo instrukcija.....1 vnt.
 Knyga «120 receptų».....1 vnt.
 Techninės priežiūros knygelė.....1 vnt.
 Elektros srovės laidas.....1 vnt.

i Gamintojas turi teisę tobulindamas savo produkciją keisti dizainą, komplektavimą bei techninius duomenis, iš anksto nepranešdamas apie tų pakeitimus.

Multifunkcinių puodų RMC-M12/RMC-M22/RMC-M32 A1

1. Dangtis su nešimo rankena
2. Nuimamas garų vožtuvas
3. Dubuo

Modelis	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Dubuo	RB-C302	RB-C502	RB-C602

4. Prietaiso korpusas
5. Kondensato surinkimo konteineris
6. Valdymo skydelis su ekranu
7. Garinimo konteineris
8. Matavimo indelis
9. Samtis
10. Mentelė
11. Elektros srovės laidas

Valdymo skydelio elementai A2

1. Automatinės gaminimo programos «ЖАРКА» indikatorius
2. Automatinės gaminimo programos «КРУТЫ» indikatorius
3. Automatinės gaminimo programos «МУЛЬТИПОВАР» indikatorius
4. Automatinės gaminimo programos «ПЛОБ» indikatorius
5. Automatinės gaminimo programos «НА ПАРУ» indikatorius
6. Automatinės gaminimo programos «ВЫПЕЧКА» indikatorius
7. Automatinės gaminimo programos «ТУШЕНИЕ» indikatorius
8. Automatinės gaminimo programos «СУП» indikatorius
9. Automatinės gaminimo programos «МОЛОЧНАЯ КАША» indikatorius
10. Automatinės gaminimo programos «ЙОГУРТ» indikatorius
11. Ekranas
12. Mygtukas «Отсрочка старта» («Paleidimo atidėjimas») – paleidimo atidėjimo režimo įjungimas
13. Mygtukas «←» – valandų ir minučių reikšmės mažinimas gaminimo laiko nustatymo režime; gaminimo temperatūros mažinimas automatiniame programme (išskyrus programą «ЙОГУРТ»)
14. Mygtukas «→» – valandų ir minučių reikšmės didinimas gaminimo laiko nustatymo ir paleidimo atidėjimo režimuose; gaminimo temperatūros didinimas automatiniame programme (išskyrus programą «ЙОГУРТ»)
15. Mygtukas «Время» («Laikas») – įjungiamas paruošimo laiko nustatymo režimas
16. Mygtukas «Temp.» («Temp.») – funkcijos «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» įjungimas (gaminimo temperatūros nustatymas automatiniame programme, išskyrus programą «ЙОГУРТ»)

17. Mygtukas «Отмена/Паузере» («Atšaukti/Pašildyti») – įjungiamas/išjungiamas pašildymo režimas; nutraukiama gaminimo programa; panaikinami pasirinkti nustatymai
18. Mygtukas «Старт» («Pradėti») – įjungiamas nustatyta gaminimo programa; iš anksto išjungiamas automatinio šildymo funkcija, programos «МУЛЬТИПОВАР» įjungimas laukimo režime (su nustatytais pagal nutilėjimą laiko ir gaminimo temperatūros parametrais)
19. Mygtukas «Меню» («Meniu») – automatinės gaminimo programos parinkimas.

I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

Atsargiai išpaikvokite gaminį ir visas dalys. Nuimkite visas pakuotes medžiagas. Išsaugokite vietoje prevencinius lipdukus, nurodomasių lipdukus ir lipduką su serijos numeru ant gaminio korpuso. Jeigu ant gaminio nėra serijos numerio, automatiškai prarandate teisę į garantinį prietaiso aptarnavimą. Nuvalykite korpusą minkštu audiniu. Išplaukite dubenį šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusauskite. Pirmą kartą naudojant gali būti jaučiamas pašalinis kvapas, tai nereikia, kad prietaisas sugedęs. Tuo atveju išvalykite prietaisą.

- ⚠ Dėmesio! Draudžiama naudotis prietaisu esant bet kokiems gedimams.**
 Prieš jungiant prietaisą po pervedimo arba laikymo žemoje temperatūroje, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

II. KAIP NAUDOTIS MULTIFUNKCINIŲ PUODU

Prieš pradėdami naudotis

Pastatykite prietaisą ant kieto lygaus horizontalaus paviršiaus taip, kad išeinantys iš garų vožtuvo karšti garai nepatektų ant sienų apmušalų, dekoratyvinių dangų, elektros prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurioms gali pakenkti didelė drėgmė ir aukšta temperatūra.

Prieš gamindami maistą įsitikinkite, kad išorinis ir matomos vidinės multifunkcinio puodo dalys nėra pažeistos, įskilusios ir neturi kitų defektų. Tarp dubens ir kaitinamosios kameros dugno neturi būti pašalinių daiktų.

Funkcija «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (paruošimo temperatūros keitimasis)

Funkcija leidžia pakeisti gaminimo temperatūrą kaip prieš automatinį programų paleidimo, taip ir jį darbo procese (išskyrus programą «ЙОГУРТ»). Temperatūros nustatymo diapazonas programoje yra 55-170°C, pokyčio žingsnis 5°C. Norėdami pakeisti paruošimo laiką:

1. Po automatinės programos parinkimo arba jos darbo metu paspauskite mygtuką «Меню».
2. Paspauskite mygtuką «←» sumažinsite temperatūros reikšmę, paspauskite mygtuką «→» padidinsite. Norėdami greitai keisti reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę reikiamą mygtuką. Nustatyta reikšmė bus išsaugota automatiškai (po temperatūros nustatymo nespauskite jokių mygtukų, o tiesiog pataukite keletą sekundžių).

Funkcija «Отложенный старт» („Paleidimo atidėjimas“)

Funkcija leidžia nustatyti laiką, kuriam patiekalas turi būti pagamintas. Atidėti gaminimo proceso pabaigą galima ilgam laikotarpiui nuo 10 minučių iki 24 valandų, atidėjimo nustatymo žingsnis – 5 minutes.

1. Paspauskite mygtuką «Меню» parinkite reikiama gaminimo programą.
2. Paspauskite mygtuką «Отсрочка старта». Mygtuko indikatorius ir paleidimo atidėjimo laiko indikatorius (ekrane) pradės mirksėti.
3. Spauskite mygtuką «→» arba «←» laiko reikšmės pakeisti. Spausdami mygtuką «→» laiko reikšmė didės, spausdami mygtuką «←» – mažės. Norėdami greitai keisti reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę reikiamą mygtuką. Kai bus pasiekta maksimali reikšmė laiko nustatymo reikšmės grįš prie pradžios.

4. Paspauskite «Старт» mygtuką. Prasidės atgalinis laiko skaičiavimas iki gaminimo programos paleidimo.
5. Norėdami atšaukti nustatymus, paspauskite mygtuką «Отмена/Паузере», po to reikės iš naujo nustatyti gaminimo programą.

⚠ SVARBU! Nerekomenduojama naudoti programos paleidimo atidėjimo funkciją, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t.t.)

Programoje «ЖАРКА» funkcija «Отложенный старт» negalima. Nustatant laiką funkcijoje «Отложенный старт» būtina turėti omeny, kad atgalinis laiko skaičiavimas programoje «НА ПАРУ» prasidės tik kai užverda vanduo.

Paruoštų patiekalų temperatūros palaikymo (automatinio šildymo) funkcija

Įsijungia automatiškai, kai pasibaigia gaminimo programa, ir gali palaikyti 24 valandas paruošto patiekalo temperatūrą 70-75°C. Ekране rodomas tiesiogiai skaičiuojamas programos veikimo laikas šiuo režimu. Jeigu reikia, automatinį šildymą galima išjungti, paspaudžiant mygtuką «Отмена/Паузере» (mygtuko indikatorius užges). Programoje «ЙОГУРТ» ši funkcija negalima.

Automatinio šildymo išankstinis įjungimas

Multifunkciniuose puoduose REDMOND RMC-M12/22/52 numatyta galimybė iš anksto įsijungti automatinio šildymo funkciją iškart paleidus gaminimo programą. Tam po gaminimo programos paleidimo paspauskite ir laikykite mygtuką «Старт», kol mygtuko «Отмена/Паузере» indikatorius užges. Norėdami vėl jungti automatinį šildymą, dar kartą paspauskite mygtuką «Старт», kol žiškis «Отмена/Паузере» mygtukas.

i Jūsų patogumui, kai patiekalo paruošimo temperatūra žemesnė nei 70°C, automatinio šildymo funkcija automatiškai išjungiamas. Jeigu reikia, ją galima jungti rankiniu būdu, paspaudžiant mygtuką «Старт» paleidus gaminimo programą (išžieltis indikatorius «Отмена/Паузере»).

Patiekalų pašildymo funkcija

Norndami papildyti paltus patiekalus:

1. Sudėkite produktus į dubenį, dubenį įstatykite į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad jis glaudžiai prigulęs prie kaitinamojo elemento.
2. Uždarykite dangtį, kad spragtelėtų, įjunkite multifunkcinį puodą į elektros tinklą.
3. Paspauskite mygtuką «Отмена/Паузере». Ekranе įsižiebė funkcijos indikatorius ir išsijungs šildymas. Laikmatyje bus rodomas tiesiogiai skaičiuojamas laikas, per kurį prietaisas veikia šiuo režimu. Patiekalas sušildomas iki 70-75°C. Ši temperatūra gali būti palaikoma 24 valandas.
4. Jeigu reikia, pašildymą galima išjungti, paspaudžiant mygtuką «Отмена/Паузере». Indikatorius ekrane ir ant mygtuko užges.

⚠ SVARBU! Nežiūrint to, kad daugiafunkcis puodas gali išlaikyti produktą šiltą iki 24 valandų, nerekomenduojame patikti patiekalo sušildymo ilgiau nei dviejiems valandoms, kadangi gali pakisti jo skonis.

Pagrindiniai veiksmi naudojant automatinės programos

1. Paruoškite reikalingus pagal receptą ingredientus ir sudėkite juos į dubenį. Žiūrėkite, kad visi produktai (taip pat ir skysčiai) būtų žemiau maksimalios skales žingsni vidiniame dubens paviršiuje.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą, truputį pasukite, įsitikinkite, kad jis glaudžiai prigulęs prie kaitinamojo elemento. Uždarykite dangtį, kad spragtelėtų, įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Spausdami keletą kartų «Меню» mygtuką, nustatykite gaminimo programą, kol ekrane pasirodys pasirinktos programos indikatorius.
4. Spausdami mygtuką «Время», pereikite prie gaminimo laiko nustatymo režimo. Mygtuko indikatorius ir laiko gaminimo indikatorius (ekrane) mirksės. Turėkite omeny galimą laiko diapazoną ir pokylio žingsnį, kurie yra numatyti parinktai gaminimo programai. Spausdami mygtuką «←» laiko reikšmė didės, spausdami mygtuką «→» – mažės. Norėdami greitai keisti reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę reikiamą mygtuką. Kai

bus pasiekta maksimali reikšmė laiko nustatymo reikšmės grįš prie pradžios.

Atgalinis laiko skaičavimas programoje «HA PARY» prasidės po to, kai užverda vanduo ir dubenyje sudaro pakankamas garų tankis.

5. Jeigu reikia, nustatykite laiką, kuriam atidedama programa ir pakeiskite gaminimo temperatūrą.
6. Paspauskite mygtuką «Start». Gaminimo programa bus paleista ir prasidės atgalinis programos darbo laiko skaičavimas.
7. Pasibaigus gaminimo programai, pasigirs garso signalas, programos indikatorius užges. Priklausomai nuo nustatymų, prietaisas persijungs į automatinio šildymo režimą (išžižbės indikatorius «Отмена/Разогрев» ekrane bus rodomas tiesiogiai skaičiuojamas automatinio šildymo trukmės laikas) arba į laukimo režimą.
8. Norėdami nutraukti gaminimo procesą bet kuriuo etapu, atšaukite nustatytą programą arba išjungti automatinį šildymą, paspauskite mygtuką «Отмена/Разогрев».

Programa «МУЛЬТИПОВАР»

Programa «МУЛЬТИПОВАР» skirta praktiškai bei kuriems patiekalams gamininti pagal naudotojo nustatytus gaminimo temperatūros ir paruošimo laiko parametrus. Gaminimo laiko nustatymo diapazonas yra nuo 2 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis – 1 minutė (jei laikotarpis mažiau negu 1 valanda) arba 5 minutės (jei laikotarpis daugiau nei 1 valanda). Iš anksto nustatytas paruošimo laikas programoje «МУЛЬТИПОВАР» yra 30 minučių. Temperatūros nustatymo diapazonas programoje yra 35-170°C, pokyčio žingsnis 5°C.

ei reikia greitai paleisti programą «МУЛЬТИПОВАР» su nustatytomis iš anksto gaminimo laiko ir temperatūros reikšmėmis paspauskite mygtuką «Start» laukimo režime (nepašalinkdami programos paspaudę mygtuką «Меню»).

Programa «ЖАРКА»

Rekomenduojama mėsa ir mėsos produktams, žuviai ir jūros gėrybėms bei daržovėms keptinti. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką: nuo 5 minučių iki 1 valanda 30 minučių, pokyčio žingsnis 1 minutė. Iš anksto nustatytas gaminimo laikas programoje «ЖАРКА» yra 15 minučių.

i Funkcija «Отложенный старт» šioje programoje netaikoma. Galima kepti produktus su atidarytu prietaiso dangčiu. Prieš dar kartą naudodami programą «ЖАРКА» palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.

Programa «КРУПЫ»

Skaita virti ryžiams, kosei vandenyje. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas programoje «КРУПЫ» yra 25 minutės.

Programa «ПЛОВ»

Rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas programoje «ПЛОВ» yra 1 valanda.

Programa «HA PARY»

Rekomenduojama gaminti garuose daržovėms, žuviai, mėsa, dietiniams ir vegetariškiems patiekalams, vaikišką valgį. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas programoje «HA PARY» yra 25 minutės. Atgalinis laiko skaičavimas šioje programoje prasidės po to, kai užverda vanduo ir dubenyje sudaro pakankamas garų tankis. Gaminandami daržoves ir kitus produktus garuose:

1. Įpilkite į dubenį 500-600 ml vandens. Įstatykite gaminimo skirtą konteinerį į dubenį.
2. Atmatuokite ir paruoškite produktus pagal receptą, tolygiai paskirstykite juos garinimo konteinerinyje. Toliau vadovaukitės skyriaus «Pagrindiniai

veiksmai naudojant automatines programas» p. 2-8.

Programa «ВЫПЕЧКА»

Programa rekomenduojama keksams, biskvitams, pyragams iš mielinės ir stuoksnuotos tešlos kepti, o taip pat duonos keptimui. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 15 minučių iki 4 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas programoje «ВЫПЕЧКА» yra 1 valanda.

Programa «ТУШЕНИЕ»

Rekomenduojama daržovėms, mėsa, paukštienai, jūros gėrybėms troškinti, taip pat šaltiniai ir patiekalams drebučiuose gaminti. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 20 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas programoje «ТУШЕНИЕ» yra 1 valanda.

Programa «СУП»

Rekomenduojama įvairiems pirmiesiems patiekalams, kompotams ir marinatams gaminti, ankštinių/virvinių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas programoje «СУП» yra 1 valanda.

Programa «МОЛОЧНАЯ КАША»

Rekomenduojama pieniškos košės, uogienėms, džemams, vaisių drebučiams ir įvairiems desertams gaminti. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 1 valanda 30 minučių, pokyčio žingsnis 1 minutė. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas programoje «МОЛОЧНАЯ КАША» yra 30 minučių.

Patarimai, kaip gaminti pienišką košę multifunkciniame puode

Programa skirta košėms su neriebiu pasteurizuotu pienu gaminti. Kad neišbėgtų pienas ir pasiektumėte norimą rezultatą, rekomenduojame:

- kruopščiai plauti visas kruopas, pagamintas iš nesmulkintų grūdų (ryžių, grikius, soras ir kt.), iki vanduo taps švarus;
- prieš gaminant sutepti multifunkcinio puodo dubenį sviestu;
- griežtai laikytis proporcijų, ingredientus atmatuoti pagal knygoje pateiktiam receptui, ingredientų kiekį didinti arba mažinti tik proporcingai;
- jei naudojate nenugriebtą pieną, atskieskite jį geriamu vandeniu santykiu 1:1.

Programa «ЙОГУРТ»

Su šia programa galima namuose pasigaminti įvairių gardžių ir naudingų jogurtų. Taip pat su šia programa galima kildinti tešlą. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas programoje «ЙОГУРТ» yra 8 valandos.

Automatinio šildymo funkcija ir temperatūros keitimas šioje programoje netaikomi. Jogurtams gaminti galite naudoti specialų jogurto komplektą REDMOND RAM-G1 (įsigijamas atskirai).

III. PRIETAISO VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Bendrosios taisyklės ir rekomendacijos

- Prieš naudojant prietaisą pirmą kartą, taip pat kai norima pašalinti iš multifunkcinio puodo maisto kvapus, rekomenduojame baigus gaminti išplauti dubenį ir dangtį iššluostyti 9-ju procentų acto tirpalu, po to 15 minučių pavirinti puose citrinos programoje «HA PARY».
- Nerekomenduojama palikti uždarame multifunkciniame puode dubenį su pagamintu maistu arba pripilta vandens ilgiau nei 24 valandas. Dubenį su paruoštu patiekalu galima laikyti šaldytuve ir, kai reikia, susiūdyti maistą multifunkciniame puode, naudojant pašildymo funkciją.
- Prieš valydam prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Valymui naudokite minkštą audinį ir švelnius indų ploviklius.



DRAUDŽIAMA valymui naudoti šiurkščias servetėles arba kempines (jeigu tai specialiai neaptarta šiame vadove), abrazyvinius valiklius. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias chemiškai agresyvias bei kitas medžiagas, kuriomis nerekomenduojama valyti daiktų, kurie liečiasi su maistu.



DRAUDŽIAMA parandinti prietaisą korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiurkšle! Atsargiai valykite gumines ar silikonines prietaiso detales: jų pažeidimas arba deformavimas gali sąlygoti netinkamą prietaiso darbą.

Prietaiso korpusą valykite, kai tai reikalinga. Kaskart pasinaudojus prietaisu rekomenduojame nuvalyti vidinį aluminiinį dangtį ir garų vožtuvą. Kondensatą taip pat reikia pašalinti po kiekvieno prietaiso naudojimo. Vidinius darbo kameros paviršius valykite, kai tai reikalinga.

LTU

Korpuso valymas

Valykite korpusą minkštu drėgnu kempine arba servetėle. Galima naudoti švelnius indų ploviklius. Norėdami išvengti vandens išsiskydimo, rekomenduojama išplovę korpusą, sausai nušluostyti jį paviršius.

Dubens valymas

Dubenį rekomenduojame valyti kaip rankiniu būdu, naudojant minkštą kempinę ir indų ploviklį, taip ir plauti indaplovėje (pagal gamintojo rekomendacijas). Jeigu dubuo labai nešvarus, įpilkite į jį šilto vandens ir palikite kuriam laikui, kad atmirktų, po to išplaukite. Kad mirkymas būtų efektyvesnis, dubenį pripilta šalto vandens, (ne daugiau kaip iki maksimalaus leistinio lygio) galima įstatyti į multifunkcinį puodą, uždenktį dangtį ir įjungti pašildymą 30-40 minučių. Prieš statydami dubenį į multifunkcinio puodo korpusą, sausai nušluostykite dubens išorinį paviršius.

Reguliariai naudojant dubenį galimas pilnas ar dalinis nesvytančios dangos spalvos pakėtimas. Tai nėra dubens trūkumas.

Garų vožtuvo valymas

Garų vožtuvą rekomenduojama nuvalyti kaskart pasinaudojus prietaisu. Garų užtuvas nuimamas iš vidinio dangčio pusės.

Kad nuimti garų vožtuvą, atsargiai pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę ir paaukite iš lizo. Nuptakite prietaiso dalis po vandeniui, nusauskite, surinkite į viena ir įstatykite garų vožtuvą atgal į lizdą, atsargiai pasukant jį pagal laikrodžio rodyklę.

Kondensato šalinimas

Konteinerį kondensatui, kuris yra prietaiso korpusė, reikia nuvalyti kaskart pasinaudojus prietaisu. Laikykite konteinerio už šonus, truputį patraukite į save, nuimkite. Išplaukite kondensatą; išplaukite konteinerį ir įstatykite į vietą. Kartais ruošiant maistą gali susidaryti kondensatas, kuris kaupiasi specialiame prietaiso korpuso lyvelyje aplinkui indą. Kondensatą nesunku pašalinti virtuviniu rankšluostu.

Darbo kameros valymas

Laikydami vadovo rekomendacijas, galimybė, kad skystis, produktai, ar maistas pateko į prietaiso darbi kameros vidų yra minimali. Jeigu vis dėlto užšalimas įvyko, reikia išplauti darbo kameros paviršius, kad išvengtų prietaiso netinkamo darbo arba sulūžimo.



Prieš valydam prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso!

Šonines sienėles, dugną ir centrinio šilumos jutiklio gaubtą (esantį ant dugno viduryje) galima nuvalyti drėgna (ne šlapia) kempine arba servetėle. Jeigu naudojate ploviklį, būtina kruopščiai pašalinti jo likučius, kad kitą kartą gaminant maistą neatsirytų nepageidaujamo kvapo. Jeigu į dubų, esančią aplink centrinį šilumos jutiklį, pateko pašalinių daiktų, atidariau išimkite juos cinetui, nespausdami jutiklio gaubto.

Dugno valymui galima naudoti drėgną vidinio kietumo kempinę arba sintetinę šepetėlį.

Reguliariai naudojant prietaisą galimas pilnas ar dalinis dugno spalvos pakėtimas. Tai nėra prietaiso trūkumas ir neįtakuoja jo darbą.

Prietaiso saugojimas

- Jeigu prietaisais nenaudojamas gana ilgai, išjunkite jį iš elektros tinklo lizdo. Darbo kamera, įskaitant ir kaitinimo diską, dubenį, vidinis dangtis ir garų vožtuvas turi būti sausus ir švarūs.
- Kompaktiniam saugojimui galima dalys įdėti į dubenį ir įstatyti jį į multifunkcinio puodo korpusą.

Pakuotę, naudojimo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia perdurti vadovaujantis atliekų perdirbimo vietos programa. Rūpinkitės aplinka: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

IV. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHINIS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidų pranešimai ekrane	Galimi nesklandumai	Klaidų šalinimas
E1-E4	Sistemos klaidos (galbūt sugedo temperatūros jutiklis), arba neplėnai uždarytas dangtis	Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu problemos pašalinti nepavyko, kreipkitės į autorizuotą technines priežiūros centrą
E5	Įjungta apsauga nuo perkaitinimo	Neįjunkite prietaiso su tuščiu dubeniu! Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo lizdo, leiskite jam atvėsti 10-15 min., jeigu reikia, įpilkite į dubenį daugiau skysčio/sultinio ir tęskite gamimą. Jeigu problemos pašalinti nepavyko, kreipkitės į autorizuotą technines priežiūros centrą

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia	Nėra elektros srovės	Patikrinkite elektros tinklo įtampą
Patiekalas gaminamas per daug ilgai	Trūksta elektros srovės tiekimas	
	Tarp dubenų ir kaitinamojo elemento yra pašalinis daiktas	Išimkite pašalinį objektą
	Dubuo netolygiai įstatytas į multifunkcinio puodo korpusą	Dubenį įstatykite tolygiai, kad nepersikreiptų
	Kaitinamasis elementas užterštas	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo lizdo, pataukite kol ir visiškai atvės. Nuvatykite kaitinamąjį elementą

V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam prietaisui suteikiama 25 mėnesių garantija nuo jo įsigijimo dienos. Garantijos galiojimo laikotarpį gamintojas įsipareigoja pašalinti bet kuriuos gamybos defektus sutaisydamas prietaisą, pakeisdamas jo dalis arba visą gaminį, jeigu defektai atsirado dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija galioja tik tuo atveju, jeigu pardavimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantiniame talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploatavimo instrukcijos, nebuvo remontuojamas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat jeigu išsaugotas visas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma, jei gaminys ir jo priedai (filtra, lempučių, nesvyrančios dangos, sandarinimo žiedai ir kt.) natūraliai estetiškai susidėvėjo. Gaminio eksploatavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojamas nuo pardavimo datos arba nuo pagaminimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti). Prietaiso pagaminimo datą galima rasti serijos numeryje, kuris nurodytas identifikavimo lipduke ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų, 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – prietaiso pagaminimo metus. Gamintojo nustatytas prietaiso eksploatavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos. Šiam terminui galioja sąlyga, kad gaminys eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.



Pirms sākat lietot šo ierīci, uzmanīgi izlasiet tās lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana būtiski pagarinās tās kalpošanas ilgumu.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs nenes atbildību par bojājumiem, kas radušies ierīces lietošanas drošības tehnikas prasību un ekspluatācijas noteikumu neievērošanas dēļ.
- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalos, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai. Šīs prasības neievērošana var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliedzieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.
UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, nenoliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.
- Pēc lietošanas izslēdziet ierīci no rozetes, tāpat arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.
- Neizstiepiet elektrobarošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšme-

tiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.

IEGAUMĒJIET: nejausš elektrobarošanas kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.

- Darbības laikā nelieciet ierīci uz mīkstas virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārlicinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkošanas instrukciju.

AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas!

- Šis izstrādājums nav paredzēts, lai to lietu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu vai psihiskas novirzes, vai cilvēki bez atbilstošām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šos cilvēkus uzrauga, vai par drošību atbildīgi cilvēki pirms

lietošanas ir veikuši instruktažu par ierīces izmantošanu. Ir nepieciešams uzraudzīt bērnus, lai nepieļautu rotaļāšanos ar ierīci, tās komplektējošām sastāvdaļām, kā arī ar ierīces iesaiņojumu. Tāpat aizliegts ļaut bērniem tīrīt un apkalpot ierīci bez pieaugušu cilvēku uzraudzības.

- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāveic vienīgi autorizētajā servisa centrā. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Jauda	500 W	860 W	900 W
Spriegums	220-240 V, 50 Hz		
Kausa tilpums	3 l	5 l	6 l
Kausa pārklājums	Pretpiedeģuma keramiskais Anato® (Koreja)		
Displejs	Gaismas diožu, digitālais		
Tvaika vārsts	Noņemams		

Funkcijas

Autouzsilde.....	līdz 24 stundām
Iepriekšēja autouzsilides atslēgšana.....	..if
Atliktais starts.....	līdz 24 stundām
Edienu sildīšana.....	līdz 24 stundām
«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (ēdiena gatavošanas temperatūras mainīšana visās automātiskajās programmās, izņemot programmu «ЙОГУРТ»).....	..if

klīkšķis. Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla.

- Izvēlieties vajadzīgo ēdiena gatavošanas programmu, spiežot pogu «Меню» vairākas reizes, līdz displejā būs redzams izvēlētas programmas indikators.
- Nospiežot pogu «Время», pārslēdziet ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas režīmā. Displejā pogas indikators un gatavošanas laika indikators mirgo. Ņemiet vērā iespējamo laika diapazonu un iestatīšanas soli, kas paredzēti izvēlētajai gatavošanas programmai. Nospiežot pogu «>», laika vērtība palielināsies, nospiežot pogu «<» – samazināsies. Lai ātri izmainītu vērtības, nospiediet un turiet nospiežamo vajadzīgo pogu. Pēc maksimālās vērtības sasniegšanas laika iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Programmu «НА ПАРУ» ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaite sākas tikai pēc tam, kad ūdens ir sācis vārīties un kausā ir izveidojies pietiekams tauku daudzums.
- Nepieciešamības gadījumā iestatiet atlikta starta laiku un mainiet ēdiena gatavošanas temperatūru.
- Nospiediet pogu «Старт». Sākies ēdiena gatavošanas process un programmas darbības laika atpakaļejošā atskaite.
- Pēc gatavošanas programmas beigām atskanēs signāls, nodzīstīs tās indikatorus. Atkarībā no iestatījumiem ierīce pāries autouzsilīdes režīmā (iedegsies pogas «Отмена/Пауза» indikators, displejā būs redzams autouzsilīdes darbības laika tiešā atskaite) vai gaidīšanas režīmā.
- Lai jebkurā gatavošanas darbības posmā pārtrauktu procesu, atceltu ievadīto programmu vai atslēgtu autouzsilīdi, nospiediet pogu «Отмена/Пауза».

Programma «МУЛЬТИПОВАР»

Programma «МУЛЬТИПОВАР» ir paredzēta tam, lai gatavotu praktiski jebkurus ēdienus ar lietotāja uzstādītiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Ir iespējama gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 2 minūtēm līdz 12 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli (intervālam līdz 1 stundai) un 5 minūtes (intervālam garākam par 1 stundu). Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks programmā «МУЛЬТИПОВАР» ir 30 minūtes ilgs. Temperatūras iestatīšanas diapazons šajā programmā ir 35-170° ar 5°C lietu iestatīšanas soli.

Lai ātri iedarbinātu programmu ar ēdiena gatavošanas laika un temperatūras parametriem, kas iestatīti pēc noklusējuma, nospiediet pogu «Старт» gaidīšanas režīmā (neizvēloties programmu, nospiežot pogu «Меню»).

Programma «ЖАРКА»

Programma tiek ieteikta gaļas, dārzeņu, putna gaļas, jūras produktu cepšanai. Ir iespējama gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai un 30 minūtēm ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 15 minūtes.

Funkcija «Отложенный старт» šajā programmā nav pieejama. Ir pieejams cept produktus ar atvērti ierīces vāku. Pirms atkārtotas programmas «ЖАРКА» izmantošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.

Programma «КРУПЫ»

Programma tiek ieteikta putrainu un putru vārīšanai ūdenī. Ir iespējama gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks programmā «КРУПЫ» ir 25 minūtes.

Programma «ПЛОВ»

Programma tiek ieteikta dažādu plovu veidu gatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks programmā «ПЛОВ» ir 1 stunda.

Programma «НА ПАРУ»

Programma tiek ieteikta dārzeņu, putna gaļas, zivju tvaicēšanai, diētiskos un veģetāro ēdienus, bērnu uztura gatavošanai, kā arī, lai vārītu dārzeņus piedevām

un salātiem. Ir iespējama gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks programmā «НА ПАРУ» ir 25 minūtes. Ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaite programmā sākas tikai pēc tam, kad ūdens kausā ir sācis vārīties un ir izveidojies pietiekošs daudzums tvaiku. Lai tvaicētu dārzeņus un citus produktus:

- Ielejiet kausā 500-600 ml ūdens. Ielieciet kausā konteineri, kas paredzēts tvaicēšanai.
- Nomēriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi izlieciet tos tvaicēšanas konteinerī.
- Sekojiat sadaļas «Автоматическое программирование» darbību secībā 2-8. punktam.

Programma «ВЫПЕЧКА»

Programma tiek ieteikta biskvītu, sacepumu, rauga un kārtainās mīklas pīrāgu, kā arī dažādu maizes veidu cepšanai. Ir iespējama gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 15 minūtēm līdz 4 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks programmā «ВЫПЕЧКА» ir 1 stunda.

Programma «ТУШЕНИЕ»

Programma tiek ieteikta dārzeņu, gaļas, putna gaļas, jūras produktu sautēšanai, kā arī galera un aukstās gaļas pagatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 20 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks programmā «ТУШЕНИЕ» ir 1 stunda.

Programma «СУП»

Programma tiek ieteikta dažādu pirmo ēdienu, kompotu un marināžu gatavošanai, kā arī pākšaugu vārīšanai. Ir iespējama gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 5 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks programmā «СУП» ir 1 stunda.

Programma «МОЛОЧНАЯ КАША»

Programma tiek ieteikta piena biezuļu, ievārījumu, džeļu, augļu želeju un dažādu saldo ēdienu pagatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai un 30 minūtēm ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks programmā «МОЛОЧНАЯ КАША» ir 30 minūtes.

Ieteikumi piena biezuļu gatavošanai multikatlā

Programma paredzēta biezuļu vārīšanai no pastērētā piena ar zemu tauku saturu. Lai novērstu piena iztvaikošanu un tiecesānu pāri maļam vāroties un iegūtu nepieciešamo rezultātu, tiek ieteikts:

- rūpīgi noskatot visus pilngraudu putrainus (rīsus, griķus, prosu u.c.), mazgāt tik ilgi, līdz ūdens ir dzidrs;
- ieziest pirms gatavošanas multikatlā kausu ar sviestu;
- strikti ievērot proporcijas, mērot sastāvdaļas atbilstoši receptēs grāmatas ieteikumiem, samazināt vai palielināt sastāvdaļu daudzumu drīkst tikai proporcionāli;
- izmantojot pilnpienu, atšķaidīt to ar dzeramādeni attiecībā 1:1.

Programma «ЙОГУРТ»

Ar šīs programmas palīdzību jūs varat pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus mājās. Tāpat šī programma sniedz iespēju uzraudzēt miklu. Ir iespējama gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 5 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 8 stundas.

Programma «ЙОГУРТ» autouzsilīdes funkcija un temperatūras maiņas funkcija nav pieejamas. Jogurta pagatavošanai jūs varat izmantot speciālu jogurta burciņu komplektu REDMOND RAM-G1 (var iegādāties atsevišķi).

III. IERĪCES TĪRĪŠANA UN UZGLABĀŠANA

Vispārējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms pirmās ierīces lietošanas, kā arī gadījumā, ja ir nepieciešams likvidēt multikatlā ēdiena smakas, kas radušās pēc gatavošanas, iesakām tīrīt kausu un iekšējo vāku noslaucot ar 9% etiķa šķīdumu, pēc tam 15 minūšu laikā pavārīt multikatlā pusī citrona programmā «НА ПАРУ».
- Nav ieteicams atstāt aizvērtā multikatlā kausu ar pagatavoto ēdiena vai piepildītu ar ūdeni vāciņā kā 24 stundas. Kausu ar gatavo ēdiena var uzglabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā ēdiena uzsilid multikatlā, izmantojot silīšanas funkciju.
- Pirms uzskatīt ierīces tīrīšanu, pārslēdziet, kā arī atslēgtā no elektrotīkla un ir pilnībā atdzīsusī. Tīrīšanai izmantojiet mikstu drāniņu un maigus traukus mazgājamais līdzekļus.

⚠ AIZLIEGTS ierīces tīrīšanai izmantot raupjas salvetes vai sūkļus (ja vien tas nav speciāli atļauts šajā instrukcijā), abrazīvas pastas. Tāpat nav pieļaujams izmantot jebkuras ķīmiski agresīvas vielas un citas vielas, kas nav iesakāmās lietošanai ar priekšmetiem, kam ir saskarsme ar pārtiku.

⛔ AIZLIEGTS ierīces korpusu ūdeni vai novietot to zem ūdens strūkļas! Esiet ļoti rūpīgi, tīrot multikatla gumijas vai silikona detaļas: to deformācija vai bojājumi var būt par iemeslu neparazai ierīces darbībai.

Izstrādājuma korpusu var tīrīt atkarībā no tā, cik tas ir netīrs. Kaus, iekšējais alumīnija vāku un noņemamais tvaika vārsts jātīra pēc ierīces katras lietošanas reizes. Kondensātu, kas veidojas multikatlā ēdiena gatavošanas procesā, savāciet pēc katras ierīces lietošanas. Darba kameras iekšējās virsmas tīriet nepieciešamības gadījumos.

Korpusa tīrīšana

Izstrādājuma korpusu tīriet ar mikstu mitru virtuves salveti vai sūkli. Ir pieļaujama delikāta mazgāšanas līdzekļa lietošana. Lai uz korpusa nepaliktu ūdens noteicējumi un plankumi, iesakām noslaucīt tā virsmu sausu.

Kausa tīrīšana

Kausu var tīrīt gan ar rokām, izmantojot mikstu sūkli un trauku mazgāšanas līdzekli, gan mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā (atbilstoši ražotāja rekomendācijām).

Ja kausis ir ļoti netīrs, ielejiet tajā siltu ūdeni un atstājiet uz kādu laiku atmirkt, un jau pēc tam iztīriet to. Lai vēl efektīvāk izmērcētu netīrumus, ar aukstu ūdeni piepildītu kausu (ne augstāk par maksimāli pieļaujamo līmeni) var ielikt multikatlā, aizvērt vāku un ieslēgt silīšanu uz 30-40 minūtēm. Pirms ielikt kausu multikatla korpusā, obligāti izslaukiet tā ārējo virsmu sausu.

Ja kausis tiek regulāri ekspluatēts, ir iespējama pilnīga vai daļēja tā iekšējā pretpiedeguma pārklājuma krāsas maiņa. Pati par sevi tā nav kausa defekta pazīme.

Tvaika vārsta tīrīšana

Tvaika vārsta ieteicams tīrīt pēc katras ierīces lietošanas. Vārsts ir noņemams no vāka iekšējās pusēs. Lai noņemtu vārstu, uzmanīgi pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, un izņemiet to no ligzdas. Rūpīgi nomazgājiet vārstu zem tekoša ūdens, izžāvējiet, pēc tam ielieciet atpakaļ ligzdā un nofiksējiet, uzmanīgi pagriezot to pulksteņrādītāja kustības virzienā.

Kondensāta savākšana

Uz ierīces korpusa novietotais konteineris, kas paredzēts kondensāta savākšanai, ir jātīra pēc katras multikatlā lietošanas. Panemiet konteineri aiz maļam, viegli pavietiet to uz savu pusi, nomēriet. Izlejiet kondensātu; izmazgājiet konteineri un ielieciet to atpakaļ. Dažreiz kondensāta pārpalikumi sakrājas speciālā iedobumā uz ierīces korpusa ap kausu. Izmantojiet virtuves salvetes palīdzību, lai to savāktu.

Darba kameras tīrīšana

Ja tiek strikti ievēroti šīs instrukcijas norādījumi, iespēja, ka darba kamera iekšpusē iekļūs šķidrums, pārtikas vai netirrumu daļiņas – jebkuri svešķermeņi – ir ļoti minimāla. Ja tomēr darba kamera ir jūtami netīra, tās virsmas ir jāiztīra, lai izsargātos no ierīces nepareizas darbības vai sabojāšanas.

⚠ Pirms multikatla darba kameras tīrīšanas pārlicieties, ka tas ir atslēgts no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisis!

Darba kameras sānu virsmas, sildāmelementa diska virsmu no centrālā devejā apvalku (atrodas sildāmelementa diska vidū) var notīrīt ar samitrinātu (ne slapju) sūkli vai salveti. Gadījumos, kad tiek lietots mazgājamais līdzeklis, ir ļoti rūpīgi jāsavāc tā atlikumi, lai nepieļautu, ka nākamajā ēdiena gatavošanas reizē bezvēlamas smakas.

Ja padziļināmā ap centrālo termodeveju ir nokļuvisi svešķermeņi, tie, nespiežot uz devejā apvalku, ļoti uzmanīgi jāizņem ar pinceti. Ja ir kļuvisi netīra sildāmelementa diska virsma, ir pieļaujams izmantot vieglas cietbas samitrinātu sūkli vai sintētisko suku.

Ja ierīce tiek regulāri ekspluatēta, ar laiku iespējama pilnīga vai daļēja sildāmelementa diska krāsas maiņa. Pati par sevi tā nav ierīces bojājuma pazīme un neiespaido tās darbību.

Ierīces uzglabāšana

- Ja ierīce netiek ilgstoši lietota, obligāti atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, ieskaitot sildāmelementa disku, kausam, iekšējam vākam un tvaika vārstam, kondensāta savākšanai domātajam konteinerim ir jābūt tīriem un sausiem.
- Lai uzglabājot ierīci, tā aizņemtu mazāk vietas, var ielikt komplektējošās sastāvdaļas kausā un kausu ielikt multikatla korpusā.

V. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Uz šo izstrādājumu tiek piešķirta garantija uz 25 mēnešiem no izstrādājuma iegādāšanās brīža. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, jebkurus ražošanas defektus, kurus izraisījis nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikalā zīmogu un pārdeveja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikajiem un teflona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt).

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu.


Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajiem tehniskajiem standartiem.

Iesaņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāuzglabā saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Ģādājiet par vidi: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

IV. PIRMS VĒRSTIES SERVISĀ CENTRĀ

Ziņojums displejā par kļūdu	Iespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
E1-E4	Sistēmas kļūda (iespējams, ka ir sabojājies elektroniskā plāte vai termodevejs), vai arī nav bijis aizvērts vāks	Bļivi aizveriet vāku. Ja problēma nav novērsta, vērsieties autorizētajā servisa centrā
E5	Nostrādājusi automātiskā aizsardzība pret pārkaršanu	Neieslēdziet ierīci, kad kausis ir tukšs! Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai 10-15 minūšu laikā atdzist. Pēc tam pietieket kausā ūdeni (buljonu) un turpiniet ēdiena gatavošanu. Ja problēma netiek novērsta, vērsieties autorizētajā servisa centrā

Bojājuma veids	Iespējama iemesls	Bojājuma novēršana
Neieslēdzas	Nav strāvas padeves no elektrotīkla	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā
Ēdiens tiek gatavots pārāk ilgi	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla	Izņemiet svešķermeņi
	Šarp kausu un sildāmelementu ir iekļuvis svešķermeņi	Ielieciet kausu korpusā taisni, bez sašķībumiem
	Kausis multikatla korpusā ir ielikts neīdzeni	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildāmelementu
	Ir netīrs sildāmelements	

 Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaega.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei kanna vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsutud ohutustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.
- Nimetatud elektriseade kujutab endast paljufunktsionaalset toidu valmistamise seadet olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, suvilates, hotelli numbrites, kaupluste olmeruumides, kontoriruumides ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kanna tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit)
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit. Selle nõude mittejär-

gimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.

- Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest.

TÄHELEPANU! Seadme töö ajal soojenevad selle korpus, anum ja metalldetailid! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Kuumast aurust saadavate põletuste vältimiseks ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.

- Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. Elektri juhe võtke välja kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge paigaldage elektritoitejuhet ukseavadesse või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektri juhe ei oleks kokku keerdunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, mööbli nurkadega ja äärtega.

MEELESPEA: elektri juhtme juhulik vigastamine võib tingida garantiitingimuste teatmikust arvestatavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud

elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.

- Seadet ärge paigaldage pehmele pinnale, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülesoojenemise ja selle vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhus – niiskuse või kõrvaliste esemete satumine seadme korpusesse võivad tingida tõsisid vigastusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhendeid.

KEELATUD on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla!

- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidega seotud või psüühilised kõrvalekalded või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhtudel, kui selliste inimeste üle on seatud järelvalve või on korraldatud nende juhenda-

mine seadme kasutamiseks isiku poolt, kes vastutab nende ohutuse eest. Teostada laste järelvalvet eesmärgiga vältida nende määrimist seadmega, selle komplekteerivate osadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puhastamist ja hooldamist ei tohi lapsed ilma täiskasvanute järelvalveta teha.

- Keelatud on seadme iseseisev remont või muudatuste tegemine selle konstruktsiooni. Seadme remonti peab tegema eranditult autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

EST

Tehniline iseloomustus

Mudel	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Võimsus	500 W	860 W	900 W
Pinge	220-240 V, 50 Hz		
Anuma maht	3 l	5 l	6 l
Anuma kate	Kõrbemisvastane keraamiline Anato® (Korea)		
Ekraan	Valgusdiodid, arvekraan		
Auruklapp	Eemaldatav		

Funktsioonid

Autosoojendus	kuni 24 h
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine	olemas
Eetseadistus	kuni 24 h
Toitude soojendamine	kuni 24 h
"МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" (valmistamise temperatuuri muutmint automaatprogrammides) väljaarvatud programm "ЙОГУРТ"	olemas

Programmid

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOKK)
2. ПЛОВ (PILAFF)
3. ЖАРКА (PRAADIMINE)
4. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)
5. ЙОГУРТ (JOGURT)
6. ВЫПЕЧКА (KUPSETISED)
7. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)
8. КРУПЫ (TERAVILIAD)
9. СУП (SUPP)
10. НА ПАРУ (AURUL VALMISTAMINE)

Комплектatsioon

Sisse paigutatud anumaga multikeetja..... 1 tk.
 Konteiner aurul valmistamiseks 1 tk.
 Lame lusikas 1 tk.
 Kopsik 1 tk.
 Mõtteklaas 1 tk.
 Kasutusjuhend 1 tk.
 Raamat „120 retseptit“ 1 tk.
 Hooldusraamat 1 tk.
 Elektritoitejuhe 1 tk.

i Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada ettevaatamiseta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

Multikeetjate RMC-M12/RMC-M22/RMC-M32 seadmestus A1

1. Käepidemega kaas ülekandmiseks
2. Eemaldatav auruklapp
3. Anum

Mudel	RMC-M12	RMC-M22	RMC-M32
Anum	RB-C302	RB-C502	RB-C602

4. Seadme korpus
5. Kondensaadi kogumise konteiner
6. Ekraaniga juhtpaneel
7. Konteiner aurul valmistamiseks
8. Mõtteklaas
9. Kopsik
10. Lame lusikas
11. Elektritoitejuhe

Juhtpaneeli elemendid A2

1. Automaatprogrammi "ЖАРКА" indikaator
2. Automaatprogrammi "КРУПЫ" indikaator
3. Automaatprogrammi "МУЛЬТИПОВАР" indikaator
4. Automaatprogrammi "ПЛОВ" indikaator
5. Automaatprogrammi "НА ПАРУ" indikaator
6. Automaatprogrammi "ВЫПЕЧКА" indikaator
7. Automaatprogrammi "ТУШЕНИЕ" indikaator
8. Automaatprogrammi "СУП" indikaator
9. Automaatprogrammi "МОЛОЧНАЯ КАША" indikaator
10. Automaatprogrammi "ЙОГУРТ" indikaator
11. Ekraan
12. Klahv "Отсрочка старта" ("Eelseadistus") - eelseadistusaja režiimi sisse lülitamine
13. Klahv "+" - tundide ja minutite tähenduse vähendamine valmistusaja ja eelseadistuse režiimides; temperatuuritähenduse vähendamine automaatprogrammides (väljaarvatud programm "ЙОГУРТ").
14. Klahv "-" - tundide ja minutite tähenduse suurendamine valmistusaja ja eelseadistuse režiimides; temperatuuritähenduse vähendamine automaatprogrammides (väljaarvatud programm "ЙОГУРТ").

15. Klahv "Время" ("Kellaeg") - eelseadistusaja režiimi sisse lülitamine
16. Klahv "Темп." ("Temp.") - funktsiooni "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" sisse lülitamine (valmistamise temperatuuri seadmine automaatprogrammides, väljaarvatud programm "JOGURT")
17. Klahv "Отмена/Паорпес" ("Lõpetamine/Soojendamine") - soojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sissestatud parameetrite nullimine.
18. Klahv "Старт" ("Start") - seadul valmistamisprogrammi sisse lülitamine, auto-soojendusfunktsiooni eelneval väljalülitamine, programmi "МУЛЬТИПОВАР" sisse lülitamine ooterēzimis (vaikimisi seadud aja ja valmistamistemperatuuri parameetritega)
19. Klahv "Меню" ("Menüü") - automaatsel valmistusprogrammi valik.

I. ENNE ESMAST SISSELÜITAMIST

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid. Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised ja toote korpusel olev seerianumbri silt! Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihoolduse õigusest. Pühkige seadme korpusi niiske lapiga. Peske anumad sooja seebiveega. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekkinud kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse näitajaks. Selt juhul teostage seadme puhastus.

⚠ ТÄHELEPANU! Keelatud seadme kasamine mistahes vigastuste korral. Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisse lülitamist hoida tootemperatuuril vähemal 2 tundi.

II. MULTIKEETJA KASUTUS

Enne kasutust

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks tapetele, dekoratiivkattetele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgenevud niiskusest ja temperatuurist. Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei oleks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskambriga vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid

Funktsioon "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" (valmistamis temperatuuri muutmine)

Nimetatud funktsioon võimaldab muuta valmistamise temperatuuri nii enne automaatprogrammide käivitamist, kui ka nende töö protsessis (väljaarvatud programm "ЙОГУРТ"). Temperatuuri seadmise vahemik moodustab 35–170°C 5°C-muutmissammuga. Valmistamisaja muutmiseks:

1. Peale automaatprogrammi valikut või selle töö ajal vajutage klahvi "Темп."
2. Klahvile "+" vajutades vähendage temperatuuri tähendust, klahvile "+" vajutades – suurendage. Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi. Seadul tähendus säilib automaatselt (peale temperatuuri seadmist ärge programmi töö protsessis vajutage ühtegi klahvi).

Funktsioon "Отложенный старт" („Eelseadistus“)

Nimetatud funktsioon võimaldab seada aja, mille järgselt hakkab tööle valitud valmistamisprogrammi vahemikus 10 minutit kuni 24 tunni 5-minutilise paigaldussammuga.

1. Klahvile "Меню" vajutades valige vajalik valmistamisprogramm.
2. Vajutage klahvi "Отсрочка старта" Klahvi ja eelseadistuse aja indikaator hakkavad vilkuma.
3. Vajutage klahvi "+" või "-" a tähenduse muutmiseks. Klahvile "+" vajutades hakkab kella tähendus suurenema, klahvile "-" vajutades – vähenema. Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi. Maksimaalne tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasooni algusest.

4. Vajutage klahvi "Старт". Algab aja tagasiarvestus, mis on jäänud valmistamisprogrammi käivitamiseni.
5. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi "Отмена/Паорпес", mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogrammi sissestada uuesti.

i ТÄHTСИ! Ei soovitata kasutada eelseadistuse režiimi, kui retseptid kasutatakse kiirelt riknevaid toiduaineid (munad, värsked piim, liha, juust jm).

Программи "ЖАРКА" funktsiooni "Отложенный старт" ei ole. Aja seadmisel "Отложенный старт" funktsioonis tuleb arvesse võtta, et aja tagasiarvestus programmides "НА ПАРУ" algab vaid peale ve keemahakkamist.

Valmistoitude temperatuuri lülahoiu funktsioon (auto-soojendus)

Lülitub sisse automaatselt valmistamisprogrammi töö lõppedes ja võib hoida valmistoitude temperatuuri vahemikus 70-75°C 24 tunni vältel. Ekraanil kajastub tööaja otsene tagasiarvestus antud režiimis. Vajadusel võib auto-soojenduse välja lülitada, vajutades klahvi "Отмена/Паорпес" (klahvi indikaator kustub). Nimetatud funktsiooni ei ole programmis "ЙОГУРТ".

Auto-soojenduse eelneval väljalülitamine

Multikeetjates REDMOND RMC-M12/22/32 on võimalus auto-soojendus eelnevalt välja lülitada peale peamise valmistamisprogrammi käivitamist. Selleks vajutage peale programmi starti klahvi "Старт" kuni klahvi "Отмена/Паорпес" indikaator kustub. Auto-soojenduse taastõlütamiseks vajutage klahvi "Старт" veelkord, sütib klahvi "Отмена/Паорпес" indikaator.

i Et oleks mugavam, toitude valmistamise korral temperatuuril alla 70°C, on vaikimisi seadud auto-soojenduse funktsioon vaikimisi välja lülitatud. Vajadusel võib selle sisse lülitada käsitsi klahvile "Старт" vajutades peale valmistamisprogrammi käivitumist (sütib klahvi "Отмена/Паорпес" indikaator).

Toitude soojendamise funktsioon

Külmade toitude soojendamiseks:

1. Pange toiduained anumasse, paigutage see multikeetja korpusesse. Veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.
2. Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage multikeetja elektrivõrku.
3. Vajutage klahvi "Отмена/Паорпес". Ekraanil sütib vastav indikaator ja soojendus lülitub sisse. Ekraanil kajastub seadme aja otsene tagasiarvestus antud režiimis. Tõit soojeneb temperatuurini 70-75°C. Sellist temperatuuri võib hoida 24 tunni vältel.
4. Vajadusel võib soojendamise välja lülitada vajutades klahvile "Отмена/Паорпес". Ekraanil ja klahvil olevad indikaatorid kustuvad.

⚠ ТÄHTСИ! Vaatamata sellele, et multikeetja võib toitu hoida soojana kuni 24 tundi, ei soovitata toitu jätta soojana seisma enam kui kaheks-kolmeks tunniks, kuna see võib tingida toidu maitseomaduste muutuse.

Automaatprogrammide kasutamine üldkord

1. Valmistage teie toiduained vastavalt retseptile, asetage anumasse. Jälgige, et kõik toiduained (muuhulgas vedelik) oleksid anuma välispinnal asuvad maksimaalselt märgist allpool.
2. Asetage anum seadme korpusesse, pöörake seda veidi, veenduge, et see liiub tihedalt soojenduselemendiga. Sulgege kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
3. Valige valmistamisprogramm, vajutades klahvi "Меню" mitu korda, kuni ekraanile ilmub valitud programmi indikaator.
4. Klahvile "Время" vajutades liiguke valmistusaja seadmise režiimi. Klahvi ja valmistusaja indikaator (ekraanil) hakkavad vilkuma. Arvestage võimalikku ajavahemikku ja paigaldussammuga, mis on mõeldud valitud valmistamisprogrammile. Klahvile "+" vajutades hakkab kella tähendus suurenema, klahvile "-" vajutades – vähenema. Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vajalikku klahvi. Maksimaalne tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasooni algusest.

Seadul valmistusaja tagasiarvestus programmis "НА ПАРУ" algab vaid peale ve keemahakkamist ja anumast piisava koguse auru tekkimist.

- Vajadusel seadistage eelseadistuse aeg ja muutke valmistamise temperatuuri.
- Vajutage klahvi "Старт". Algab valmistamise protsess ja programmi tööaja tagasiarvestus.
- Valmistamisprogrammi lõppedes kõlab helisignaali, kustub selle indikaator. Sõltuvalt seadistusest lähed seade üle autohooldusendzeemi (süüb "Отмена/Разогрев" indikaator, ekraniil kajastub autohooldusendzeemi otsene tagasiarvestus) või ooterežiimi.
- Valmistamisprotsessi katkestamiseks mistahes etapis, sissestatud programmi tühistamiseks või autohooldusendzeemi väljalülitamiseks vajutage klahvi "Отмена/Разогрев".

Programm „МУЛЬТИПОВАР“

Programm „МУЛЬТИПОВАР“ on mõeldud praktilisel mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt seatud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist 12 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga (kuni 1-tunnisele intervallile) ja 5-minutilise paigaldussammuga (üle 1-tunnisele intervallile). Vaikimisi valmistamise aeg programm „МУЛЬТИПОВАР“ on 30 minutit. Temperatuuri seadimise vahemik programmis moodustab 35-170°C 5°C-muutissammuga.

Programmi „МУЛЬТИПОВАР“ kiireks käivitamiseks vaikimisi seatud ajaparameetritega ja valmistamise temperatuuriga vajutage klahvi "Старт" ooterežiimis (valimata programmi klahvide "Меню" vajutades).

Programm „ЖАРКА“

Soovitatav liha, juurviljad, linnu ja mereandide praadimiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. Vaikimisi valmistamise aeg programm „ЖАРКА“ on 15 minutit.

i Programmi „ЖАРКА“ funktsiooni "Отложенный старт" ei ole. Lubatud on praadida toiduainete avatud kaanega. Enne programmi „ЖАРКА“ teistkordset kasutust andke seadmetele täielikult jahtuda.

Programm „КРУПЫ“

Mõeldud riisi, teraviljade keetmiseks veel. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Vaikimisi valmistamise aeg programm „КРУПЫ“ on 25 minutit.

Programm „ПЛОВ“

Soovitatase erinevat liiki pilafide valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Vaikimisi valmistamise aeg programm „ПЛОВ“ on 1 tund.

Programm „НА ПАРУ“

Soovitatase juurviljade, kala, liha, dieti ja taimetoitude, lastetoitude aurutamiseks, samuti juurviljade keetmiseks lisandite ja salatite. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Vaikimisi valmistamise aeg programm „НА ПАРУ“ on 25 minutit. Nimetatud programmis algab valmistamisaja tagasiarvestus peale vee keemahakkimist ja anumase piisava koguse auru tekkimist.

Juurviljade ja muude toiduainete valmistamiseks:

- Kallake anumasse 500-600 ml vett. Asetage konteiner aruul valmistamiseks anumasse.
- Mõõtkte ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt aruul valmistamise konteinerisse.
- Järgige peatüki "Automaatprogrammi de kasutamise üldkord" p. 2-8.

Programm „БЫПЕЧКА“

Soovitatase biskviitide, vormiroogade, pärimi- või lehtaignast pirukate küpsetamiseks samuti erinevate leivaliikide küpsetamiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 15 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Vaikimisi valmistamise aeg programm „БЫПЕЧКА“ on 1 tund.

Programm „ТУШЕНИЕ“

Soovitatase juurviljade, liha, linnuliha, meresaaduste hautamiseks, südi või tarretise valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Vaikimisi valmistamise aeg programm „ТУШЕНИЕ“ on 1 tund.

Programm „СУП“

Soovitatase erinevate suppide, kompottide ja marinaadide valmistamiseks, samuti oakuuturite keetmiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Vaikimisi valmistamise aeg programm „СУП“ on 1 tund.

Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“

Soovitatase piimapatrude, mooside, džemmid, puuviljažele ja erinevate desserte valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. Vaikimisi valmistamise aeg programm „МОЛОЧНАЯ КАША“ on 30 minutit.

Soovitud piimapatrude valmistamiseks multikeetjas

Programm on mõeldud vähesel kalorsusel pastöriseeritud piimast patrude valmistamiseks. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemise saavutamiseks soovitatase:

- hoiukat pesti läbi kõik täisteraviljad (riis, tangud, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- määrädi multikeetaja anuma enne valmistamist võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõttes toiduainete vastavalt retseptiraamatu soovite, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täiapsiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

Programm „ЙОГУРТ“

Programmi „ЙОГУРТ“ abil võite valmistada erinevaid ja kasulikke jogurteid oma kodus. Samuti võimaldab programm taigna kergitamist. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Vaikimisi valmistamise aeg programm „ЙОГУРТ“ on 8 tunni.

i Nimetatud programmis ei ole autohooldusendzeemi ja temperatuuri muutmise funktsiooni. Jogurite valmistamiseks võite kasutada spetsiaalset jogurti valmistamise purkide komplekti REDMOND RAM-G1 (soetatase eraldi).

III. SEAME PUHASTAMINE JA HOIDMINE

Üldreeglid ja soovitused

- Enne esimest kasutamist või kõrvaliste lõhnade eemaldamiseks peate toidu valmistamist, soovitate peale multikeetjas valmistamist hõõruda puhas anum ja sisekaas 9%-lise äädikalahusega, mille järgselt 15 minuti jooksul keeta pool sidruni programmis "НА ПАРУ".
- Ei soovitata suletud multikeetjasse jätta valmistatud anumad või veege täidetud anumad enam kui 24 tunnini. Valmis toidu anumad võib hoida külmutuskapis ja vajadusel soojendada toitu multikeetjas, kasutades soojendamise funktsiooni.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja dekaaktseid nõudespuhastajaid.

⚠ Puhastamiseks ON KEELATUD kasutada jämedaid salvrätte ja vamme (kui see pole käesolevas juhendis eraldi kokku lepitud), abrasiivset pastasid. Samuti on keelatud kasutada mistahes keemiliselt agressiivseid või muid aineid, mida ei soovitata toiduainete kokkupuutavate esemete kasutamiseks.

STOP KEELATUD ON paigutada seadet vette või asetada see joosksvee alla. Olge ettevaatlik multikeetja kummist või silikoont detailide puhastamisel: nende vigastamine või deformeerumine tingib seadme ebaõige töö.

Toote korpus võib peata vastavalt vajadusele. Anum, sisemine alumiiniumist kaas ja eemaldatav auruklapp tuleb pesta peale seadme igakordset kasutamist. Multikeetjas toidu valmistamise protsessis tekkinud kondensaad eemaldage peale seadme igakordset kasutust. Töökambri sisepindu puhastage vastavalt vajadusele.

Korpuse puhastamine

Toote korpus puhastage pehme köögrätikuga või vammiga. Võib kasutada delikaatset puhastusvahendit. Võimalike veest tingitud jälgede vältimiseks soovitate selle pind täielikult kuivatada.

Anuma puhastamine

Anumad võib puhastada nii käsitsi, kasutades pehmet vanni või nõudepesuvahendit, kui ka nõudepesumasinas (vastavalt selle valmistaja soovite). Tugeva määrdumise korral valage anumasse sooja vett ja jätke mingiks ajaks ligunema, mille järgselt puhastage. Efektivsemaks leotamiseks võib külma veege täidetud anum (mitte üle lubatud taseme) asetada multikeetjasse, sulgeda kaas ja lülitada soojendus sisse 30-40 minutiks. Kindlasti kuivatage hoolikalt anum välispidi enne, kui paigaldada see multikeetja korpusesse.

i Anuma regulaarse kasutamise korral võib selle sisemine kõrbemisvastane kate täielikult või osaliselt muuta värvi. Iseenesest ei ole see anum defekti tunnuseks.

Auruklapi puhastamine

Auruklappi soovitate puhastada peale igat kasutuskorda. Klapp eemaldatase kaane sisemiselt poolt.

Klapi eemaldamiseks keerake seade ettevaatlikult päripäeva ja võtke see pesavälja. Peske klapp hoolikalt joosksvee all, kuivatage, seejärel asetage tagasi pesasse ja fikseerige, keerates seade ettevaatlikult päripäeva.

Kondensaadi eemaldamine

Seadme korpusel asuvad kondensaadi konteinerit tuleb puhastada peale multikeetja igakordset kasutust. Võtke konteiner külgedest, tõmmake seade kergelt enda poole, võtke maha. Valage kondensaad välja; peske konteiner ja paigutage see kohale.

Vahest võib ületiligne kondensaad koguneda anum spetsiaalsesse süvendisse seadme korpusel. Kasutage selle kõrvaldamiseks köögrätikuid või kätterätikuid.

Töökambri puhastamine

Nimetatud kasutusjuhendi rangel järgimisel on vedeliku, tuidosakeid või prügi sattumine töökambri sisemusse minimaalne. Kui aaga oluline määrdumine on ikkagi toimunud, tuleb töökambri pind puhastada seadme mittekohase töö või vigastamise vältimiseks.

⚠ Enne multikeetja töökambri puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud!

Kambri külgeinu, soojendusketta pinda ja tsentraalse termoanduri kesta (paikne soojendusketta keskel) võib puhastada niiske (mitte märjal) vanni või rätikuga. Pesuvahendi kasutamisel hoiukat eemaldada selle jäägid soovimatu lõhna vältimiseks toidu järgneval valmistamisel.

Võrkehade sattumisel keskse termoanduri ümber olevasse süvendisse eemaldage need ettevaatlikult pintsetiga, vajutamata anduri kestale. Soojendusketta pinna määrdumisel võib kasutada keskmise karedusega niisket vanni või sünteetilist harja.

i Seadme regulaarsel kasutusel võib soojendusketas täielikult või osaliselt muuta värvi. Iseenesest ei ole see seadme vigastuse tunnuseks ning see ei mõjuta seadme korralikku tööd.

Seadme hoidmine

- Kui seadet ei kasutata pikema aja vältel, lülitage see kindlasti elektrivõrgust välja. Töökamber, muuhulgas soojendusketas, anum, sisekaas ja auruklapp, kondensaadi konteiner peavad olema puhtad ja kuivad.
- Kompaktseks hoidmiseks võib komplekteeritud osad paigutada anumasse ja paigutada see multikeetja korpusesse.

IV. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Veateade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1–E4	Süsteemiviga (elektronplaadi või termoandurite võimalikud vigastused), või kaas halvasti suletud	Sulgege kaas tihedalt. Kui probleem ei lahene, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse
E5	Hakkas tööte ülesoojenemise kaitse.	Seadet tühja anumaga sisse mitte lülitada! Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellele jahtuda 10-15 minuti vältel, mille järgselt valage anumasse vesi/puljong ja jätkake valmistamist. Kui probleem ei lahene, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgus puudub toide	Kontrollige elektrivõrgu pinget
	Elektrivõrgu pingelangused	
Toit valmib liialt kaua	Anuma ja soojenduselemendi vahetele on sattunud kõrvaline ese	Eemaldage kõrvaline ese
	Anum on multikeetjasse paigaldatud viltu	Asetage anum sirgelt, ilma vildakuteta
	Soojenduselement on määrdunud	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellele jahtuda. Puhastage soojenduselement.

V. GARANTIIOHUSTUSED

Antud seadmele antakse 25-kuuline garantii alates selle soetamisest. Garantiiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiid tunnustatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõigel kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik komplektatsioon. Nimetatud garantii ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne.).

Toote teenistusaega ja garantiiohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleval identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk – seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg – 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele.

Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikele programmidele. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos tavaliste olmejäätmetega.





EAC

© REDMOND. Все права защищены. 2014

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-3