

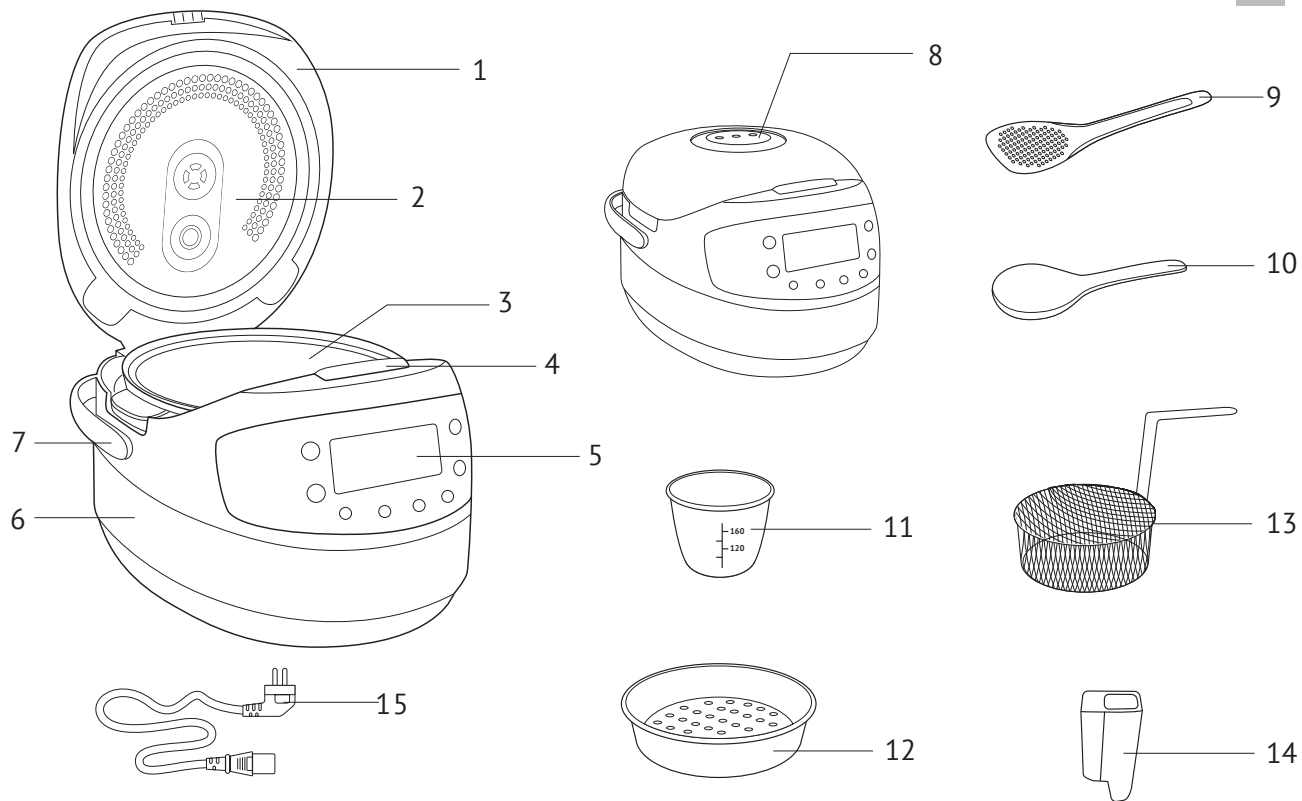
REDMOND

Мультиварка
RMC-M90

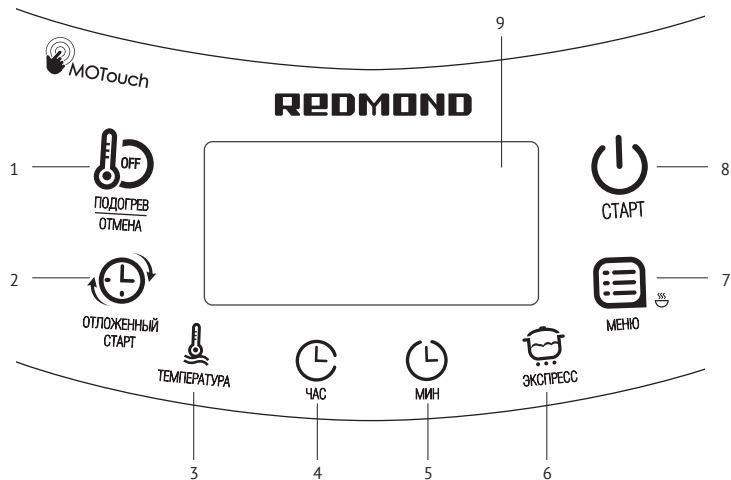


Руководство по эксплуатации

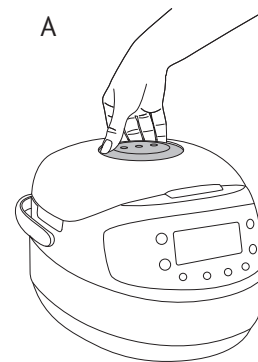
RUS	5
UKR	25
KAZ	31
UZB	37
ROU	43



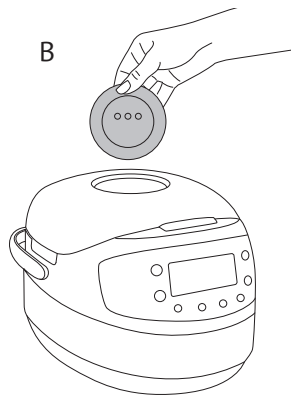
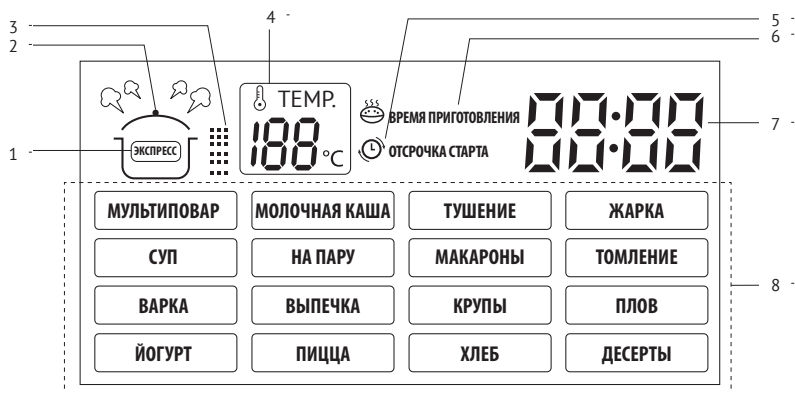
A2



A4



A3



СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	7	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	16
Устройство мультиварки.....	7	Расстойка теста	16
Панель управления.....	8	Приготовление фондю.....	16
Устройство дисплея.....	8	Жарка во фритюре.....	17
I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ.....	8	Приготовление творога.....	17
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	8	Приготовление сыра.....	18
Установка времени приготовления.....	8	IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ	18
Функция «Отложенный старт»	9	Приготовление детского питания.....	18
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	9	Овощные и фруктовые пюре.....	18
Предварительное отключение автоподогрева	9	Молочные и безмолочные каши.....	18
Функция разогрева блюд.....	9	Йогурты.....	18
Общие рекомендации по приготовлению.....	9	Супы	18
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	10	Стерилизация	18
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	10	Пастеризация.....	19
Программа «ТУШЕНИЕ»	11	Подогрев детских продуктов	19
Программа «ЖАРКА»	11	V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	20
Программа «СУП»	11	Очистка корпуса.....	20
Программа «НА ПАРУ»	12	Очистка чаши.....	20
Программа «МАКАРОНЫ»	12	Очистка внутренней алюминиевой крышки.....	20
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	13	Очистка съемного парового клапана	20
Программа «ВАРКА»	13	Удаление конденсата	20
Программа «ВЫПЕЧКА».....	13	VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	20
Программа «КРУПЫ»	14	Ошибки при приготовлении и способы их устранения	20
Программа «ПЛОВ»	14	VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	23
Программа «ЙОГУРТ»	14	VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	24
Программа «ПИЦЦА»	15	IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	24
Программа «ХЛЕБ».....	15		
Программа «ДЕСЕРТЫ»	15		
Программа «ЭКСПРЕСС».....	16		

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.

Мультиварка REDMOND RMC-M90 – это современное multifunctionальное устройство для приготовления пищи, в котором инновационные разработки в области мелкой бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной жизни.

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

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


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

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


МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой multifunctionальное 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.

 **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.

 **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.

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

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

STOP ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!

Технические характеристики

Модель	RMC-M90
Мощность	860-1000 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное керамическое Anato® (Корея)
ЖК-дисплей	светодиодный, цветной
3D-нагрев	есть

Программы

1. МУЛЬТИПОВАР	7. МАКАРОНЫ	13. ЙОГУРТ
2. МОЛОЧНАЯ КАША	8. ТОМЛЕНИЕ	14. ПИЦЦА
3. ТУШЕНИЕ	9. ВАРКА	15. ХЛЕБ
4. ЖАРКА	10. ВЫПЕЧКА	16. ДЕСЕРТЫ
5. СУП	11. КРУПЫ	17. ЭКСПРЕСС
6. НА ПАРУ	12. ПЛОВ	

Функции

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	есть, до 24 часов
Отключение функции автоподогрева	есть
Функция разогрева блюд	есть, до 24 часов
Функция отложенного старта	есть, до 24 часов

Комплектация

Мультиварка	1 шт.	Плоская ложка	1 шт.
Чаша RB-C512	1 шт.	Держатель для черпака/ложки	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару... 1 шт.		Книга «200 рецептов»	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре... 1 шт.		Руководство по эксплуатации	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.	Сервисная книжка	1 шт.
Черпак	1 шт.	Шнур электропитания	1 шт.

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

Устройство мультиварки A1

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Крышка прибора | 9. Плоская ложка |
| 2. Съемная внутренняя крышка | 10. Суповая ложка |
| 3. Чаша | 11. Мерный стакан |
| 4. Кнопка открытия крышки | 12. Контейнер для приготовления на пару |
| 5. Панель управления с дисплеем | 13. Корзина для жарки во фритюре |
| 6. Корпус | 14. Держатель для черпака и ложки |
| 7. Ручка для переноски | 15. Электрошнур |
| 8. Съемный паровой клапан | |

Панель управления A2

Мультиварка REDMOND RMC-M90 оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным цветным светодиодным дисплеем.


1. «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек.
2. «Отложенный старт» – включение режима установки времени отложенного старта.
3. «Температура» – установка температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».
4. «Час» – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
5. «Мин» – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
6. «Экспресс» – запуск программы «ЭКСПРЕСС».
7. «Меню» – выбор автоматической программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева
8. «Старт» – включение заданного режима приготовления.
9. Дисплей.


Устройство дисплея A3

1. Индикатор выполнения автоматической программы «ЭКСПРЕСС».
2. Индикатор работы программы приготовления/подогрева.
3. Индикатор этапов приготовления.
4. Индикатор установленной температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР».
5. Индикатор работы функции «Отложенный старт».
6. Индикатор работы программы приготовления и режима показаний таймера.
7. Таймер.
8. Индикатор выбранной автоматической программы приготовления.

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

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

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

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

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

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

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


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


II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ**Установка времени приготовления**

В мультиварке REDMOND RMC-M90 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время:

1. После выбора программы приготовления, нажимая кнопку «Час», установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
2. Нажимая кнопку «Мин», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа нажимайте кнопку «Час» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Мин», установите нужное значение минут.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.

 **ВАЖНО!** При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.

 Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не успело приготовиться в основное время.

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

В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

Функция «Отложенный старт»

Функция позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт».

Вы можете установить время отложенного старта после выбора автоматической программы, установки значений температуры и времени приготовления. Для этого:

1. Нажатием кнопки «Отложенный старт» включите режим установки времени для отложенного старта. На дисплее появится надпись «Отложенный старт», а таймер начнет мигать.
2. Нажимая кнопку «Час», установите значение часов. Установленный формат времени – 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения часов.
3. Нажимая кнопку «Мин», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения минут.
4. При необходимости установить время отложенного старта менее одного часа последовательно нажимайте кнопку «Час» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Мин», установите нужное значение минут.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.
6. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку «Старт» несколько секунд. Загорится индикатор работы функции «Отложенный старт», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени.
7. Через назначенное время блюдо будет готово. По завершении работы программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
8. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «Меню». Индикатор кнопки погаснет.
 - Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».
 - Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т.д.).
 - При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов.

При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M90 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Меню», пока индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Меню» еще раз, индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загорится.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M90 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена» до звукового сигнала. Загорится соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Подогрев/Отмена», пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.

i Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии 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 рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M90 книге «200 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга – результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и опробованы в мультиварке REDMOND RMC-M90 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 тщательно подбирались с учетом объема и вида продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными. Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-M90 предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов. По своему усмотрению и на свой вкус вы можете сами устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

В данном руководстве вы найдете полезную информацию по приготовлению пищи в режиме программы «МУЛЬТИПОВАР».

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M90 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюда практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета. Для вашего удобства при приготовлении блюд на температуре до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Меню» после запуска программы приготовления. При этом индикатор «Подогрев/Отмена» загорится.

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

Диапазон установки времени 5 минут – 12 часов с шагом изменения в 1 минуту для интервала до 1 часа или 5 минут – для интервала более 1 часа.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Равномерно разложите их в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее загорится индикатор температуры приготовления.
4. Нажимая кнопку «Температура», установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. В программе «МУЛЬТИПОВАР» температура по умолчанию составляет 100°C.
5. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.

9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).

10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МОЛОЧНАЯ КАША».
4. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 10 минут.
5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выпекания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:


- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет прозрачной;

- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
 - строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из прилагаемой книги. Уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
 - при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.
- 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» или воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

Программа «ТУШЕНИЕ»

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

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки 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 «ТУШЕНИЕ».
5. Нажатием кнопки «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопки «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнут выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».


 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

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.

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ЖАРКА».
4. Нажатием кнопки «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.
5. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопки «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнут выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
6. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».

 Рекомендуем во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.


Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «СУП».
5. Нажатием кнопки «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопки «Старт» и «Подогрев/Отмена», начнут выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы.

- Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
- По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».


 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочий режим (после закипания воды).

- Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
- Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «НА ПАРУ».
- Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 15 минут.
- При необходимости установите время отложенного старта.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена», начнется выполнение установленной программы. Обратный отсчет времени ее работы начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
- По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена»), или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».

 Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 50).


Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.


Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, сосисок, хинкали, отваривания яиц и т. д. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после закипания воды.

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

- Налейте в чашу воды. Следите за тем, чтобы уровень воды был ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МАКАРОНЫ».
- Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «МАКАРОНЫ» время приготовления составляет 8 минут.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена», начнется выполнение установленной программы.
- Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
- После закипания воды прозвучит сигнал. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку «Старт». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
- По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».


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

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для приготовления тушенки, топленого молока. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки 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 «ТОМЛЕНИЕ».
5. Нажатием кнопки «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ТОМЛЕНИЕ» время приготовления составляет 5 часов.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопки «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».


 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки 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 «ВАРКА».
5. Нажатием кнопки «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ВАРКА» время приготовления составляет 40 минут.
6. При необходимости установите время отложенного старта.


7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопки «Старт» и «Подогрев/Отмена», начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.


Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема 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 «ВЫПЕЧКА».
5. Нажатием кнопки «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопки «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».

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


При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из разных видов круп, приготовления различных гарниров. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки 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 «КРУПЫ».
5. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «КРУПЫ» время приготовления составляет 35 минут.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».


 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 10 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки 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 «ПЛОВ».
5. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 6 до 12 часов с шагом установки в 10 минут.

В программе «ЙОГУРТ» функция автоподогрева недоступна.

1. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки 1/2 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 «ЙОГУРТ».
5. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).

- Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ПИЦЦА»

Рекомендуется для приготовления пиццы. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

- Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, положите в чашу.
- Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ПИЦЦА».
- Нажатием кнопки «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ПИЦЦА» время приготовления составляет 25 минут.
- При необходимости установите время отложенного старта.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопки «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
- Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
- По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 6 часов с шагом установки 10 минут. В программе «ХЛЕБ» функция автоподогрева недоступна.

- Замесите тесто, следуя рекомендациям из выбранного вами рецепта. Выложите тесто в чашу.

- Установите чашу в корпус мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ХЛЕБ».
- Нажатием кнопки «Час» и «Мин» установите время, указанное в рецепте. По умолчанию в программе «ХЛЕБ» время приготовления составляет 3 часа.
- Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
- По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



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 наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов из фруктов и ягод. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

- Отмерьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ДЕСЕРТЫ».
- Нажатием кнопки «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ДЕСЕРТЫ» время приготовления составляет 1 час.
- При необходимости установите время отложенного старта.

- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопка «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
- Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
- По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп. В данной программе недоступны регулировки времени приготовления и функция «Отложенный старт».

- Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Экспресс». Начнется выполнение установленной программы приготовления, на дисплее загорится индикатор ЭКСПРЕСС и начнется обратный отсчет времени работы программы.
- Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
- По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредствен-

но 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 и его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M90 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

- Замесите тесто согласно рецепту. Выложите замешенное тесто в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более трети объема чаши.
- Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее загорится индикатор температуры приготовления.
- Нажимая кнопку «Температура», установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C.
- Нажмем кнопку «Час» и «Мин» установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
- По завершении программы прозвучит сигнал, начнет мигать индикатор кнопки «Старт». Прибор перейдет в режим ожидания.
- Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе.



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 окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультиварки до окончания программы приготовления.

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. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M90 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту, переложите смесь в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее загорится индикатор температуры приготовления.
4. Нажимая кнопку «Температура», установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°С.
5. Нажатием кнопки «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.

Жарка во фритюре

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°С. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. Мультиварка REDMOND RMC-M90 также позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки, входящую в комплект.

1. Налейте в чашу требуемое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее загорится индикатор температуры приготовления.
4. Нажимая кнопку «Температура», установите температуру приготовления, указанную в книге рецептов. По умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°С.
5. Нажатием кнопки «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Нажав и удерживая кнопку «Меню», отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет).
8. Вставьте ручку в корзину для жарки. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии.
9. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки.
10. Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку мультиварки. Будьте осторожны: масло очень горячее! Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу. Сожмите основание ручки и отсоедините ее, чтобы корзина для жарки осталась в чаше. Закройте крышку.
11. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
12. Аккуратно откройте крышку и вставьте ручку в корзину (см. п. 8).
13. Выньте корзину для жарки с продуктами и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Дайте маслу стечь.
14. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



ВНИМАНИЕ! Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные рукавицы. Допускается жарка с открытой крышкой.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.

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.

Творог великолепно сочетается со сметаной, кефиром, простоквашей, молоком, а также с любыми фруктами и ягодами. Это идеальная начинка для пирожков, ватрушек и отличная основа для вкусных и полезных запеканок или сырников. Диетологи рекомендуют употреблять натуральный творог небольшой жирности или обезжиренный.

С помощью мультиварки REDMOND RMC-M90 вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги «200 рецептов».

Приготовление сыра

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

Теперь в мультиварке REDMOND RMC-M90 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 «200 рецептов».

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

IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-M90 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 найдете множество рецептов блюд, которые можно давать с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и опробованы непосредственно в мультиварке REDMOND RMC-M90.

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.

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. Пищевая ценность каши 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, который можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M90 вы можете приготовить 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 с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой книге рецептов.

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

Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке REDMOND RMC-M90 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 разме-

- стите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
 3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «СУП».
 4. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите время стерилизации из книги рецептов. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.
 5. При необходимости установите время отложенного старта.
 6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
 7. Нажав и удерживая кнопку «Меню», отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет).
 8. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
 9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».
 10. По окончании работы программы 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.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
 2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
 3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
 4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «НА ПАРУ».
 5. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите время стерилизации согласно рецепту. По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 15 минут.
 6. При необходимости установите время отложенного старта.
 7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнется выполнение установленной программы. Обратный отсчет времени ее работы начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.
 8. Нажав и удерживая кнопку «Меню», отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет).
 9. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
 10. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».
- По окончании работы программы все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

Пастеризация

Процесс однократного нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке REDMOND RMC-M90 можно пастеризовать продукты в программе «МУЛЬТИПОВАР».

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР».
4. Нажимая кнопку «Температура», установите температуру 75°C. В программе «МУЛЬТИПОВАР» температура по умолчанию составляет 100°C.
5. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите время приготовления в соответствии с приведенной ниже таблицей. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Нажав и удерживая кнопку «Меню», отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет).
8. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса тепловой обработки нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».

По окончании программы выньте пастеризованный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации	50 минут	1 час 05 минут	1 час 15 минут	1 час 25 минут	1 час 35 минут	1 час 45 минут

Подогрев детских продуктов

В мультиварке REDMOND RMC-M90 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР».
5. Нажимая кнопку «Температура», установите температуру 40°C. В программе «МУЛЬТИПОВАР» температура по умолчанию составляет 100°C.
6. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите необходимое время подогрева. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт» и начнется выполнение программы.
9. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 40°C составит 20 минут, далее эта температура будет поддерживаться в течение установленного времени работы программы.
10. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
11. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!



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

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло! Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, агрессивных растворителей (бензин, ацетон и т. п.).

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия по мере необходимости.

Очистка чаши

Рекомендуется после каждого использования. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.

3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости промойте под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины нежелательно.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя, как показано на рисунке **A4**.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки – в направлении **1** – до упора. Снимите его.
3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку.



ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана запрещается ее скручивать и вытягивать.

4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резинку клапана в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке в направлении **2**. Установите крышку парового клапана на крышке прибора назад выступом для извлечения.

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.

1. Откройте крышку, выньте чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Чтобы снять контейнер, потяните его на себя, вылейте конденсат и промойте контейнер, затем установите контейнер на место.
3. Оставшийся конденсат вокруг чаши легко удалить с помощью кухонной салфетки.



Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

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		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		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		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежемороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного 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
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели 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
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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



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.

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в 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 не были взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

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

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.

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИ-ПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	Рекомендуется для расстойки теста и приготовления и укуса
40°C	Рекомендуется для приготовления йогуртов
45°C	Рекомендуется для закваски
50°C	Рекомендуется для брожения
55°C	Рекомендуется для приготовления помидки
60°C	Рекомендуется для приготовления зеленого чая либо детского питания
65°C	Рекомендуется для варки мяса в вакуумной упаковке
70°C	Рекомендуется для приготовления пунша
75°C	Рекомендуется для пастеризации и приготовления белого чая
80°C	Рекомендуется для приготовления глинтвейна
85°C	Рекомендуется для приготовления творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	Рекомендуется для приготовления красного чая
95°C	Рекомендуется для приготовления молочных каш
100°C	Рекомендуется для приготовления безе или варенья
105°C	Рекомендуется для приготовления холодца
110°C	Рекомендуется для стерилизации
115°C	Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа
120°C	Рекомендуется для приготовления рульки
125°C	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса
130°C	Рекомендуется для приготовления запеканки
135°C	Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	Рекомендуется для копчения
145°C	Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге
150°C	Рекомендуется для запекания мяса в фольге
155°C	Рекомендуется для жарки изделий из дрожжевого теста

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
160°C	Рекомендуется для жарки птицы
165°C	Рекомендуется для жарки стейков
170°C	Рекомендуется для приготовления картофеля фри, куриных наггетсов




Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт		Автоподогрев
				Ожидание выхода на рабочий режим	Ожидание выхода на рабочий режим	
МУЛЬТИПО-ВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	15 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	+	-	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	10 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	-	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	-	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	-	-	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	-	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	15 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
МАКАРОНЫ	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	-	+	+
ТОПЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	5 ч	1 ч – 8 ч / 10 мин	+	-	+
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	-	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт		Автоподогрев
				Ожидание выхода на рабочий режим	Ожидание выхода на рабочий режим	
КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	-	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова, с мясом, рыбой, птицей, и овощами	1 ч	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	+	-	+
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	6 ч – 12 ч / 10 мин	+	-	-
ПИЦЦА	Приготовление пиццы	25 мин	20 мин – 1 ч / 5 мин	+	-	+
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста	3 ч	1 ч – 6 ч / 10 мин	+	-	-
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	1 ч	5 мин – 4 ч / 5 мин	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	30 мин	-	-	-	+

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M90 и узнать о новинках можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.

	RAM-CL1 – щипцы для чаш Предназначаются для удобного и безопасного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к любым чашам для мультиварок.
	RAM-G1 – комплект из 4 баночек для йогурта с маркерами на крышках Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками других моделей.
	RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.

	<p>RHP-M02 – ветчинница Предназначена для приготовления ветчины, колбас, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Принцип приготовления в ветчиннице основан на температурной обработке продуктов при одновременном их сжатии внутри пресс-формы.</p>
	<p>RB-C502 – чаша с керамическим покрытием производства компании Anato® (Корея) Емкость 5 литров. Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.</p>
	<p>RB-S500 – стальная чаша. Емкость 5 литров Обладает высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных, фруктовых пюре и крем-супов. Не рекомендуется для жарки. Можно мыть в посудомоечной машине.</p>

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор электросеть снова. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

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

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


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

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

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

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


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

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

МІРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за uszkodження, 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 подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
 - Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконаєтеся, 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 паром не нахилийтеся 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 вилку, а не за провід.
 - Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу


джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

 ***ПОМНІТЕ:** випадкове uszkodження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до поразки електрострумом. Uskodжений 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.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – улучення вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може привести до його серйозних uszkodжень.
- Перед чищенням приладу переконаєтеся, що він відключений від електромережі і цілком остигнув. Строго дотримуйтеся інструкції по очищенню 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 недовік 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 виконувати авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і uszkodженню майна.

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

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M90
Потужність.....	860-1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне, керамічне ANATO® (Корея)
Дисплей.....	світлодіодний, кольоровий
3D-нагрівання.....€

Програми:

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР) | 10. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ) |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) | 11. КРУПЫ (КРУПИ) |
| 3. ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) | 12. ПЛОВ (ПЛОВ) |
| 4. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | 13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 5. СУП (СУП) | 14. ПИЦЦА (ПИЦА) |
| 6. НА ПАРУ (НА ПАРІ) | 15. ХЛЕБ (ХЛІБ) |
| 7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ) | 16. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ) | 17. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС) |
| 9. ВАРКА (ВАРІННЯ) | |

Функції

Автопідігрів.....	€ до 24 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву €	
Розігрівання страв.....	€ до 24 годин
Відкладений старт.....	€ до 24 годин

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.	Плоска ложка.....	1 шт.
Чаша RB-CS12.....	1 шт.	Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.	Книга «200 рецептів».....	1 шт.
Кошик для смаження у фритюрі.....	1 шт.	Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.	Сервісна книжка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.	Шнур електроживлення.....	1 шт.

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

Будова мультиварки ^{A1}

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1. Кришка приладу | 5. Панель управління з дисплеєм |
| 2. Знімна внутрішня кришка | 6. Корпус |
| 3. Чаша | 7. Ручка для перенесення |
| 4. Кнопка відкриття кришки | 8. Знімний паровий клапан |

- | | |
|-------------------|--|
| 9. Плоска ложка | 12. Контейнер для приготування на парі |
| 10. Супова ложка | 13. Кошик для смаження у фритюрі |
| 11. Мірна склянка | 14. Тримач для черпака й ложки |

Елементи панелі управління ^{A2}

1. Кнопка «Подогрев/Отмена» («Підігрів/Скасування») – увімкнення/вимкнення функції підігрівання; переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань.
2. Кнопка «Отложенный старт» «Відкладений старт» – увімкнення режиму встановлення часу відкладеного старту.
3. Кнопка «Температура» – встановлення температури приготування в програмі «МУЛЬТИПОВАР».
4. Кнопка «Час» («Год») – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту.
5. Кнопка «Мин» («Хв») – вибір значення хвилин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту.
6. Кнопка «Экспресс» – запуск програми «ЭКСПРЕСС».
7. Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування; попереднє вимкнення функції автопідігріву.
8. Кнопка «Старт» – запуск програми приготування.
9. Дисплей.

Будова дисплея ^{A3}

1. Індикатор виконання автоматичної програми «ЭКСПРЕСС».
2. Індикатор роботи програми приготування/підігрівання.
3. Індикатор етапів приготування.
4. Індикатор встановленої температури в програмі «МУЛЬТИПОВАР».
5. Індикатор роботи функції «Отложенный старт».
6. Індикатор роботи програми приготування і режиму показань таймера.
7. Таймер.
8. Індикатор вибраної автоматичної програми приготування.

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Обережно розпакуйте виріб і дістаньте його з коробки, видаліть всі пакувальні матеріали та рекламні наклейки. Обов'язково збережіть наклейку з серійним номером. Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантійне обслуговування.

Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Реально просушіть. Під час першого використання можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку здійсніть очищення приладу.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед першим увімкненням

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

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

Функція «Отложенный старт»

Дана функція дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого страва має бути готова (з врахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 10 хвилин. Час відстрочки має бути більше, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки «Старт».

Після вибору програми, встановлення значень температури й часу приготування можна встановити час відкладеного старту:

1. Натисненням кнопки «Отложенный старт» увімкніть режим встановлення часу для відкладеного старту. На дисплеї з'явиться напис «Отложенный старт», таймер почне мерехтіти.
2. Натиснувши кнопку «Час», потім кнопку «Мин», встановіть значення часу приготування. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення.
3. За необхідності встановити час відкладеного старту менш ніж одна година послідовно натискуйте кнопку «Час» до обнуління значення годин. Потім, натиснувши кнопку «Мин», встановіть потрібне значення хвилин.
4. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку «Подогрев/Отмена», після чого введіть всю програму приготування заново.
5. Після закінчення встановлення часу натисніть і утримуйте кнопку «Старт» декілька секунд. Спалахне індикатор роботи функції «Отложенный старт», почнеться виконання програми та зворотний відлік часу.
6. Через призначений час страва буде готова. Після закінчення роботи програми залежно від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки «Подогрев/Отмена») або в режим очікування (індикатор кнопки «Старт» мерехтітиме). Для вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Меню», індикатор кнопки згасне.

i **УВАГА!** Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо у складі страви використовуються швидкозпсовні продукти (йогурт, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Вмикається автоматично, після закінчення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75°C упродовж 24 годин. При цьому горить індикатор кнопки «Подогрев/Отмена», а на дисплеї відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кілька секунд кнопку «Подогрев/Отмена».

Для попереднього вимкнення даної функції під час старту або роботи програми натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Меню», поки індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» не згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть і утримуйте кнопку «Меню» повторно (спалахне індикатор кнопки «Подогрев/Отмена»).

Функція розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M90 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

- Перекладіть готову страву в чашу, встановіть її в мультиварку.
- Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
- Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Подогрев/Отмена» до звукового сигналу. Спалахнуть відповідний індикатор на дисплеї та індикатор кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання. Страва буде розігріта до 70–75°C, дана температура може підтримуватися упродовж 24 годин.
- За необхідності розігрівання можна вимкнути, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Подогрев/Отмена», поки не згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопки

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти за рецептом, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натиснувши кнопку «Меню», виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї загориться відповідний індикатор програми).
5. Стандартний час приготування для кожної програми можна змінити натисненням кнопок «Час» та «Мин».
6. За необхідності встановіть час відкладеного старту.
7. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори кнопок «Старт» і «Подогрев/Отмена». Почнеться процес приготування та зворотний відлік часу роботи програми.
8. Після завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки «Подогрев/Отмена») або в режим очікування (ін-

дикатор кнопки «Старт» мерехтатиме). Натиснувши та утримуючи кнопку «Меню», можна зазделегідь вимкнути функцію автопідігріву (індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» згасне). Повторним натисненням кнопки «Меню» можна знову увімкнути дану функцію.

9. Для переривання процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».

i Для зміни часу приготування після вибору програми приготування натисніть на кнопки «Час» і «Мин», щоб встановити бажаний час приготування в можливому діапазоні для вибраної програми. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеться прискорена зміна значення. Щоб встановити час приготування менше ніж 1 година, натисніть кнопку «Час» до обнуління значення годин. Потім, натискуючи кнопку «Мин», встановіть потрібне значення хвилин.

⚠ УВАГА! Під час ручного встановлення часу приготування враховуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачений програмою приготування. У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається після виходу приладу на задану робочу температуру.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури та часу приготування. Діапазон установки температури: 35–170°C з кроком зміни в 5°C. Діапазон установки часу: від 5 хвилин до 12 годин з кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин під час приготування понад 1 годину. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 15 хвилин.

Дотримуйтеся п. 1–4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Натисненням кнопки «Температура» встановіть температуру приготування, вказану в книзі рецептів. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартна температура становить 100°C. Після встановлення температури приготування дотримуйтеся п. 5–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

⚠ УВАГА! Під час приготування страв на температурі до 80°C функція автопідігріву вимкнена. За необхідності її можна вмикати вручну, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Меню» після запуску програми приготування.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш. Стандартний час приготування в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 1 хвилину.

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

- ретельно промити всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;

- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно;
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Якщо очікуваного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів. У програмі «ТУШЕНИЕ» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. У програмі «ЖАРКА» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком установки в 1 хвилину. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Функція «Отложенный старт» в даній програмі недоступна.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, а також компотів і інших напоїв. У програмі «СУП» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування – в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «НА ПАРУ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню. У програмі «НА ПАРУ» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установки в 5 хвилин. У даній програмі відлік часу приготування починається після закипання води.

Під час приготування овочів і інших продуктів на парі:

- Налийте в чашу 600–1000 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
- Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері для приготування на парі.
- Дотримуйтеся п. 2–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «МАКАРОНЫ»

Рекомендується для приготування макаронних виробів, сосисок, відварювання яєць тощо. У програмі «МАКАРОНЫ» час приготування становить 8 хвилин. Можливе ручне встанов-

лення часу приготування в діапазоні від 2 до 20 хвилин з кроком установки в 1 хвилину. Зворотний відлік часу роботи програми приготування почнеться після закипання води. Функція «Отложенный старт» в даній програмі недоступна.

Налийте в чашу води. Стежте за тим, щоб рівень води був нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Дотримуйтеся п. 2–5, потім п. 7 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Після закипання води пролунає сигнал. Обережно відкрийте кришку і опустіть продукти в киплячу воду, закрийте кришку до клацання. Натисніть кнопку «Старт». Почнеться виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування. Далі дотримуйтеся п. 8–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендується для приготування тушкованого м'яса, топленого молока. У програмі «ТОМЛЕНИЕ» стандартний час приготування становить 5 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 8 годин з кроком установки в 10 хвилин.

Програма «ВАРКА»

Рекомендується для приготування овочів і бобових. У програмі «ВАРКА» стандартний час приготування становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів з дріжджового і листкового тіста. У програмі «ВЫПЕЧКА» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «КРУПЫ»

Програма рекомендується для варіння розсипчастих каш з різних видів круп, приготування різних гарнірів. У програмі «КРУПЫ» стандартний час приготування становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ПЛОВ»

Програма рекомендується для приготування різних видів плову. У програмі «ПЛОВ» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком у 10 хвилин.

Програма «ЙОГУРТ»

За допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе удома. У програмі «ЙОГУРТ» стандартний час приготування становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 6 до 12 годин із кроком установки в 10 хвилин. У програмі «ЙОГУРТ» функція автопідігріву недоступна.

Програма «ПИЦЦА»

Програма рекомендується для приготування піци. У програмі «ПИЦЦА» час приготування становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ХЛЕБ»

Програма рекомендується для випікання різних видів хліба з пшеничного борошна з додаванням житнього борошна. У програмі «ХЛЕБ» час приготування становить 3 години (упродовж першої години роботи програми йде вистоювання тіста, а потім безпосередньо випікання). Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 6 годин з кроком установки в 10 хвилин.

Замістіть тісто, дотримуючись рекомендацій із вибраного вами рецепта. Викладіть тісто в чашу. Встановіть чашу в корпус мультиварки. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти знаходилися нижче за позначку 1/2 на внутрішній поверхні чаші. Далі дотримуйтеся п. 2–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Не відкривайте кришку мультиварки до повного завершення процесу випікання.

У програмі «ХЛЕБ» функція автопідігріву недоступна. Не рекомендується використання функції «Отложенный старт», оскільки це може вплинути на якість випічки.

Програма «ДЕСЕРТЫ»

Програма рекомендується для приготування різних десертів з фруктів і ягід. У програмі «ДЕСЕРТЫ» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Рекомендується для приготування рису, розсипчастих каш із круп. У даній програмі недоступні регулювання часу приготування і функція «Отложенный старт». Час роботи програми становить 30 хвилин.

III. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолонув.

Використовуйте м'яку тканину і неабразивні засоби для миття посуду. Радимо очищувати прилад відразу після використання.

Під час очищення забороняється використовувати абразивні речовини, губки з абразивним покриттям і хімічно агресивні речовини. Забороняється занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води.

Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування рекомендуємо упродовж 15 хвилин прокип'ятити половину лимона в програмі «НА ПАРУ».

Для миття чаші можна використовувати посудомийну машину. Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню чаші досуха.

Внутрішню алюмінієву кришку варто очищувати після кожного використання приладу. Відкрийте кришку мультиварки, з внутрішнього боку кришки одночасно натисніть до центру 2 пластмасових фіксатори до їхнього відкриття. Злегка потягніть алюмінієву кришку на себе і вниз, віддунучи її від основної **A4**.

Протріть поверхні обох кришок серветкою, за необхідності промийте їх, використовуючи засоби для миття посуду. Здійсніть складання в зворотній послідовності (вставте алюмінієву кришку у верхні пази та поєднайте її з основною кришкою, натисніть на фіксатори до клацання, зафіксувавши кришку).

Паровий клапан також рекомендується очищувати після кожного використання. Злегка поверніть його кришку проти годинникової стрілки і потягніть на себе. Усередині знятої кришки поверніть фіксатор парового клапана проти годинникової стрілки до упору. Зніміть його. Обережно дістаньте гумку клапана з фіксатора, промийте клапан, фіксатор і кришку. Щоб уникнути деформації гумки клапана, забороняється її скручувати і витягувати. Зберіть паровий клапан в зворотному порядку.

Після кожного використання приладу очистуйте контейнер для конденсату на корпусі приладу. Обережно потягніть контейнер на себе. Вилийте конденсат і промийте контейнер. Надлишок конденсату, що скупчується довкола чаші на корпусі приладу, видаляйте серветкою.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилки
E1-E3	Системна помилка. Можливий вихід з ладу плати управління або термодатчиків	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку. Якщо під час повторного увімкнення мультиварки проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру
Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
Прилад не вмикається	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується значно довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки.


Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

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.


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

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

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 бұға 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, келіптік 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 ұстанаңыз.

 **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.

 **Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануға тыйым салынады.**

Техникалық сипаттамалары

Үлгісі.....	RMC-M90
Қуаты.....	860-1000 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау.....	I класс
Табақ көлемі.....	5 л
Табақ жабындысы.....	күюге қарсы, қыш ANATO® (Корея)
Дисплей.....	жарық диодты, түрлі-түсті
3D-қыздыру.....	бар

Бағдарламалар:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ) | 10. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ) |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ) | 11. КРУПЫ (ЖАРМАЛАР) |
| 3. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) | 12. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 4. ЖАРКА (ҚУЫРУ) | 13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) |
| 5. СУП (КӨЖЕ) | 14. ПИЦЦА (ПИЦЦА) |
| 6. НА ПАРУ (БУДА) | 15. ХЛЕБ (НАН) |
| 7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНДАР) | 16. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТЕР) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСARTY) | 17. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) |
| 9. ВАРКА (ПІСІРУ) | |

Функциялар:

Автоқыздыру.....	бар, 24 с дейін
Автоқыздыруды алдын ала өшіру.....	бар
Тағамдарды қыздыру.....	бар, 24 с дейін
Шегерілген старт.....	бар, 24 с дейін

Жинақталым

Мультіпісіру.....	1 дана	Жайпақ табақ.....	1 дана
RB-C512 табағы.....	1 дана	Ожау/қасыққа арналған ұстағыш.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер.....	1 дана	«200 рецепті» кітабы.....	1 дана
Фриторде қуыруға арналған себет.....	1 дана	Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана	Сервистік кітап.....	1 дана
Көже қасығы.....	1 дана	Электр қоректендіру бауы.....	1 дана

Өндірушінің дизайн, жинақталымға, сонымен қатар бұл өзгерістер туралы қосымша мәлідемесіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Мультіпісіргіштің құрылымы A1

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. Аспаптың қақпағы | 6. Корпус |
| 2. Шешімелі ішкі қақпақ | 7. Тасымалдау тұтқасы |
| 3. Табақ | 8. Шешімелі бу клапаны |
| 4. Қақпақты ашу түймешігі | 9. Жайпақ табақ |
| 5. Дисплейлі басқару панелі | 10. Көже қасығы |

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 11. Өлшеу стақаны | 13. Фриторде қуыруға арналған себет |
| 12. Буда әзірлеуге арналған контейнер | 14. Ожау және қасыққа арналған ұстағыш |

Басқару панелінің элементтері A2

1. «Подогрев/Отмена» («Жылу/Болдырмау») түймешігі – автоқыздыру функциясын қосу/өшіру; әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату; енгізілген параметрлерді түсіру.
2. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу.
3. «Температура» («Температура») түймешігі – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасын орнату режимін қосу.
4. «Час» («Сағат») түймешігі – сағат теңшеу және стартты шегеру режимдерінде сағат мәндерін таңдау.
5. «Мин» («Мин») түймешігі – сағат теңшелімдері мен стартты шегеру режимдерінде минут таңдау.
6. «Экспресс» («Экспресс») түймешігі – «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын іске қосу.
7. «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау; автоқыздыру функциясын алдын ала өшіру.
8. «Старт» («Старт») түймешігі – әзірлеу бағдарламасын іске қосу.
9. Дисплей.

Дисплей құрылымы A3

1. «ЭКСПРЕСС» автоматты бағдарламасын орындау индикаторы.
2. Әзірлеу/қыздыру бағдарламасы жұмысының индикаторы.
3. Әзірлеу кезеңдерінің индикаторы.
4. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында белгіленген температураның индикаторы.
5. «Отложенный старт» функциясы жұмысының индикаторы.
6. Әзірлеу бағдарламасы жұмысының және таймер көрсеткіштерінің режимінің индикаторы.
7. Таймер.
8. Таңдалған автоматты әзірлеу бағдарламасының индикаторы.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАР АЛДЫНДА

Бұйымды абайлап ашып, қораптан шығарыңыз, барлық орам материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды жойыңыз. Сериялық нөмірі жапсырманы міндетті түрде орнында сақтаныз. Бұйымның сериялық нөмірі болмауы оған кепілдік қызмет көрсету құқығыңызды сізден автоматты түрде айырады! Аспап корпусын ылғал маталмен сүртіңіз. Табақты жылы сабынды сүммен жуыңыз. Мұқият кептіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазаланыз.

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

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ**Алғаш қосар алдында**

Аспапты бу клапанынан шығатын бу тұсқағаз, декоративтік жабындылар, электрондық

аспаптар мен жоғары ылғал мен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттар немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең 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.

«Отложенный старт» функциясы

Осы функция таңдалған әзірлеу бағдарламасы жұмысын бастайтын уақыт интервалын тапсыруға мүмкіндік береді (бағдарлама жұмысының уақытын ескере отырып). Уақытты 10 минуттан 24 сағатқа дейін диапазонында 10 минут орнату қадамымен шегеруге болады. Шегеру уақыты белгіленген әзірлеу уақытына қарағанның көбірек болуы тиіс «Старт» түймешігін басқан соң бірден жұмысын бастайды.

Бағдарлама, температура мәндері мен әзірлеу уақыты таңдалған соң шегерілген старт уақытын орнатуға болады:

1. «Отложенный старт» түймешігін басу арқылы шегерілген старт уақытын орнату режимін қосыңыз. Дисплейде «Отложенный старт» жазуы пайда болып, таймер жыпылықтай бастайды.
2. «Час» түймешігін, содан кейін «Мин» түймешігін басып тұрып, әзірлеу уақытының мәнін орнатыңыз. Егер түймешікті бірнеше секунд басып тұрса, мәнің тездетілген өзгерісі басталады.
3. Шегерілген старт уақытын бір сағаттан кем уақытқа орнату қажет болса, сағат мәндері нөлге түскенше бірізді түрде «Час» түймешігін басыңыз. Содан кейін «Мин» түймешігін басып ұстап тұрып, минуттардың қажетті мәнін орнатыңыз.
4. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, содан кейін әзірлеудің бүкіл бағдарламасын қайта енгізіңіз.
5. Уақытты орнату аяқталған соң «Старт» түймешігін бірнеше секунд ұстап тұрыңыз. Бағдарламаны орындау және уақытты кері есептеу басталады.
6. Тағайындалған уақыттан соң тағам дайын болады. Бағдарлама жұмысы аяқталғанда теңешілімдеріне байланысты аспап Автоқыздыру режиміне өтеді («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады) немесе күту режимінде («Старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады). Автоқыздыруды өшіру үшін «Меню» мәзірін басыңыз, түймешік индикаторы сөнеді.

i *HAZAR AУДАРЫНЫЗ!* Егер тағам құрамында тез бұзылатын азық-түлік (жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, ет, ірімшік және т.б.) пайдаланылса, шегерілген старт функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (Автоқыздыру)

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоматты түрде қосылады және дайын тағамның 70-75°C шегіндегі температурасын 24 сағаттың ішінде ұстай алады. Бұл кезде «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есептелуі басталады. Қажет болғанда «Подогрев/Отмена» түймешігін басып және бірнеше секунд ұстап, Автоқыздыруды өшіруге болады.

Бағдарламаның старты немесе жұмысы кезінде осы функцияны алдын ала өшіру үшін

«Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшкенше «Меню» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаның. Автоқыздыруды қайта қосу үшін, «Меню» түймешігін қайта басып ұстаның («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады).

Тағамды қыздыру функциясы

REDMOND RMC-M90 мультипісіргішін суық асты қыздыру үшін пайдаланылуға болады. Бұл үшін:

- Дайын тағамды табаққа салыңыз, оны мультипісіргішке орнатыңыз.
- Қақпақты жабыңыз, аспапты электр желіге қосыңыз.
- «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, дыбыс сигналы естілгенше бірнеше секунд ұстаның. Дисплейде ҚЫЗДЫРУ индикаторы және түймешік индикаторы жанады. Таймер қыздыру уақытын тікелей есептей бастайды. Тағам 70-75°C дейін ысыды, осы температура 24 сағаттың ішінде тұруы мүмкін.
- Қажет болғанда «Подогрев/Отмена» түймешігін басып, дисплей мен түймешіктегі тиісті индикаторлар өшкенше бірнеше секунд ұстап, қыздыруды өшіруге болады.

Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі

1. Рецепт бойынша қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеп қойыңыз), табаққа салыңыз. Сұйықтықпен қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғарғы белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына орнатыңыз. Ол қыздыратын элементке тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Мультипісіргіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
4. «Меню» түймешігін басып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде тиісті бағдарлама индикаторы жыпылықтайды).
5. Әр бағдарлама үшін әдепкі бойынша белгіленген әзірлеу уақытын орнату үшін «Час» және «Мин» түймешігін басу арқылы өзгертуге болады. Дисплейде өзгертуге болатын әдепкі орнатылған әзірлеу уақыты жанады.
6. Қажет болғанда шегерілген старт уақытын орнатыңыз. «Старт» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаның. «Старт» және «Подогрев/Отмена» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу үдерісі және бағдарлама жұмысының керісінше уақыт есебі басталады.
7. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы сізді дыбыстық сигнал ескертеді. Ары қарай, теңешілімдерге байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады («Старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайтын болады). «Меню» түймешігін басып және ұстап Автоқыздыру функциясын алдын ала өшіруге болады («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшеді). «Меню» түймешігін қайта басып осы функцияны қайта қосауға болады.
8. Әзірлеу үдерісін үзу, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе автоқыздыруды өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басып ұстаның.

📖 *Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң әзірлеу уақытын өзгерту үшін таңдалған бағдарлама үшін ықтимал диапазонда қалаған әзірлеу уақытын орнату үшін «Час» және «Мин» түймешіктерін басыңыз. Егер түймешікті бірнеше секунд басып күйінде ұстап, мәнің жыдым өзгерісі басталады. Бір сағаттан аз уақытқа әзірлеу уақытын орнату үшін,*

сағат мәндері нөлге түскеше «Час» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Содан кейін, «Мин» түймешігін басып ұстап тұрып, минуттардың қажетті мәнін орнатыңыз.

- i** НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда әзірлеу бағдарламасында қарастырылған орнату қадамы мен ықтимал диапазонды ескеріңіз. Кейбір автоматты бағдарламаларда әзірлеудің белгіленген уақытының кері есебі аспап берілген жұмыс температурасына шыққан соң басталады.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу температурасы мен уақытының параметрлері бойынша кез келген тағамды әзірлеуге арналған. Температураны орнату диапазоны: 5°C өзгеру қадамымен 35-170°C. Уақытты орнату диапазоны: 1 минут (5 минуттан 1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан артық уақыты бойынша) өзгеру қадамымен 5 минуттан 12 сағатқа дейін. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды.

«Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 1-4 т. ұстаныңыз. «Температура» түймешігін басып ұстап тұрып, рецептілер кітабында көрсетілген әзірлеу температурасын орнатыңыз. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі орнатылған температура 100°C-ді құрайды. Әзірлеу температурасы орнатылған соң «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 5-9 т. ұстаныңыз.

- i** НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тағамды әзірлеу температурасы 80°C дейін болғанда Автоқыздыру функциясы ашеді. Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң «Меню» түймешігін басып және бірнеше секунд ұстап оны қолмен қосуға болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүт ботқасын әзірлеуге кеңес беріледі. «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

Бағдарлама майы аз пастерленген сүттен ботқа әзірлеуге арналған. Сүтті тасытпай, қажетті нәтижеге жету үшін келесіге кеңес беріледі:

- барлық дәні бүтін жарманы су таза болғанынша мұқият жуу (күріш, қарақұмық, тары және т.б.);
- мультипісіргіш табасына әзірлеудің алдында сары май жағу;
- құрамдастарды рецептер кітабының кеңестеріне сәйкес өлшеп, қатынастарды қатаң ұстану, құрамдастардың мөлшерін тек қатынасты азайту немесе көбейту;
- майлы сүтті пайдаланылғанда оны 1:1 қатынаспен ауыз сумен араластырыңыз.

Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже болмаса, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүтті ботқаны әзірлеудің тиімді температурасы 95°C құрайды.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

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

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, көкөніс, құс еті, теңіз өнімдерін қуыруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады. Азықты аспаптың қақпағын ашып қуыруға болады.

«Отложенный старт» функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

«СУП» бағдарламасы

Сұйық тағамды, сонымен қатар компоттар мен басқа сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі. «СУП» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Буда көкөніс, балық, ет, диеталық және вегетариандық тағамды, бала мәзірін әзірлеуге кеңес беріледі. «НА ПАРУ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада әзірлеу уақыты су қайнаған соң басталады.

Көкөніс пен басқа азықты буда әзірлегенде:

- Табаққа 600-1000 мл су құйыңыз. Буда әзірлеуге арналған контейнерді табаққа орнатыңыз.
- Азық-түлікті рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз, оларды буда әзірлеуге арналған контейнерде біркелкі таратыңыз.
- «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2-9 т. ұстаныңыз.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Макарон өнімдерін, сосискі әзірлеуге, жұмыртқа пісіруге және т.б. кеңес беріледі. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 2 минуттан 20 минутқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есептелуі су қайнаған соң басталады. «Отложенный старт» функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз. Табаққа су құйыңыз. Судың деңгейі табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз. «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2-5 т., одан кейін 7 т. ұстаныңыз. Су қайнаған соң сигнал естіледі. Қақпақты абайлап ашыңыз және азық-түлікті қайнаған суға салыңыз, қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз. «Старт» түймешігін басыңыз. Орнатылған бағдарламаның орындалуы және әзірлеу уақытының керісінше есептелуі басталады. Ары қарай «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 8-9 т. ұстаныңыз.

- i** НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Кейбір азықты әзірлегенде көбік қалыптасады. Оны табақтан ықтимал ағызбау үшін азық қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бұқтырылған ет, пісірілген сүтті әзірлеуге кеңес беріледі. «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 5 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 1 сағаттан 8 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ВАРКА» бағдарламасы

Көкөністер мен бұршақтұқымдастарды әзірлеуге кеңес беріледі. «ВАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 40 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарламада бисквит, пісірме, ашытылған және қатпарлы қамырдан пирогтар пісіруге кеңес беріледі. «ВЫПЕЧКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарламаны әртүрлі жармадан үгілмелі ботқа пісіруге, әртүрлі гарнир әзірлеуге пайдаланылуға кеңес беріледі. «КРУПЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 35 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейінгі аралықта қолмен орнатуға болады.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палаудың әр түрін әзірлеуге кеңес беріледі. «ПЛОВ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 20 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

«ЙОГУРТ» бағдарламасының көмегімен сіз әртүрлі дәмді және пайдалы йогурттерді үйіңізге әзірлей аласыз. «ЙОГУРТ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 6 сағаттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. «ЙОГУРТ» бағдарламасында автоқыздыру функциясы қол жетімсіз.

«ПИЦЦА» бағдарламасы

Бағдарлама пицца әзірлеуге кеңес беріледі. «ПИЦЦА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 25 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 20 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бағдарлама бидай ұнынан және қара бидай ұнын қосып әртүрлі нан түрлерін пісіруге кеңес беріледі. «ХЛЕБ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағатты құрайды (бағдарлама жұмыс істеудің бірінші сағаты ішінде қамыр тынады, одан кейін піседі). Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 1 сағаттан 6 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Сіз таңдаған рецептегі кеңестерді ұстанып, қамырды илеңіз. Қамырды табаққа салыңыз.

Табақты мультипісіргіштің корпусына орнатыңыз. Барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі 1/2 белгісінен төмен болғанын байқаңыз. Ары қарай «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2-9 т. ұстаныңыз. Пісіру үдерісі толық аяқталғанша мультипісіргіш қақпағын ашпаңыз.

«ХЛЕБ» бағдарламасында автоқыздыру функциясы қол жетімсіз. «Отложенный старт» функциясын пайдалануға кеңес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

«ДЕСЕРТЫ» бағдарламасы

Бағдарлама жеміс-жидектен түрлі десерттер әзірлеуге кеңес беріледі. «ДЕСЕРТЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Күріш, жармадан үгілмелі ботқа әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын реттеу мен «Отложенный старт» функциясы қол жетімсіз. Бағдарлама жұмысының уақыты 30 минут құрайды.

III. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажырағанына және толық суығанына көз жеткізіңіз.

Жұмсақ мата мен абразивті емес ыдыс жуатын құралдарды пайдаланыңыз. Аспапты пайдаланған соң бірден тазалауға кеңес береміз.

i *Тазалаған кезде абразивті заттарды, жабындысы абразивті губкаларды және химиялық белсенді заттарды пайдалануға тыйым салынады. Аспаптың корпусын суға батыруға немесе су ағынына салуға тыйым салынады.*

Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлеген соң бөтен иісті кетіру үшін жарты лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде өңдеуге кеңес береміз.

Табақты ыдыс жуатын машинада жууға болады. Табақ тазаланып біткен соң оның сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз.

Ішкі алюминий қақпақты әр пайдаланған сайын тазалау керек. Ішкі алюминий қақпақты аспапты әр пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісіргіш қақпағын ашыңыз, қақпақтың ішкі жағынан 2 пластмассалық бекіткішті ортаға қарай бір мезгілде ашылғанша басыңыз. Алюминий қақпақты негізгіден бөлінуі үшін өзіңізге қарай және жоғары аздап тартыңыз **A4**.

Екі қақпақтың беттерін ылғал матамен сүртіңіз, қажет болғанда оларды ыдыс жуу құралдарын пайдаланып, жуыңыз. Кері бірізділікте жинаңыз (алюминий қақпақты жоғарғы қуыстарға салыңыз және негізгі қақпақпен келтіріңіз, қақпақты бекітіп, бекіткіштерді сыртыл естілгенше басыңыз.

Бу клапанын аспапты әр пайдаланған сайын тазалау керек. Шешілген қақпақтың ішінде бу клапаны бекіткішін сағат тілімен тірелгенше бұрыңыз. Оны шешіңіз. Клапан резинасын бекіткіштен мұқият шығарыңыз, клапан, бекіткіш пен қақпақты мұқият жуыңыз.

Клапан резинасын майыстырмау үшін оны бұрауға, тартуға тыйым салынады. Клапанды керісінше тәртіппен жинаңыз.

Аспап корпусындағы конденсат контейнерін аспапты әр пайдаланған сайын тазалау керек. Контейнерді ақырын өзіңізге тартыңыз. Конденсатты төгіп, контейнерді жуыңыз. Аспап корпусында табақ айналасында жиналатын конденсат артығы майлықтың көмегімен жеңіл

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабарлама	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1-E3	Жүйелік қате. Басқару платасы немесе термокадаға істен шығуы мүмкін.	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер мультисірілгішті қайта қосқанда қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультисірілгіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жылды мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе 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, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен 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 бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: 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 oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
 - Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshirib (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 talabdir. 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

rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda suquring.

- Elektr ta'minot shnurini eshik tirgishlaridan 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 yuzga 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 taqiqlanadi – 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 suv oqimi 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 nazoratsiz o'tkazilishi mumkin emas.

- Jihozni mustaqil tarzda ta'mirlash yoki uning tuzilishiga o'zgartirishlar kiritish ta'qiqlanadi. Xizmat ko'rsatish va ta'mirlash bo'yicha barcha ishlar vakolatli xizmat ko'rsatish markazi tomonidan bajarilishi kerak. Noprofessional tarzda bajarilgan ish jihozning ishdan chiqishi, jarohatlanishi va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

STOP

Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lgan holda foydalanish ta'qiqlanadi.

Texnik xususiyatlari

Modeli	RMC-M90
Quvvati	860-1000 Vt
Kuchlanish	220-240 V, 50 Gts
Elektr toki urishidan himoya qilish	1 sinf
Jom hajmi	5 l
Jom qoplamasi	ANATO® (Koreya) kuyishga qarshi sopol
Display	yorug'lik diodli, rangli
3D-qizdirish	bor

Dasturlar:

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIOWRAP) | 10. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ) |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BOTQA) | 11. КРУПЫ (YORMALAR) |
| 3. ТУШЕНИЕ (DIMLASH) | 12. ПЛОВ (PALOV) |
| 4. ЖАРКА (QOVURISH) | 13. ЙОГУРТ (YOGURT) |
| 5. СУП (SHORVA) | 14. ПИЦЦА (PITSTSA) |
| 6. НА ПАРУ (BUG'DA) | 15. ХЛЕБ (NON) |
| 7. МАКАРОНЫ (MAKARONLAR) | 16. ДЕССЕРТЫ (DESERTLAR) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (DIMLAB PISHIRISH) | 17. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS) |
| 9. ВАРКА (PISHIRISH) | |

Funksiyalar:

Avtomatik isitish	bor, 24 soatgacha
Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish	bor
Taomlarni isitish	bor, 24 soatgacha
Ishga tushirishni kechiktirish	bor, 24 soatgacha

Majmua to'plami

Multipishirgich	1 dona	Sho'ra uchun qoshiq	1 dona
RB-C512 jomi	1 dona	Yassi qoshiq	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner	1 dona	Cho'mich/qoshiq uchun ushlagich	1 dona
Frityurda qovurish uchun savatcha	1 dona	«200 ta resept» kitobi	1 dona
O'lchov stakani	1 dona	Foydalanish bo'yicha qo'llanma	1 dona

Xizmat ko'rsatish kitobchasi1 dona Elektr ta'minot shnuri1 dona
 Ishlab chiqaruvchi o'z mahsulotini takomillashtirish davomida bunday o'zgarishlar to'g'risida avvaldan xabardor qilmagan holda mahsulot dizayni, majmualar to'plami hamda texnik xususiyatlariga o'zgarishlar kiritish huquqiga ega.

Multipishirgich tuzilishi A1

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Jihoz qopqog'i | 8. Olinuvchi bug' klapani |
| 2. Olinuvchi ichki qopqog | 9. Yassi qoshiq |
| 3. Jom | 10. Sho'ra uchun qoshiq |
| 4. Qopqoqni ochish tugmachasi | 11. O'lchov stakani |
| 5. Displayli boshqaruv paneli | 12. Bug'da tayyorlash uchun konteyner |
| 6. Korpus | 13. Frityurda qovurish uchun savatcha |
| 7. Ko'tarish uchun dasta | 14. Cho'mich va qoshiq uchun ushlagich |

Boshqaruv paneli elementlari A2

1. «Подогрев/Отмена» («Isitish/Bekor qilish») tugmachasi – isitish funksiyasini yoqish/o'chirish; tayyorlash dasturi ishini to'xtatib qo'yish; qilingan sozlanmalarni bekor qilish.
2. «Отложенный старт» («Ishga tushirishni kechiktirish») tugmachasi – Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimini yoqish.
3. «Температура» («Harorat») tugmachasi – «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash haroratini o'rnatish.
4. «Час» («Soat») tugmachasi – tayyorlash va ishga tushirishni kechiktirish vaqtlarini o'rnatishda soat qiymatlarini tanlash.
5. «Мин» («Daq») tugmachasi – tayyorlash va ishga tushirishni kechiktirish vaqtlarini o'rnatishda daqiqa qiymatlarini tanlash.
6. «Экспресс» («Ekspress») tugmachasi – «ЭКСПРЕСС» dasturini ishga tushirish.
7. «Меню» («Menu») tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash; avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish.
8. «Старт» («Start») tugmachasi – tayyorlash dasturini ishga tushirish.
9. Display.

Displayning tuzilishi A3

1. «ЭКСПРЕСС» avtomatik dasturining bajarilishini ko'rsatuvchi indikator.
2. Tayyorlash/isitish dasturining ishlashini ko'rsatuvchi indikator.
3. Tayyorlash bosqichlari indikator.
4. «МУЛЬТИПОВАР» dasturidagi o'rnatilgan harorat indikator.
5. «Отложенный старт» funksiyasining ishlashini ko'rsatuvchi indikator.
6. Tayyorlash dasturi va taymerni ko'rsatish rejimining ishlashini ko'rsatuvchi indikator.
7. Taymer.
8. Tanlangan avtomatik tayyorlash dasturi indikator.

I. FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

Mahsulotni ehtiyotlik bilan qadoqdan ajrativa va uni qutidan chiqarib oling, barcha qadoqlash

materiallari va reklama nakleykalarini olib tashlang. Seriya raqamiga ega bo'lgan nakleykani albatta saqlab qo'ying. Mahsulotda seriya raqamining bo'lmastligi sizni kafolatli xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi. Jihoz korpusini nam latta bilan arting. Jomni iliq sovunli suv bilan yuving. Yaxshilab quriting. Jihozdan ilk marta foydalanganda 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.

II. MULTIPISHIRGICH DAN FOYDALANISH

Dastlabki yoqishdan avval

Jihozni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnatilgan, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gulqog'ozlar, 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, siniq joylar va boshqa nuqsonlarning yoqligiga ishonch hosil qiling. Jom va qizdirish elementi orasida begona buyumlar bo'lmastligi kerak.

«Отложенный старт» funksiyasi

Ushbu funksiya o'tishi bilan taom tayyor bo'lishi kerak bo'lgan vaqt oraliqini berishga imkon beradi (dasturning ishlash vaqtini hisobga olgan holda). Vaqtni 10 daqiqaga teng bo'lgan o'rnatish qadami bilan 10 soatdan 24 soatgacha diapazonda berish mumkin. Kechiktirish vaqti o'rnatilgan tayyorlash vaqtidan ko'proq bo'lishi lozim, aks holda dastur «Старт» tugmasi bosilishi bilan oq darhol ishlash boshlaydi.

Dastur tanlangandan, harorat va tayyorlash vaqtining qiymatlari o'rnatilgandan keyin ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish mumkin:

1. «Отложенный старт» tugmachasini bosish bilan ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimini yoqish. Ekranida «Отложенный старт» yozuvi namoyish qilinadi, taymer miltillay boshlaydi.
2. «Час» tugmachasini, keyin esa «Мин» tugmachasini bosgan holda tayyorlash vaqti qiymatini o'rnatish. Bosilgan tugmachani bir necha soniya ushlab turilsa, qiymatning tezlashirilgan o'zgarishi boshlanadi.
3. Zarur bo'lgan hollarda soat qiymati nolga teng bo'lgunicha «Час» tugmachasini bosib turgan holda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini bir soatdan kamroqqa o'rnatish. Keyin «Мин» tugmachasini bosib turgan holda kerakli daqiqasi qiymatini o'rnatish.
4. Qilingan o'rnatmalarni bekor qilish uchun «Подогрев/Отмена» tugmasini bosib, keyin butun tayyorlash dasturini qaytadan kiritish.
5. Vaqtni o'rnatish tugallanishi bilan «Старт» tugmachasini bosib va bir necha soniya ushlab turing. «Отложенный старт» funksiyasi indikator yonadi, dasturning bajarilishi va vaqtning teskari hisobi boshlanadi.
6. Belgilangan vaqtda taom tayyor bo'ladi. Dastur ishi yakunlanishi bilan sozlanmalarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik isitish rejimiga («Подогрев/Отмена» tugmachasi indika-

tori yonadi) yoki kutish rejimiga («Старт» tugmachasi indikator miltillaydi) o'tadi. Avtomatik isitishni o'chirib qo'yish uchun «Меню» tugmachasini bosib, tugmacha indikator o'chadi.

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

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Tayyorlash dasturi ishi yakunlanishi bilan darhol isitish rejimi avtomatik ravishda yonadi va tayyor taom haroratini 24 soat davomida 70-75°C doirasida ushlab turadi. Bunda «Подогрев/Отмена» tugmachasi indikator yonadi, displeyda esa ushbu rejimdagi ishlash vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi. Zarur bo'lgan hollarda «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosgan va bir necha soniya ushlab turgan holda avtomatik isitishni o'chirib qo'yish mumkin.

Ushbu funksiyani avvaldan o'chirib qo'yish uchun ishga tushirish yoki dastur ishlayotgan vaqtda «Меню» tugmachasini bosib va «Подогрев/Отмена» tugmachasi indikator o'chmagunicha ushlab turing. Avtomatik isitishni qaytadan yoqish uchun yana «Меню» tugmachasini bosib («Подогрев/Отмена» tugmachasi indikator yonadi).

Taomlarni isitish funksiyasi

REDMOND RMC-M90 multipishirgichidan taomlarni isitish uchun foydalanish mumkin. Buning uchun:

- Tayyor taomni jomga soling, uni multipishirgichga o'rnatish.
- Qopqoqni yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulang.
- «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosib va ovozli signal chiqqunicha ushlab turing. Displeyda tegishli indikator va tugmacha indikator yonadi. Taymer isitish vaqtining hisobini boshlaydi. Taomni 70-75°C haroratgacha isitiladi. Ushbu haroratni 24 soat davomida ushlab turish mumkin.
- Zarur bo'lgan hollarda «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosgan va displeydagi tegishli indikatorlar va tugmacha indikator o'chmagunicha ushlab turgan holda isitishni o'chirib qo'yish mumkin.

Avtomatik dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Kerakli masallqlarni resept bo'yicha tayyorlang (o'lchang), jomga soling. Barcha masallqlar, jumladan suyuqlikning jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring.
2. Jomni jihoz korpusiga qo'ying. Jomning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Multipishirgich qopqog'ini tiqillagan tovush chiqargan holda yoping. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
4. «Меню» tugmachasini bosgan holda kerakli tayyorlash dasturini tanlang (displeyda tegishli dastur indikator yonadi).
5. Har bir dasturi uchun standart o'rnatilgan tayyorlash vaqtini «Час» va «Мин»* tugmalarini bosgan holda o'zgartirish mumkin.

6. Zarur bo'lgan hollarda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatning.
7. «Срапт» tugmachasini bosib va bir necha soniya ushlab turing. «Срапт» va «Подогрев/Отмена» tugmachalarining indikatorlari yonadi. Tayyorlash jarayoni va dastur ishlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.
8. Tayyorlash dasturining yakunlanganligi to'g'risida tovushli signal beriladi. Keyin sozlanmalarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik isitish rejimiga («Подогрев/Отмена» tugmachasi indikatorlari yonadi) yoki kutish rejimiga («Срапт» tugmachasi indikatorlari miltilaydi) o'tadi. «Меню» tugmachasini bosgan va bir necha soniya ushlab turgan holda avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish mumkin («Подогрев/Отмена» tugmachasi indikatorlari o'chadi). «Меню» tugmachasini qayta bosish bilan ushbu funksiyani qayta yoqish mumkin.
9. Tayyorlash jarayonini to'xtatib qo'yish, kiritilgan dasturni bekor qilish yoki avtomatik isitishni o'chirish uchun «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosib.

Dastur tanlangandan keyin tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun istalgan vaqtni tanlangan dastur diapazonida o'rnatgan «Час» va «Мин» tugmachalarini bosib. Bosilgan tugmachani bir necha soniya ushlab turilsa, qiymatning tezlashtirilgan o'zgarishi boshlanadi. Bir soatdan kamroq bo'lgan tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun soat qiymati nolga teng bo'lgunicha «Час» tugmachasini bosib turing. Keyin «Мин» tugmachasini bosib turgan holda kerakli daqiqa qiymatini o'rnatning.

⚠ *DIQQAT! Tayyorlash vaqtini qo'lda o'rnatishda tanlangan tayyorlash dasturida ko'zda tutilgan sozlanmalar mumkin bo'lgan diapazoni va o'rnatish qadamini hisobga oling. Ayrim avtomatik dasturlarda o'rnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi jihoz berilgan ish haroratiga chiqqani-dan keyin boshlanadi.*

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi

Dastur harorat va tayyorlash vaqtining foydalanuvchi tomonidan berilgan parametrlari bo'yicha deyarli istalgan taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Haroratni o'rnatish diapazoni: 5°C ga teng o'zgartirish qadami bilan 35-170°C. Vaqtni o'rnatish diapazoni: 1 daqiqa (5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) yoki 5 daqiqa (tayyorlash vaqti 1 soatdan ko'proq bo'lganda) o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 12 soatgacha. Standart holatda «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi.

«Автоматик dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limining 1-4-bandlariga amal qiling. «Температура» tugmachasini bosish bilan reseptlar kitobida ko'rsatilgan tayyorlash haroratini o'rnatning. «МУЛЬТИПОВАР» dasturida standart harorat 100°C ni tashkil qiladi. Tayyorlash haroratini o'rnatgandan keyin «Автоматик dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limining 5-9-bandlariga amal qiling.

⚠ *DIQQAT! Taomlarni 80°C gacha bo'lgan haroratda tayyorlanaganda avtomatik isitish funksiyasi o'chirib qo'yiladi. Zarur bo'lgan hollarda tayyorlash dasturi ishga tushirilgandan keyin «Меню» tugmachasini bosib va bir necha soniya ushlab turish orqali uni yoqib qo'yish mumkin.*

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Sutli bo'tqalarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida tayyorlash vaqti 10 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish

qadami bilan 5 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonida qo'lda o'rnatish mumkin. 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 (guruch, grechixa, oqlangan tariq va boshq.) barcha yormalarni suv toza bo'lmaganicha yaxshilab yuvish;
 - tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lash;
 - reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra masalliqlarni o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qilish (masalliqlar miqdorini qat'iy mutanosib tarzda kamaytirish yoki orttirish);
 - qaymog'i olinmagan sutdan foydalanganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralastirish.
- Agar «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida kutilgan natijaga erishilmagan bo'lsa, «МУЛЬТИПОВАР» universal dasturidan foydalaning. Sutli bo'tqa tayyorlash uchun optimal harorat 95°C ni tashkil qiladi.

«ТУШЕНИЕ» dasturi

Sabzavotlar, go'sht, dengiz mahsulotlari, tovuq go'shtini dimlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ТУШЕНИЕ» dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonida qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЖАРКА» dasturi

Sabzavotlar, go'sht, dengiz mahsulotlari, tovuq go'shtini qovurish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ЖАРКА» dasturida tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonida qo'lda o'rnatish mumkin. Mahsulotlarni jihoz qopqog'ini ochib qo'ygan holda qovurishga yo'l qo'yiladi.

Ushbu dasturda «Отложенный старт» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

«СУП» dasturi

Turli birinchi taomlar hamda kompotlar va boshqa ichimliklarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «СУП» dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonida qo'lda o'rnatish mumkin.

«НА ПАРУ» dasturi

Sabzavotlar, baliq, go'sht, parhezboq va vegetarian taomlari, bolalar taomlarini bug'da tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda «НА ПАРУ» dasturida tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonida qo'lda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda tayyorlash vaqtining hisobi suv qaynagandan keyin boshlanadi.

Sabzavotlar va boshqa mahsulotlarni bug'da tayyorlaganda:

- Jimga 600-1000 ml suv quyung. Bug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatning.
- Mahsulotlarni reseptga ko'ra o'lchang va tayyorlang, ularni bug'da tayyorlash uchun konteynerga bir tekis joylashtiring.

- «Автоматик dasturlaridan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limining 2-9-bandlariga amal qiling.

«МАКАРОНЫ» dasturi

Makaron mahsulotlari, sosiskalar tayyorlash, tuxum qaynatish kabilar uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «МАКАРОНЫ» dasturida tayyorlash vaqti 8 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 2 daqiqadan 20 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Tayyorlash dasturining ishlash vaqtining teskari hisobi suv qaynagandan keyin boshlanadi. Ushbu dasturida «Отложенный старт» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Jomga suv quyung. Juv darajasining jom ichidagi maksimal belgidan oshib ketmasligini kuzatib turing. «Автоматик dasturlaridan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limining 2-5-bandlariga, keyin 7-bandiga amal qiling. Suv qaynagandan keyin tovushli signal beriladi. Qopqoqni ehtiyotlik bilan oching va mahsulotlarni qaynayotgan suvga soling, qopqoqni tovush chiqargan holda yoping. «Старт» tugmachasini bosing. O'rnatilgan dasturni bajarish va tayyorlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi. Keyin «Автоматик dasturlaridan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limining 8-9-bandlariga amal qiling.

⚠️ DIQQAT! *Ayrim mahsulotlarni tayyorlaganada ko'pik hosil bo'ladi. Uning jomdan oqib ketishining oldini olish uchun mahsulotlarni qaynayotgan suvga solgandan bir necha daqiqa o'tgandan keyin qopqoqni ochib qoyish mumkin.*

«ТОМЛЕНИЕ» dasturi

Dimlangan go'sht, ilitilgan sut tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ТОМЛЕНИЕ» dasturida tayyorlash vaqti 5 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 1 soatdan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ВАРКА» dasturi

Sabzavotlar va dukkaklilatni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ВАРКА» dasturida tayyorlash vaqti 40 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ВЫПЕЧКА» dasturi

Dastur achitqili va qattamli xamirdan biskvitlar, pishiriqlar, piroglar pishirish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ВЫПЕЧКА» dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«КРУПЫ» dasturi

Dastur turli yormalardan bo'tqalarni qaynatib pishirtish, turli garnirlar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «КРУПЫ» dasturida tayyorlash vaqti 35 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ПЛОВ» dasturi

Dastur palovning turli turlarini tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ПЛОВ»

dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЙОГУРТ» dasturi

«ЙОГУРТ» dasturi yordamida siz o'z uyungizda turli mazali va foydali yogurtlarni tayyorlashingiz mumkin. Standart holatda «ЙОГУРТ» dasturida tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 6 soatdan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. «ЙОГУРТ» dasturida avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

«ПИЦЦА» dasturi

Dastur pitstsa tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ПИЦЦА» dasturida tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ХЛЕБ» dasturi

Dastur bug'doy unidan va javdar uni qo'shgan holda nonning turli turlarini pishirish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ХЛЕБ» dasturida tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi (dastur ishlashining birinchi soati davomida xamirni tindirish, keyin esa bevosita pishirish jarayoni boradi). Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 1 soatdan 6 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

O'zingiz tanlagan resept tavsiylari bo'yicha xamir qoring. Xamirni jomga joylashtiring. Jomni multirishirgich korpusiga joylashtiring. Barcha masallqlarning jumladan suyuqlikning 1/2 belgisidan ortib ketmasligini kuzatib boring. Keyin «Автоматик dasturlaridan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limining 2-9-bandlariga amal qiling. Tayyorlash jarayoni to'liq yakunlanmaguncha multipishirgich qopqog'ini ochmang.

«ХЛЕБ» dasturida avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. «Отложенный старт» funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi, chunki bu pishiriq sifatiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

«ДЕСЕРТЫ» dasturi

Dastur mevalar va rezavor mevalardan turli desertlar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ДЕСЕРТЫ» dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЭКСПРЕСС» dasturi

Guruch, yormalardan sochiluvchan bo'tqalarni pishirish uchun tavsiya qilinadi. Ushbu dasturda tayyorlash vaqtini boshqarish va «Отложенный старт» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. Dasturning ishlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi.

III. TOZALASH VA QAROV

Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling.

Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lmagan idish yuvish vositalaridan foydalaning. Jihozni undan foydalangandan keyin oqoz tozalashni tavsiya qilamiz.

Tozalagandan abraziv moddalar, abraziv qoplamali gubkalar va kimyoviy faol moddalardan foydalanish ta'qiqlanadi. Jihoz korpusini suvga batirishi yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish ta'qiqlanadi.

Ikki marta foydalanishdan avval yoki tayyorlashdan keyin noxush hidlarni ketkazish uchun 15 daqiqa davomida yarimta limonni «HA ПАРУ» dasturida qaynatishni tavsiya qilamiz.

Jimni yuvish uchun idish yuvish mashinasidan foydalanish mumkin. Tozalash yakunlangandan keyin jom tashqi yuzasini quruq qilib artiring.

Ichki alyumin qopqoqni har safar jihozdan foydalangandan keyin tozalash zarur. Multipishirgich qopqog'ini oching, qopqoqning ichki tomonidan 2 ta fiksatorni ulash ochilgunicha markazga tomon bir vaqtda bosing. Alyumin qopqoqni o'zingiz va pastga torting va uni asosiy qopqoqdan ajratib oling **A4**.

Har ikkalar qopqog' yuzasini salfetka bilan artiring, zarur bo'lgan hollarda idish yuvish vositasidan foydalanib ularni yuving. Yig'ishni teskari tartibda bajaring (alyumin qopqoqni yuqori tirqishlarga qo'ying va uni asosiy qopqoqqa joylashtiring, qopqoqni qotirgan holda fiksatorlarni tiqillagan tovush chiqqunicha bosing).

Bug' klapanini jihozdan har safar foydalanilgandan keyin tozalash tavsiya qilinadi. Uning qopqog'ini soat strelkasiga qarama-qarshi yo'nalishda biroz burang va o'zingizga torting. Olingan qopqog' ichida bug' klapani fiksatorini soat strelkasiga qarama-qarshi yo'nalishda oxirigacha burang. Uni oling. Klapan rezinasini fiksatoridan ehtiyotlik bilan oling, klapan, fiksator va qopqoqni yuving.

Deformatsiyalanishiga yo'l qo'ymaslik uchun klapan rezinasini burash yoki tortish ta'qiqlanadi. Bug' klapanini teskari tartibda yig'ing.

Jihozdan har safar foydalangandan keyin jihoz korpusidagi kondensat uchun konteynerni tozalang. Konteynerni ehtiyotlik bilan o'zingizga torting. Kondensatni to'kib tashlang va konteynerni yuving. Jihoz korpusidagi jom atrofida toplanuvchi ortiqcha kondensatni salfetka bilan olib tashlang.

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUHOJAJAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatoliklarni bartaraf qilish
E1-E3	Tizim xatosi. Boshqaruv plata-si yoki termodatchiklar ishdan chiqqan bo'lishi mumkin	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutving. Qopqoqni zich qilib yoping. Agar jihozni qaytadan yoqilganda muammoni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling
Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabablar	Bartaraf qilish usuli
Jihoz yonmayapti.	Elektr tarmog'ida tok yo'q	Elektr tarmog'idagi kuchlanish borligini tekshiring Agar u bo'lmasa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling

Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti	Elektr tarmog'idagi ta'minotda uzilishlar mavjud (tok kuchlanishi darajasi turg'un emas yoki me'yordan past)	Elektr tarmog'ida barqaror tok kuchlanishi borligini tekshiring Agar u barqaror bo'lmasa yoki me'yordan past bo'lsa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling
	Jom bilan qizdirish elementi o'rtasiga begona buyum yoki zarrachalar (axlat, yormalar, taom bo'laklari) tushib qolgan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutving. Begona buyumlar yoki zarrachalarni olib tashlang
	Multipishirgich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsansiz o'rnatving
	Qizdirish diski kuchli darajada kirlangan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutving. Qizdirish diskini tozalang

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Ushbu mahsulotga u xarid qilingan sanadan boshlab 2 yilni muddatga kafolat taqdim etiladi. Kafolat muddati davomida ishlab chiqaruvchi ta'mirlash, detallarni almashtirish yoki butun mahsulotni almashtirib berish yo'li bilan materiallarning yoki yig'ishning yetarli darajada sifati emasligi natijasida vujudga kelgan har qanday nuqsanlarni bartaraf qilish majburiyatini o'z zimmasiga oladi. Kafolat faqat xarid qilish sanasi asl kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchi imzosi bilan tasdiqlangan 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 tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va harajat materiallari-ning (filtrlar, lampochkalar, sopol, teflon va boshqa kuyishga qarshi qoplamalar, zichlovchilar va boshq.) tabiiy eskirishiga nisbatan qo'llanilmaydi.

Mahsulotning xizmat qilish muddati va unga nisbatan kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati mahsulotni sotish yoki ishlab chiqarish sanasidan (sotish sanasini aniqlash mumkin bo'lmagan hollarda) boshlab hisoblanadi.


Jihozni ishlab chiqarish sanasini mahsulot korpusidagi identifikatsion nakleykada joylashgan seriya raqamidan topish mumkin. Seriya raqami 13 ta belgidan tashkil topadi. 6 va 7-belgilari qurilma ishlab chiqarilgan oyini, 8-belgi esa yilini bildiradi.

Jihozning ishlab 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.

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

 *Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.*

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
 - Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
 - Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa siglațică a produsului).
 - Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
 - Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.
-  **ATENȚIE!** Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.
- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.

- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.



NU UITAȚI: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.



Este interzis să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un 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 nesupraveheați de adulți.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.



ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defecțiuni.

Caracteristici tehnice

Model.....	RMC-M90
Putere	860-1000 Wt
Tensiune.....	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării	clasa I
Volumul vasului	5 l
Acoperirea vasului	antiadezivă ceramică ANATO® (Coreea)
Ecran LED	prezent, color
Încălzire 3D	prezentă

Programe

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTI-BUCĂȚAR) | 10. ВЫПЕЧКА (COACERE) |
| 2. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI DE LAPTE) | 11. КРУПЫ (CRUPE) |
| 3. ТУШЕНИЕ (CĂLIRE) | 12. ПЛОВ (PILAF) |
| 4. ЖАРКА (PRĂJIRE) | 13. ЙОГУРТ (IAURT/ALUAT) |
| 5. СУП (SUPĂ) | 14. ПИЦЦА (PIZZA) |
| 6. НА ПАРУ (LA ABURI) | 15. ХЛЕБ (PÂINE) |
| 7. МАКАРОНЫ (PASTE) | 16. ДЕСЕРТЫ (DESERTE) |
| 8. ТОМЛЕНИЕ (PREGĂTIRE LENTĂ) | 17. ЭКСПРЕСС (EXPRES) |
| 9. ВАПКА (FIERBERE) | |

Funcții

Menținerea temperaturii a felurilor de mâncare gata preparată (autoîncălzire).....	prezentă, până la 24 ore
Deconectare prealabilă a autoîncălzirii	prezentă
Încălzirea mâncării	prezentă, până la 24 ore
Start amânat.....	prezentă, până la 24 ore

Configurare

Multi-cooker	1 buc.	Lingură plată	1 buc.
Vas RB-C512.....	1 buc.	Carte „200 rețete”	1 buc.
Container pentru pregătire la aburi	1 buc.	Fixator pentru ispol/lingură	1 buc.
Coș cu mâner pentru prăjire în friteuză.....	1 buc.	Instrucțiuni de exploatare.....	1 buc.
Păhar de măsură	1 buc.	Carte de service	1 buc.
Ispol.....	1 buc.	Cablu de alimentare.....	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de introducere a modificărilor în design, configurare, precum și în caracteristicile tehnice ale produsului în cursul perfecționării producției sale fără notificare prealabilă cu privire la aceste modificări.

Structura multi-cooker RMC-M90 A1

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Capacul aparatului | 5. Panou de comandă cu ecran |
| 2. Capac interior demontabil | 6. Corp |
| 3. Vas | 7. Mâner de transportare |
| 4. Buton de deschidere a capacului | 8. Supapă de aburi demontabilă |

- | | |
|---------------------|---|
| 9. Lingură plată | 12. Container pentru pregătire la aburi |
| 10. Ispol | 13. Coș pentru prăjire în friteuză |
| 11. Păhar de măsură | 14. Fixator pentru ispol și lingură |

Panou de comandă A2

Multi-cooker REDMOND RMC-M90 este dotată cu panou de comandă senzorial cu ecran cu cristale lichide color multifuncțional.

- „Подогрев/Отмена” („Încălzire/Anulare”) – conectare/deconectare a funcției de încălzire, suspendarea lucrului programului de gătit, ștergerea setărilor efectuate.
- „Отложенный старт” („Start amânat”) – conectarea regimului de setare a timpului de start amânat.
- „Температура” („Temperatura”) – setarea valorii temperaturii în programul „МУЛЬТИПОВАР”.
- „Час” („Ore”) – alegerea valorii orelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat.
- „Мин” („Minute”) – alegerea valorii minutilor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat
- „Экспресс” („Expres”) – lansarea programului „ЭКСПРЕСС”.
- „Меню” („Meniu”) – alegerea programului de gătit automat; deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire.
- „Старт” („Start”) – conectarea regimului setat de gătit.
- Ecran.

Structura ecranului A3

- Indicator de efectuare a programului automat „ЭКСПРЕСС”.
- Indicator de funcționare a programului de gătit/încălzire.
- Indicator de etape de pregătire.
- Indicator de temperatură setată în programul „МУЛЬТИПОВАР”.
- Indicator de funcționare a funcției „Отложенный старт”.
- Indicator a regimului de indicatori a timerului.
- Timer.
- Indicator de program de gătit automat ales.

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale cu excepția autocolantelor cu numărul de serie.

Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului.

⚠ *Atenție! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.*

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu pătrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au stribituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

Setarea timpului de gătit

În multi-cooker REDMOND RMC-M90 timpul de gătit pentru fiecare program poate fi setat în mod independent (cu excepția programului „ЭКСПРЕСС”). Pasul de modificare și diapazonul posibil de timp setat depinde de programul de gătit ales. Pentru a modifica timpul:

1. După alegerea programului de gătit apăsați butonul „Час” setați valoarea de ore. În cazul în care butonul apăsat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
2. Apăsând butonul „Мин” setați valoarea de minute. În cazul în care butonul apăsat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
3. În cazul în care apare necesitatea de a seta timpul de gătit mai puțin de o oră apăsați butonul „Час” până la repunerea valorii de ore la zero. Apoi apăsați butonul „Мин” setați valoarea necesară de minute.
4. La terminarea setării timpului de gătit (ecranul continuă să clipească) treceți în etapa următoare în conformitate cu algoritmul programului de gătit ales. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul „Подогрев/Отмена”, după care din nou introduceți programul de gătit complet.

i La setarea manuală a timpului de gătit țineți cont de diapazonul posibil de setări și pasul de setare prevăzut de un program de gătit ales în prealabil, în conformitate cu tabelul de setări de fabrică.

Pentru comoditate diapazonul de timp setat în programele de gătit începe de la valori minime. Aceasta permite prelungirea pentru un termen scurt a funcționării programului, în cazul în care mâncarea nu a reușit să se pregătească în timpul de bază.

În unele programe automate contorizarea timpului de gătit setat începe numai după atingerea de aparat a temperaturii de lucru setate. Spre exemplu, dacă în programul „НА ПАРУ” se toarnă apă rece și este setat timpul de gătit de 5 minute, atunci lansarea programului și contorizarea inversă a timpului de gătit setat începe numai după fierberea apei și formarea cantității necesare de aburi în vas.

În programul „МАКАРОНЫ” contorizarea timpului de gătit setat începe după fierberea apei și apăsaarea repetată a butonului „Старт”.

Funcția „Отложенный старт” („Start amânat”)

Funcția permite setarea unui interval de timp la sfârșitul cărui mâncarea trebuie să fie gata

(ținând cont de timpul de funcționare al programului). Timpul poate fi setat într-un diapazon de la 10 minute până la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute. Trebuie de ținut cont că timpul de suspendare trebuie să fie mai mare decât timpul de gătit setat, altfel programul va începe să lucreze imediat după apăsarea butonului „Старт”.

Puteți seta timpul de start amânat după alegerea programului automat, setarea valorilor de temperatură și timp de gătit:

1. Apăsând butonul „Отложенный старт” conectați regimul de setare a timpului de start amânat. Pe ecran apare inscripția „Отложенный старт”, iar timerul începe să clipească.
2. Apăsând butonul „Час” treptat modificați valoarea de ore. Formatul de timp stabilit – 24 ore. Atunci când țineți butonul apăsat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
3. Apăsând butonul „Мин” modificați treptat valoarea de minute. Atunci când țineți butonul apăsat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
4. În caz de necesitate în setarea timpului de gătit mai puțin de o oră în regimul de setare de ore apăsați consecutiv butonul „Час” până la repunerea a valorii de ore la zero. Apoi apăsați butonul „Мин” setați valoarea necesară de minute.
5. Pentru a anula setările efectuate apăsați butonul „Подогрев/Отмена” după care din nou introduceți programul de gătit complet.
6. La sfârșitul setării de timp apăsați și țineți butonul „Старт” apăsat timp de câteva secunde. Se va aprinde indicatorul de lucru a funcției „Отложенный старт”, începe efectuarea programului și contorizarea inversă de timp. Mâncarea va fi gata la timpul stabilit. La finisarea programului în mod automat se va conecta funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata (autoîncălzire) și se aprinde indicatorul butonului „Подогрев/Отмена”.
7. Pentru a deconecta funcția de autoîncălzire apăsați butonul „Меню”. Indicatorul butonului se stinge.

i Funcția de start amânat este accesibilă pentru toate programele de gătit automate, cu excepția programelor „ЖАРКА”, „МАКАРОНЫ” și „ЭКСПРЕСС”.

Nu este recomandat de a utiliza funcția „Отложенный старт”, în cazul în care rețeta conține produse lactate sau alte produse ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval etc.).

La setarea timpului în funcția „Отложенный старт” este necesar de ținut cont că contorizarea timpului în programul „НА ПАРУ” se începe numai la atingerea de către multi-cooker a temperaturii de lucru necesară (după fierberea apei).

Funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata preparată „Keep Warm” (autoîncălzire)

Se include automat imediat după finisarea funcționării programului de gătit și poate menține temperatura felului de mâncare gata în limitele 70-75°C timp de 24 ore. Cu regimul de autoîncălzire în acțiune se afișează indicatorul butonului „Подогрев/Отмена”, pe ecran se afișează contorizarea timpului de lucru în regimul dat. În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apăsând și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Подогрев/Отмена”.

Deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire

Nu este dorită întotdeauna ca funcția de autoîncălzire la sfârșitul lucrului programului de gătit să fie conectată. Ținând cont de aceasta, multi-cooker REDMOND RMC-M90 prevede posibilitatea de deconectare prealabilă a funcției date în timpul lansării sau a funcționării programului de gătit de bază. Pentru aceasta în timpul startului sau a funcționării programului apăsați și țineți apăsat câteva secunde butonul „Меню”, până când indicatorul butonului „Подогрев/Отмена” nu se va stinge. Pentru a conecta din nou funcția de autoîncălzire, apăsați butonul „Меню” încă o dată (indicatorul butonului „Подогрев/Отмена” se va aprinde).

Funcția de încălzire a felurilor de mâncare

Multi-cooker REDMOND RMC-M90 poate fi utilizată pentru încălzirea felurilor de mâncare reci. Pentru acestea:

- Transpuneți produsele în vas, introduceți acest vas în corpul oalei sub presiune.
- Închideți capacul, conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Подогрев/Отмена” până ce se va auzi un semnal sonor. Se vor aprinde indicatorul corespunzător pe ecran și indicatorul butonului. Timerul începe contorizarea timpului de încălzire.

Aparatul va încălzi mâncarea până la 70-75°C și o va menține în stare fierbinte timp de 24 ore. Le necesitate încălzirea poate fi oprită, apăsând și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Подогрев/Отмена”, până când indicatoarele corespunzătoare pe ecran și buton nu se vor stinge.


 *Necâtînd la faptul că multi-cooker poate păstra produsul în stare încălzită până la 24 ore, nu se recomandă să lăsați mâncarea încălzită mai mult decît două-trei ore, deoarece uneori aceasta poate provoca modificarea calităților sale gustative.*

Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate

1. Pregătiți (măsurati) ingredientele necesare.
2. Plasati ingredientele în vasul oalei sub presiune în corespundere cu programul de gătit și introduceți acest vas în corpul aparatului. Urmăriți ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie mai jos de cota maximală de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără devieri și aderă la elementul de încălzire.
3. Închideți capacul oalei sub presiune până ce se aude un click. Conectați aparatul la rețeaua electrică.
4. Cu ajutorul butonului „Меню” selectați programul de gătit necesar (pe ecran se va afișa indicatorul de program).
5. În cazul în care nu vă aranjează timpul de gătit setat implicit, puteți modifica valoarea dată prin apăsarea butoanelor „Час” și „Мин”.
6. În caz de necesitate setați timpul de start amănat. Funcția „Отложенный старт” nu este accesibilă la utilizarea programelor „ЖАРКА”, „МАКАРОНЫ” și „ЭКСПРЕСС”.
7. Pentru a lansa programul de gătit apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Старт”, până când nu se vor aprinde indicatorii butoanelor „Старт” și „Подогрев/Отмена”. Se începe efectuarea programului setat și contorizarea inversă a timpului de gătit. În

programele „НА ПАРУ” contorizarea inversă începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas; în programul „МАКАРОНЫ” – după fierberea apei în vas, plasarea produselor și apăsare repetată a butonului „Старт”.

8. În caz de necesitate funcția de autoîncălzire poate fi deconectată în prealabil, apăsând și ținând apăsat butonul „Меню”, până când indicatorul butonului „Подогрев/Отмена” nu se va stinge. Apăsarea repetată a butonului „Меню” va conecta din nou funcția dată. Funcția de autoîncălzire este inaccesibilă atunci când utilizați programele „ЮГУРТ” și „ХЛЕБ”.
9. Un semnal sonor informează despre finisarea programului de gătit. În continuare, în dependentă de programul ales sau setările curente, aparatul trece în regim de autoîncălzire (arde indicatorul butonului „Подогрев/Отмена”) sau în regim de așteptare (clipește indicatorul butonului „Старт”).
10. Pentru a anula programul introdus, a suspenda procesul de gătit sau de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Подогрев/Отмена”.

 *Pentru a obține un rezultat calitativ Vă propunem să folosiți rețetele de pregătire a bucatelor din cartea „200 rețete” care acompaniază multi-cooker REDMOND RMC-M90 – elaborată special pentru acest model.*


 *În cazul în care după părerea voastră nu ați reușit să atingeți rezultatul scontat în programe ordinare automate, folosiți programul universal „МУЛЬТИПОВАР” cu diapazon largit de setări manuale care oferă posibilități vaste pentru experimentele voastre culinare.*

Program „МУЛЬТИПОВАР”

Acest program este destinat pentru a pregăti practic toate felurile de mâncare conform parametrilor de temperatură și timp de gătit setați de către utilizator. Grație programului „МУЛЬТИПОВАР” multi-cooker REDMOND RMC-M90 poate înlocui o serie întreagă de dispozitive de bucătărie și permite a pregăti mâncarea practic după orice rețetă care v-a prezentat interes găsită într-o carte de culinărie veche sau luată din Internet.

Pentru comoditate atunci când se pregătesc bucatelile la o temperatură până la 80°C funcția de autoîncălzire este deconectată. În caz de necesitate ea poate fi conectată manual, apăsând și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Меню” după lansarea programului de gătit, până când se aprinde indicatorul „Подогрев/Отмена”.

- Timpul de gătit implicit în programul „МУЛЬТИПОВАР” constituie 15 minute, temperatura de gătit implicită – 100°C.
- Diapazonul reglării manuale de temperatură (se modifică prin apăsarea butonului „Температура”): 35°C – 170°C cu pasul de modificare de 5°C.
- Diapazonul reglării manuale de timp: 5 minute – 12 ore cu pasul de modificare de 1 minut pentru un interval până la 1 oră sau 5 minute – pentru un interval mai mult de 1 oră.

 *Programul „МУЛЬТИПОВАР” prevede posibilitatea de gătire a multor feluri de mâncare. Folosiți cartea „200 rețete” de la bucătarii noștri profesioniști sau tabelul special de temperaturi recomandate pentru pregătirea diferitor feluri de mâncare sau produse.*

Program „МОЛОЧНАЯ КАША”

Este recomandat pentru pregătirea terciurilor de lapte. Timpul de gătit implicit în program

constituie 10 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut.

Programul „МОЛОЧНАЯ КАША” este prevăzut pentru pregătirea terciului utilizând lapte pasteurizat cu grăsime redusă. Pentru a evita scurgerea laptelui și a obține rezultatul scontat este necesar înainte de gătit de a întreprinde următoarele acțiuni:

- Spălați minuțios toate crupele integrale (orez, hrișca, arpacășul de grâu etc.), până când apa devine limpede;
- Înainte de pregătire ungeți cu unt vasul oalei sub presiune;
- Respectați cu strictețe proporțiile, măsurând ingredientele conform indicațiilor din cartea cu rețete; micșorați sau măriți strict proporțional cantitatea ingredientelor;
- Atunci când folosiți laptele integral diluați-l cu apă potabilă în raport 1:1.

Proprietățile laptelui și crupelor în dependență de originea și producătorul lor pot fi diferite, ceea ce se reflectă uneori asupra rezultatelor de gătit.

În cazul în care rezultatul scontat în programul „МОЛОЧНАЯ КАША” nu a fost atins, folosiți programul universal „МУЛЬТИПОВАР”. Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de gătit setați conform rețetei.

Program „ТУШЕНИЕ”

Este recomandat pentru călirea legumelor, cărnii, cărnii de pasăre, produselor de mare. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „ЖАРКА”

Este recomandat pentru prăjirea legumelor, cărnii, cărnii de pasăre, produselor de mare. Timpul de gătit implicit în program constituie 15 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut.

Funcția „Отложенный старт” în acest program este inaccesibilă.

 Pentru ca ingredientele să nu ardă, urmați instrucțiunile din cartea cu rețete și amestecați periodic conținutul vasului. Se admite pregătirea cu capacul deschis al oalei sub presiune.

Program „СУП”

Este recomandat pentru pregătirea diferitor bulionuri și feluri întâi, precum și compoturi și băuturi. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „НА ПАРУ”

Este recomandat pentru pregătire la aburi a legumelor, cărnii, peștelui, felurilor de mâncare dietetice și vegetariene, alimentație din meniul pentru copii. Timpul de gătit implicit în program constituie 15 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Pentru a pregăti în programul dat utilizați un container special (care intră în set):

1. Turnați în vas 600–1000 ml apă. Introduceți în vas containerul de gătit la aburi.
2. Măsurați și pregătiți produsele conform rețetei, plasați-le uniform în container și introduceți vasul în corpul aparatului. Asigurați-vă că vasul aderă la elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile p. 3–10 din compartimentul „Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate”.


 **Contorizarea inversă a timpului de funcționare a programului de gătit începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas.**

În cazul în care nu utilizați setările automate de timp în programul dat, utilizați tabelul de timp de gătit la aburi recomandat pentru diferite produse.

Program „МАКАРОНЫ”

Este recomandat pentru pregătirea pastelor, etc., fierberea ouălor și crevurilor. Timpul de gătit implicit în program constituie 8 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 2 până la 20 minute cu pasul de setare de 1 minut. Programul prevede aducerea apei la fierbere, introducerea ingredientelor și pregătirea lor ulterioară. Un semnal sonor informează despre momentul de fierbere a apei și necesitatea de introducere a produselor. Contorizarea inversă a timpului de lucru a programului de gătit începe după apăsare repetată a butonului „Старт”.

Funcția „Отложенный старт” în acest program este inaccesibilă.

 **Atunci când pregătiți unele produse (paste, etc.) se formează spumă. Pentru a evita scurgerea eventuală a acesteia după limitele vasului se poate de gătit cu capacul deschis peste câteva minute după introducerea produselor în apă fiartă.**

Program „ТОМЛЕНИЕ”


Este recomandat pentru pregătirea cărnii înăbușite, a laptelui topit. Timpul de gătit implicit în program constituie 5 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 1 până la 8 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Program „БАПКА”

Este recomandat pentru pregătirea legumelor și a leguminoaselor. Timpul de gătit implicit în program constituie 40 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „БЫПЕЧКА”

Este recomandat pentru coacerea biscuiților, budincilor, turtelor din aluat de levuri și foitaj. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

 **Puteți verifica gradul de finisare a biscuitului înfingând în acesta o scobitoare. Dacă o scoateți și ea conține bucăți de aluat lipit – biscuitul este gata.**

Atunci când pregătiți pâinea se recomandă de a deconecta funcția de încălzire automată a felului de mâncare la toate etapele de gătit.

Program „КРУПЫ”

Programul este recomandat pentru fierberea terciurilor friabile din diferite tipuri de crupe, pregătirea diferitor garnituri. Timpul de gătit implicit în program constituie 35 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „ПЛОВ”

Programul este recomandat pentru pregătirea diferitor tipuri de pilaf, paella. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 10 minute.

Program „ЙОГУРТ”

Cu ajutorul acestui program puteți pregăti diferite iaurturi gustoase și sănătoase la domiciliu. Timpul de gătit implicit în program constituie 8 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 6 până la 12 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Funcția de autoîncălzire în acest program este inaccesibilă. La introducerea ingredientelor urmăriți ca ele să fie mai jos de cotația ½ de pe suprafața interioară a vasului.

■ Pentru a pregăti iaurturi puteți utiliza un set special de borcânașe pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (se procură separat).

Program „ПИЦЦА”

Este recomandat pentru pregătire pizza. Timpul de gătit implicit în program constituie 25 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 5 minute.

Program „ХЛЕБ”

Este recomandat pentru coacerea diferitor tipuri de pâine de făină de grâu și cu adăugarea făinii de secară. Programul prevede un ciclu complet de pregătire de la dospirea aluatului până la coacere. Timpul de gătit implicit în program constituie 3 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 1 până la 6 ore cu pasul de setare de 10 minute.

În acest program funcția de autoîncălzire este inaccesibilă. Atunci când introduceți ingredientele urmăriți ca ele să fie mai jos de cotația 1/2 pe suprafața interioară a vasului.

Trebuie de ținut cont că în decursul primei ore de funcționare a programului are loc dospirea aluatului, apoi nemijlocit coacerea.

- Înainte de a folosi făina, se recomandă de cernut pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înlătura impuritățile.
- Nu este recomandată utilizarea funcției „Отложенный старт”, deoarece aceasta poate influența calitatea copturii.
- Nu deschideți capacul oalei sub presiune până la finisarea completă a procesului de coacere! De aceasta depinde calitatea produsului copt.
- Pentru a reduce timpul și a simplifica gătirea se recomandă de a utiliza amestecuri gata pentru pregătirea pâinii.

Program „ДЕСЕРТЫ”

Este recomandat pentru pregătirea diferitor deserturi din fructe și pomușoare. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „ЭКСПРЕСС”

Program de gătire rapidă a orezului, terciurilor friabile din crupe. Reglările timpului de gătit și funcția „Отложенный старт” în acest program sunt inaccesibile.

III. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI

Înainte de a parveni la curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Folosiți o țesătură moale și remedii non-abrazive de spălat vesela. Recomandăm să efectuați curățarea produsului imediat după utilizare.

STOP ESTE INTERZISĂ utilizarea unei burete cu acoperire dură sau abrazivă, a remediiilor de curățare cu particule abrazive, precum și alte substanțe chimice agresive. Este interzis de a plasa corpul aparatului în apă sau sub un jet de apă.

Înainte de prima utilizare sau pentru eliminarea mirosurilor după pregătire recomandăm în decurs de 15 minute fierbeți o jumătate de lămâie în programul „НА ПАРУ”.

Vasul, capacul interior de aluminiu și supapa de abur trebuie curățate după fiecare utilizare. Vasul poate fi spălat în mașină de spălat vase. După sfârșitul curățării vasului ștergeți suprafața sa exterioră până ce ea devine uscată.

Pentru curățarea capacului interior de aluminiu:

1. Deschideți capacul oalei sub presiune.
2. În partea interioară a capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare de masă plastică.
3. Fără a vă forța, trageți capacul de aluminiu interior puțin la sine și în jos pentru ca el să se dezunească de la capacul principal.
4. Ștergeți suprafața ambelor capace cu o țesătură umedă sau un șervețel. În caz de necesitate spălați capacul scos sub un jet de apă și folosiți detergente de spălat vase. Nu se recomandă folosirea mașinii de spălat vase.
5. Asamblați în ordine inversă: introduceți capacul de aluminiu în canale, reușiți-l cu capacul principal și apăsați puțin pe fixatori până ce se va aude un click. Capacul de aluminiu interior trebuie să se fixeze în mod sigur.

Supapa de aburi este instalată într-o celulă specială pe capacul superior al aparatului și constă din două părți: disc exterior și bază. Pentru curățarea supapei:

1. Trageți atent discul superior de proeminențe în sus și la sine, astfel cum este arătat pe desen **A4**.
2. Pe partea interioară a discului întoarceți partea principală a supapei în sensul contrar acelor ceasornicului (în sensul <open>) până la limită și scoateți-o.

3. Extrageți atent cauciucul supapei. Spălați toate părțile supapei, respectând regulile sus-menționate.

STOP

Atenție! Pentru a evita deformării cauciucului supapei se interzice sucirea și tragerea acestuia.

4. Asamblați în ordine inversă: puneți cauciucul la loc, uniți canalele părții principale a supapei cu proeminențe corespunzătoare pe partea interioară a discului și întoarceți în sensul acului ceasornicului (în sensul close). Introduceți supapa de aburi în celulă pe capacul aparatului (discul superior trebuie să fie plasat în urmă cu proeminență pentru extragere).

Condensatul format în timpul pregătirii mâncării în modelul dat se acumulează într-un jgheab special de pe corpul aparatului în jurul vasului și se scurge în containerul situat pe partea inferioară a aparatului.

1. Deschideți capacul, scoateți vasul. În caz de necesitate ridicați puțin partea frontală a oalei sub presiune, pentru ca condensatul să se scurgă în container.
2. Ridicați containerul trăgând ușor de proeminență la sine.
3. Vărsați condensatul. Spălați containerul și introduceți-l la loc.
4. Condensatul care rămâne în cavități în jurul vasului eliminați cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

IV. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE

Eroare afișată pe ecran	Defecțiunile posibile	Înlăturarea erorii
E1 – E3	Eroare de sistem, este posibilă ieșirea din funcțiune a plăcii sau a elementului de încălzire.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcorească. Închideți bine capacul, conectați aparatul din nou la rețeaua electrică. În cazul în care la conectare repetată problema nu s-a înlăturat, adresați-vă la un centru de service autorizat.

Defecțiune	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Nu se conectează.	Nu este tensiune în rețeaua electrică.	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
Mincarea se prepară prea mult timp.	Întreruperi în alimentarea cu energie electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
	Între vas și element de încălzire a pătruns un obiect străin.	Înlăturați obiectul străin.
	Vasul instalat incorect în corpul oalei sub presiune.	Amplasați vasul drept fără înclinări.
	Element de încălzire contaminat.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcorească. Curățați elementul de încălzire.

V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezenta garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezenta garanție nu se răspindește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor etc.).

Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 și 7 indica luna, 8 – anul de producere a dispozitivului.

Termenul de exploatare a produsului și termenul de valabilitate a garanției se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoii obișnuiți.

ROU

EAC

Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

Импортер: ООО «АЛЬФА», 195027, г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д. 44, литера Б.

© REDMOND. Все права защищены. 2015

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

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

RMC-M90-CIS-UM-4