

REDMOND

Мультиварки RMC-M13, RMC-M23

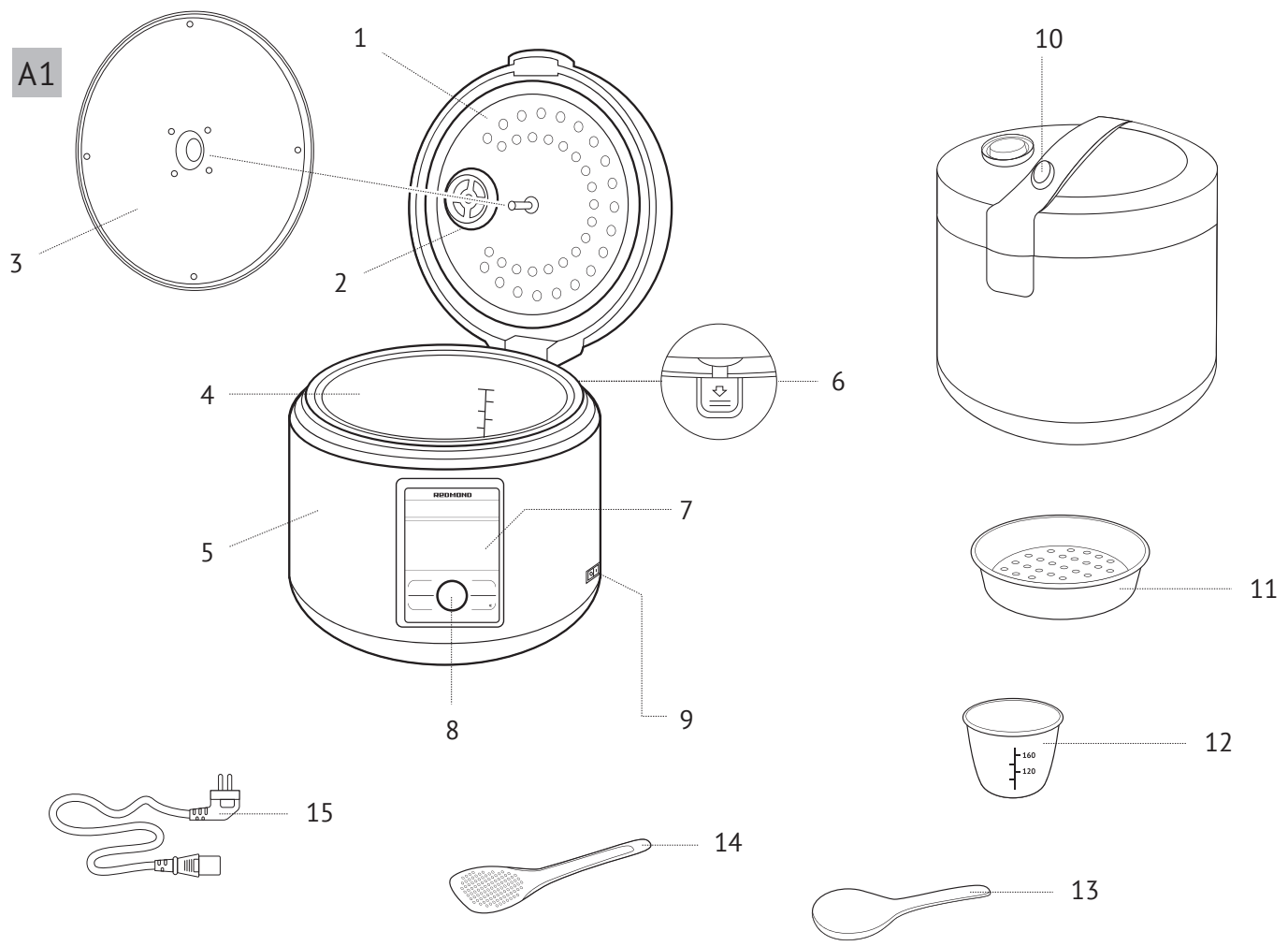


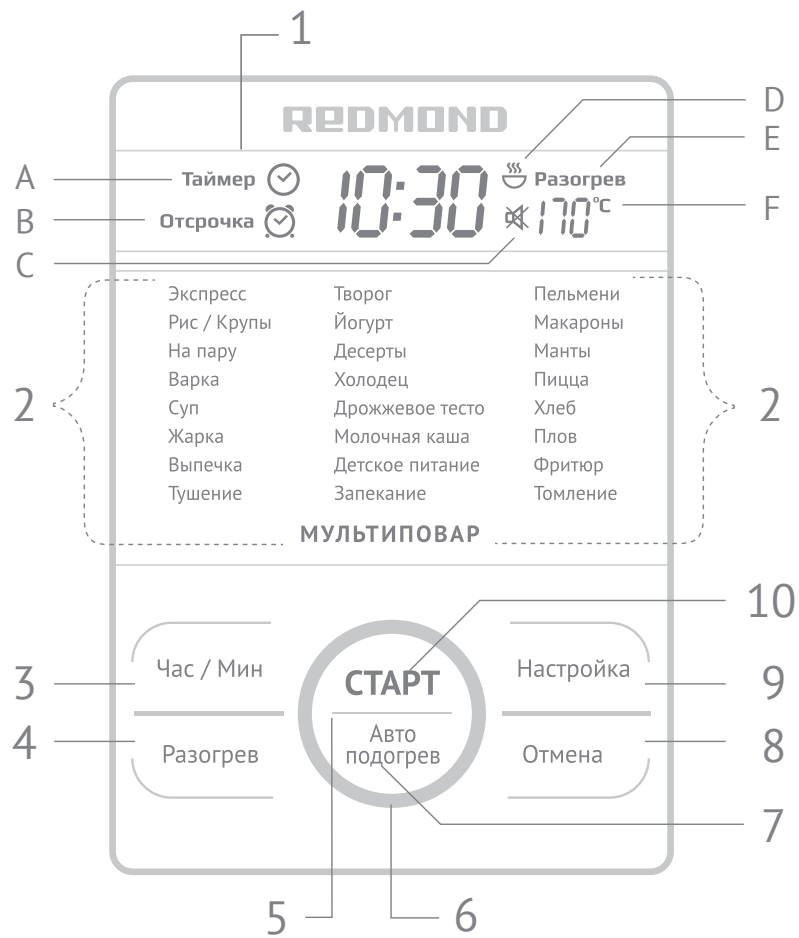
Руководство по эксплуатации



RUS	5
UKR	54
KAZ	60
UZB	66
ROU	72

A1





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварки REDMOND RMC-M13 и RMC-M23 – современные многофункциональные приборы нового поколения для приготовления пищи, в которых компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделями, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-M13 или RMC-M23, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка также существенно экономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, эти приборы дают возможность освободить полезное пространство.

25 автоматических программ предоставляют широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка (в том числе во фритюре), выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд. А если вы человек творческий, вам придется по душе специальная программа «МУЛЬТИПОВАР», позволяющая настраивать не только время, но и температуру приготовления в широком диапазоне значений.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 120 рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данных моделей и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварках REDMOND RMC-M13 и RMC-M23 вы сможете создать практически любые блюда – от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашими мультиварками это делать легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

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

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



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед включением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

при открывании крышки.

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

STOP *Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой 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 (стр. 41).

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические,

нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



ВНИМАНИЕ! *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	10	Общие правила и рекомендации.....	41
Функции.....	10	Хранение прибора.....	43
Программы.....	10	VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	43
Комплектация.....	11	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	43
Устройство мультиварок.....	11	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	46
Элементы панели управления.....	12	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	47
Устройство дисплея.....	12	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	49
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	13	VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	51
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	13	VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	52
Режим ожидания.....	13	IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	52
Настройка часов.....	13		
Включение/отключение звуковых сигналов.....	14		
Установка времени приготовления.....	14		
Функция «Отсрочка старта».....	15		
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	15		
Функция разогрева блюд.....	16		
Общие рекомендации по приготовлению.....	16		
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....	27		
Программа «ПЛОВ».....	33		
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ.....	35		
Приготовление детского питания.....	35		
Стерилизация посуды и предметов гигиены.....	36		
Пастеризация.....	37		
IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	39		
Приготовление фондю.....	39		
Приготовление сыра.....	39		
Приготовление халвы.....	40		
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	41		

Технические характеристики

Модель	RMC-M13	RMC-M23
Мощность	500 Вт	860 Вт
Напряжение	220–240 В, 50 Гц	
Объем чаши	3 л	5 л
Покрытие чаши	Антипригарное керамическое Anato® (Корея)	
Дисплей	Светодиодный	
Тип управления	Электронный	
Паровой клапан	Съемный	
Съемная внутренняя крышка	Есть	
Выключатель питания на корпусе прибора	Есть	
Энергонезависимая память	Есть	
Отключение звуковых сигналов	Есть	

Функции

Автоподогревдо 12 ч
 Предварительное отключение автоподогрева..... есть
 Отсрочка стартадо 24 ч
 Разогрев блюддо 12 ч

Программы

- | | | | |
|----------------|---------------------|---------------------|--------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 8. ВЫПЕЧКА | 15. МОЛОЧНАЯ КАША | 22. ХЛЕБ |
| 2. ЭКСПРЕСС | 9. ТУШЕНИЕ | 16. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | 23. ПЛОВ |
| 3. РИС/КРУПЫ | 10. ТВОРОГ | 17. ЗАПЕКАНИЕ | 24. ФРИТЮР |
| 4. НА ПАРУ | 11. ЙОГУРТ | 18. ПЕЛЬМЕНИ | 25. ТОМЛЕНИЕ |
| 5. ВАРКА | 12. ДЕСЕРТЫ | 19. МАКАРОНЫ | |
| 6. СУП | 13. ХОЛОДЕЦ | 20. МАНТЫ | |
| 7. ЖАРКА | 14. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО | 21. ПИЦЦА | |

Комплектация

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



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 мультиварок **A1**

1. Крышка с ручкой
2. Съёмный паровой клапан
3. Съёмная внутренняя крышка
4. Чаша


Модель	RMC-M13	RMC-M23
Чаша	RB-C302	RB-C502

5. Корпус прибора
6. Контейнер для сбора конденсата
7. Панель управления с дисплеем
8. Кольцо регулировки
9. Выключатель питания
10. Кнопка открытия крышки
11. Контейнер для приготовления на пару
12. Мерный стакан
13. Черпак
14. Плоская ложка
15. Шнур электропитания

Элементы панели управления **A2**

1. Дисплей.
2. Индикаторы программ приготовления.
3. Кнопка «Час/Мин» – включение режима установки текущего времени; выбор значения часов/минут в режимах установки текущего времени, времени приготовления и отсрочки старта.
4. Кнопка «Разогрев» – включение функции разогрева блюд (в режиме ожидания).
5. Кнопка «Старт/Автоподогрев» с индикаторами **Старт** и **Автоподогрев** – запуск программы приготовления; предварительное отключение автоподогрева.
6. Кольцо регулировки: выбор программы приготовления; установка текущего времени / времени приготовления / времени отсрочки старта; установка температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР». При вращении по часовой стрелке значения увеличиваются, при вращении против часовой стрелки – уменьшаются. С помощью кольца регулировки можно совершать 16 переключений за оборот на 360°.
7. Индикатор **Автоподогрев** загорается на кнопке во время работы функции автоподогрева.
8. Кнопка «Отмена» – прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек; включение/отключение звуковых сигналов (в режиме ожидания).
9. Кнопка «Настройка» – включение режима настройки параметров программы; переход в режим установки температуры приготовления (в программе «МУЛЬТИПОВАР») / времени отсрочки старта.
10. Индикатор **Старт** горит во время работы программы приготовления и функции отсрочки старта; мигает при выходе на рабочую температуру в программах «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ» и «МАНТЫ».

Устройство дисплея

- A. Индикатор **Таймер** – загорается при установке времени приготовления / во время работы программы.
- B. Индикатор **Отсрочка** – загорается при установке времени отсрочки старта / во время работы прибора в режиме отсрочки старта.
- C. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- D.  – индикатор работы функции автоподогрева.
- E. Индикатор **Разогрев** – загорается во время работы функции разогрева блюд.
- F. Индикатор значения температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР».

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки. Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и табличку с серийным номером изделия на его корпусе.



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

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (стр. 41).



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

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

Режим ожидания

По умолчанию подключенный к электросети прибор находится в режиме ожидания: на дисплее отображается текущее время в 24-часовом формате. Если при установке параметров выбранной программы в течение минуты ни одна кнопка не была нажата, прибор возвращается в режим ожидания, при этом все сделанные ранее настройки сбрасываются.

Настройка часов

Для настройки текущего времени:

1. Нажмите и удерживайте кнопку **«Час/Мин»** в режиме ожидания. На дисплее отобразятся индикатор , индикатор текущего времени будет мигать.
2. Вращая кольцо регулировки, выберите значение часов. При повороте кольца по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, против часовой стрелки – уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
3. Установив значение часов, нажмите кнопку **«Час/Мин»**. Индикатор значения минут будет мигать. Вращая кольцо регулировки, выберите

значение минут. При повороте кольца по часовой стрелке значение минут будет увеличиваться, против часовой стрелки – уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

По завершении установки текущего времени не нажимайте никаких кнопок в течение нескольких секунд. Установленное значение времени будет сохранено.

Включение/отключение звуковых сигналов

В мультиварках REDMOND RMC-M13/RMC-M23 предусмотрена возможность включения/отключения звуковых сигналов, сопровождающих нажатие кнопок и завершение процесса приготовления. Для отключения звуковых сигналов в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена»**. Чтобы снова включить звуковые сигналы, повторно нажмите кнопку **«Отмена»**.

Энергонезависимая память

Мультиварки REDMOND RMC-M13 и RMC-M23 имеют энергонезависимую память. При временном отключении электропитания (до 15 минут в режиме приготовления) все заданные вами настройки сохраняются. Прибор вернется к работе на том этапе, на котором она была прервана.



***ВНИМАНИЕ!** Если продолжение процесса приготовления нежелательно, нажмите кнопку **«Отмена»**. Прибор перейдет в режим ожидания.*

Установка времени приготовления

В мультиварках RMC-M13 и RMC-M23 можно изменять время приготовления, установленное по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. Вращая кольцо регулировки, выберите нужную программу. На дисплее загорится индикатор **Таймер**, для каждой программы будет отображаться время приготовления, установленное по умолчанию.
2. Нажмите кнопку **«Настройка»**. Индикатор значения часов будет мигать.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите значение часов. При повороте кольца по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, против часовой стрелки – уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
4. Установив значение часов, нажмите кнопку **«Час/Мин»**. Индикатор значения минут будет мигать. Вращая кольцо регулировки, выберите значение минут. При повороте кольца по часовой стрелке значение минут будет увеличиваться, против часовой стрелки – уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.



***ВАЖНО!** При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей программ приготовления (стр. 49).*

*В программах **«ПЕЛЬМЕНИ»**, **«МАКАРОНЫ»**, **«МАНТЫ»** и **«ФРИТЮР»** отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру; в программе **«НА ПАРУ»** – при образовании достаточного количества пара в чаше.*

Функция «Отсрочка старта»

Данная функция позволяет задать время, к которому блюдо должно быть готово. Отложить процесс приготовления можно на длительное время — до 24 часов с шагом установки в 15 минут. Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт/Автоподогрев».

1. Вращая кольцо регулировки, выберите нужную программу приготовления.
2. Установите время приготовления для выбранной программы.
3. Если выбрана программа «МУЛЬТИПОВАР», установите температуру приготовления (стр. 17).
4. Нажмите кнопку **«Настройка»**. Индикатор **Отсрочка**, а также индикатор значения времени отложенного старта будут мигать на дисплее.
5. Вращая кольцо регулировки, выберите значение часов. При повороте кольца по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, против часовой стрелки — уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
6. Установив значение часов, нажмите кнопку **«Час/Мин»**. Индикатор значения минут будет мигать. Вращая кольцо регулировки, выберите значение минут. При повороте кольца по часовой стрелке значение минут будет увеличиваться, против часовой стрелки — уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. На дисплее будут отображаться индикатор **Отсрочка** и индикатор текущего времени. При нажатии кнопки **«Час/Мин»** на дисплее отобразится заданное время суток, к которому блюдо будет готово.
8. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Отмена»**, после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.



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



В программах **«ЭКСПРЕСС»**, **«ЖАРКА»**, **«ПЕЛЬМЕНИ»**, **«МАКАРОНЫ»**, **«МАНТЫ»**, **«ФРИТЮР»** функция «Отсрочка старта» недоступна.

При установке времени в функции «Отсрочка старта» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программе **«НА ПАРУ»** начинается только после выхода прибора на рабочие параметры.

Прибор оборудован энергонезависимой памятью. В случае кратковременного отключения электричества (до 15 минут в режиме приготовления) все настройки прибора будут сохранены.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 12 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку **«Старт/Автоподогрев»** (индикатор **Автоподогрев** погаснет).



Несмотря на то что режим автоподогрева рассчитан на 12 часов, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.

Данная функция недоступна в программах «ЭКСПРЕСС», «ЙОГУРТ», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР». В программе «ХЛЕБ» время работы функции автоподогрева составляет 3 часа, в программах «ВЫПЕЧКА», «ЗАПЕКАНИЕ» – 4 часа.

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварках REDMOND RMC-M13 и RMC-M23 предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, индикатор **Автоподогрев** погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»** еще раз, загорится индикатор **Автоподогрев**.



*Для вашего удобства в случае приготовления блюд при температуре ниже 80°C функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы приготовления (загорится индикатор **Автоподогрев**).*

Функция разогрева блюд

Для разогрева холодных блюд:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Разогрев»**. Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 12 часов.
4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку **«Отмена»**. Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.



***ВАЖНО!** Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 12 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.*

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рекомендациями по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке книги «120 рецептов», разработанной специально для моделей REDMOND RMC-M13 и RMC-M23.

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

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

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

В мультиварках REDMOND RMC-M13 и RMC-M23 также предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает большие возможности для ваших кулинарных экспериментов. Используя данную программу, вы можете устанавливать температуру и время приготовления в широком диапазоне значений.

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту. Диапазон установки температуры в программе составляет 35–170°C с шагом изменения в 5°C.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор *Таймер* и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. Нажмите кнопку «**Настройка**». Установите нужное время приготовления (стр. 14).
5. Повторно нажмите кнопку «**Настройка**» для перехода в режим установки температуры приготовления. Индикатор значения температуры будет мигать на дисплее. Вращая кольцо регулировки, выберите нужное значение температуры. По умолчанию температура приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C.
6. При повороте кольца по часовой стрелке значение температуры будет увеличиваться, против часовой стрелки – уменьшаться. По достижении максимального значения установка температуры продолжится с начала диапазона.
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
8. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор *Автоподогрев*, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
10. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 47).

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ЭКСПРЕСС»

Рекомендуется для быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп.

В данной программе недоступны регулировки времени приготовления, функции автоподогрева и отсрочки старта.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ЭКСПРЕСС»** (индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразится символ «----»).
4. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления. На дисплее будет отображаться динамический индикатор.
5. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
6. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена»**.

Программа «РИС/КРУПЫ»

Предназначена для варки риса, каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«РИС/КРУПЫ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 25 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 15).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «НА ПАРУ»

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

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. 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.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**НА ПАРУ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
5. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
6. Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
10. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 46).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для варки овощей, мяса, рыбы. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ВАРКА»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 45 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (*стр. 14*).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 14*).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«СУП»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 1 час.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (*стр. 14*).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 14*).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы и других продуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ЖАРКА». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 18 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
5. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



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

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут. Время работы автоподогрева в программе «ВЫПЕЧКА» составляет 4 часа.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте

- крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 50 минут.
 4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
 5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
 6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
 7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
 8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



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

Хотя режим автоподогрева рассчитан на 12 часов, не рекомендуется оставлять готовую выпечку в подогретом состоянии надолго.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, приготовления холодца и заливного. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 1 час.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим

автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.

8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ТВОРОГ»

С помощью мультиварок REDMOND RMC-M13 и RMC-M23 вы можете легко и быстро приготовить домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги «120 рецептов».

В программе «ТВОРОГ» возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ТВОРОГ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 20 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, имеющий широкую известность и популярность во всем мире. С помощью данной

программы вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстойть тесто. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

В программе «ЙОГУРТ» недоступна функция автоподогрева.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ЙОГУРТ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 8 часов.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».



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 ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ДЕСЕРТЫ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ДЕСЕРТЫ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ХОЛОДЕЦ»

Рекомендуется для приготовления холодца. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 10 часов с шагом в 10 минут.

- Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ХОЛОДЕЦ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 4 часа.
- При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
- При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
- Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
- По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
- Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

Рекомендуется для расстойки дрожжевого теста. Расстойка (поднятие) — важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно

перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста, объем увеличивается до 50–70% от первоначального. Основные условия успешной расстойки – отсутствие сквозняков, постоянная температура и влажность воздуха, для чего используются специальные шкафы. В мультиварках RMC-M13 и RMC-M23 в данной программе вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

В программе «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» недоступна функция автоподогрева.

1. Подготовьте тесто в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы тесто находилось ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 1 час.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».



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

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

При расстойке теста применение функции отсрочки старта нежелательно.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, гречка, пшено и т. п.), пока вода не станет прозрачной;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рекомендациям книги рецептов, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов 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» (стр. 43).



Для приготовления молочной каши также можно воспользоваться универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР» (оптимальная температура приготовления составляет 95°C).

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультиварки REDMOND RMC-M13 и RMC-M23 помогут облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития. В программе «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от

10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 40 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете множество рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему 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 проверены непосредственно в мультиварках REDMOND RMC-M13 и RMC-M23.

Программа «**ЗАПЕКАНИЕ**»

Рекомендуется для запекания различных блюд в фольге. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут. Время работы автоподогрева в программе «**ЗАПЕКАНИЕ**» составляет 4 часа.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ЗАПЕКАНИЕ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).

5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ПЕЛЬМЕНИ»

Рекомендуется для варкипельменей. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту.

В программе «ПЕЛЬМЕНИ» недоступны функции автоподогрева и отсрочки старта.

1. Налейте воду в чашу. Следите за тем, чтобы уровень воды находился ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ПЕЛЬМЕНИ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 13 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).



Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт/Автоподогрев».

5. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс нагрева воды.
6. После закипания воды прозвучит сигнал, индикатор **Автоподогрев** на кнопке «Старт/Автоподогрев» будет мигать. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется обратный отсчет времени приготовления.



Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для варки макарон. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту.

В программе «МАКАРОНЫ» недоступны функции автоподогрева и отсрочки старта.

1. Налейте воду в чашу. Следите за тем, чтобы уровень воды находился ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**МАКАРОНЫ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 8 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).



Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт/Автоподогрев».

5. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнется процесс нагрева воды.
6. После закипания воды прозвучит сигнал, индикатор **Автоподогрев** на кнопке «Старт/Автоподогрев» будет мигать. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется обратный отсчет времени приготовления.



Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «МАНТЫ»

Рекомендуется для приготовления мантов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут. Для приготовления используйте контейнер для приготовления на пару (входит в комплект).

В программе «МАНТЫ» недоступны функции автоподогрева и отсрочки старта.

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно расположите их в контейнере для приготовления на пару.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«МАНТЫ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (*стр. 14*).



Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт/Автоподогрев».

5. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс нагрева воды.
6. После закипания воды прозвучит сигнал, индикатор **Автоподогрев** на кнопке «Старт/Автоподогрев» будет мигать. Осторожно откройте крышку и установите в чашу контейнер для приготовления на пару, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется обратный отсчет времени приготовления.



Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.

7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена»**.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (*стр. 43*).*

Программа «ПИЦЦА»

Рекомендуется для приготовления пиццы. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 1 часа с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ПИЦЦА»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (*стр. 14*).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (*стр. 14*).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени рабо-

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

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. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом в 5 минут.

Время работы автоподогрева в программе «ХЛЕБ» составляет 3 часа.

- Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ХЛЕБ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 3 часа.
- При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
- При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
- Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
- По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
- Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



ВНИМАНИЕ! Во время выпечки чаша и продукт нагреваются! Используйте кухонные рукавицы во время извлечения готового хлеба из прибора.



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

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

*При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы все они находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши.*

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.

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 вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ПЛОВ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 1 час.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ФРИТЮР»

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры 130–200°C. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. В мультиварках REDMOND RMC-M13 и RMC-M23 вы можете готовить

во фритюре, используя специальную корзину (приобретается отдельно).

Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 40 минут с шагом в 5 минут.

Функции автоподогрева и отсрочки старта в данной программе недоступны.

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
2. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ФРИТЮР»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 18 минут.
3. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).



Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры.

4. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
5. Повторно нажав кнопку **«Старт/Автоподогрев»** после запуска программы, отключите функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** погаснет).
6. Присоедините ручку к корзине для жарки во фритюре. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется. Равномерно разложите продукты в корзине.
7. Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку мультиварки. Опустите корзину с продуктами в чашу. Не закрывайте крышку.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Выньте корзину с продуктами и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Дайте маслу стечь.
10. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена»**.



***ВНИМАНИЕ!** Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки во фритюре используйте кухонные рукавицы.*



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для томления овощей, рыбы, мяса. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 3 часа.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 14).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

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

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы также найдете рецепты блюд для ребенка – с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данных моделей. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварках REDMOND RMC-M13 и RMC-M23.

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

ВОЗРАСТ 4–6 МЕСЯЦЕВ

Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш, однокомпонентные соки.

ВОЗРАСТ 6–8 МЕСЯЦЕВ

Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы, фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.

ВОЗРАСТ 8–12 МЕСЯЦЕВ

Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы, фруктовые пюре, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне.

ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ

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

МОЛОЧНЫЕ И БЕЗМОЛОЧНЫЕ КАШИ

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

ЙОГУРТЫ

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Его можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварок REDMOND RMC-M13 и RMC-M23 в программе «ЙОГУРТ» вы можете готовить 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 малыша уже с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой кулинарной книге.



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

Стерилизация посуды и предметов гигиены

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварках REDMOND RMC-M13 и RMC-M23 можно использовать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «СВП». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер**

- и время приготовления, установленное по умолчанию – 1 час.
- Установите необходимое время стерилизации (стр. 14).
 - Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
 - По завершении стерилизации прозвучит сигнал. Выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.
 - Для прерывания процесса на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

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

- Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
- Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
- Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«НА ПАРУ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
- Установите время работы программы согласно рецепту (стр. 14).
- Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
- По завершении программы прозвучит сигнал. Все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.
- Для прерывания процесса на любом этапе, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Отмена»**.

Пастеризация

Процесс одноразового нагревания (чаще всего жидких) продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70–80°C в течение 30 минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все их вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

- Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы 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.
- Нажатием кнопки **«Разогрев»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
- Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.
- Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена»**.
- По окончании работы программы выньте готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Время пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
RMC-M13	10 мин	12 мин	16 мин	20 мин	-	-
RMC-M23	4 мин	6 мин	8 мин	10 мин	12 мин	14 мин

Разогрев детского питания

В мультиварках RMC-M13 и RMC-M23 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно разогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. При необходимости возможно применение функции отсрочки старта.

1. Разместите в чаше емкости с разогреваемым продуктом, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ЙОГУРТ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 8 часов.
5. Установите необходимое время разогрева (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется процесс разогрева, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. Через 30 минут продукт будет разогрет от комнатной температуры до 37–39°C, и эта температура будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится. При необходимости нажатием кнопки «Отмена» можно прервать разогрев и использовать продукт по назначению.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена»**.
9. Не рекомендуется держать продукты детского питания в подогретом состоянии длительное время, так как это может привести к изменению их вкусовых качеств.



Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

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

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Приготовление фондю

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

В основе классического европейского рецепта — расплавленная смесь сыра, белого вина и определенных приправ, в которую с помощью особых вилочек макают кусочки хлеба или любого другого подходящего гарнира.

С мультиварками REDMOND RMC-M13 и RMC-M23 приготовить фондю у себя дома очень просто, используя программу «НА ПАРУ». Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю в соответствии с рецептом.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «НА ПАРУ». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 30 минут.
4. Установите время приготовления согласно рецепту.
5. Нажмите кнопку «Старт/Автоподогрев». Начнется выполнение установленной программы.
6. Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).
7. Соблюдайте последовательность действий, указанную в рецепте приготовления.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Приготовление сыра

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

Теперь в мультиварках REDMOND RMC-M13 и RMC-M23 с помощью программы «МУЛЬТИПОВАР» вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге «120 рецептов».



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

Приготовление халвы

В мультиварках REDMOND RMC-M13 и RMC-M23 можно приготовить халву, используя программу «ЖАРКА». Следуйте рецепту приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для халвы в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ЖАРКА**» (индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор «Таймер» и время приготовления, установленное по умолчанию).
4. Установите время приготовления согласно рецепту.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.



Рекомендуется обжаривать ингредиенты для халвы при открытой крышке прибора.

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

Несмотря на то что режим автоподогрева рассчитан на 12 часов, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи после приготовления рекомендуем протереть чистые чашу и внутреннюю крышку 9-процентным раствором уксуса, после чего обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».

Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой более чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя соответствующую функцию (стр. 16).

Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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

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

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

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю алюминиевую крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

Очищать чашу можно как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмочать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30–40 минут (стр. 16). Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.



При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Это не является признаком дефекта чаши.

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. Аккуратно отсоедините внутреннюю крышку от основной, снимите ее со штыря.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использовать посудомоечную машину в данном случае не следует.
4. Вытрите обе крышки насухо.
5. Установите алюминиевую крышку на место.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора и состоит из внешнего и внутреннего кожухов.

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя.
2. Внутренний кожух поверните против часовой стрелки до упора и снимите его.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинку клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинку на место, совместите пазы основной части клапана с соответствующими выступами на внутреннем кожухе и поверните по часовой стрелке. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный на задней части прибора.

1. Откройте крышку, извлеките чашу. При необходимости немного приподнимите переднюю часть мультиварки, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
2. Снимите контейнер, слегка потянув его за выступ на себя.
3. Вылейте конденсат. Промойте контейнер, следуя вышеупомянутым правилам, и вставьте на место.
4. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.



Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что она отключена от электросети и полностью остыла!

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. В случае применения моющего средства необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

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



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

Хранение прибора

Если прибор не используется длительное время, обязательно отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан, контейнер для конденсата должны быть чистыми и сухими.

Для компактного хранения можно уложить комплектующие в чашу и разместить ее в корпусе мультиварки.

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины проблемы	Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	<ul style="list-style-type: none"> Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
<ul style="list-style-type: none"> Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке 	<ul style="list-style-type: none"> Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления

Возможные причины проблемы		Способы решения
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла	<ul style="list-style-type: none"> При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке:	выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	Вы заложили в чашу слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 26)
<ul style="list-style-type: none"> Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта 	<ul style="list-style-type: none"> Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

<ul style="list-style-type: none"> Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено 	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
---	---

Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления
Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин / 30 мин
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 мин
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
Фрикадельки/Котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин
Рыба (филе)	500	500	10 мин
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	5 мин
Манты/Хинкали	4 шт.	500	15 мин
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	40 мин
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	1 ч 10 мин
Овощи (свежемороженые)	500	500	10 мин
Яйцо	3 шт.	500	10 мин

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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
1	35°C	Расстойка теста, приготовление уксуса
2	40°C	Приготовление йогуртов
3	45°C	Закваска
4	50°C	Брожение
5	55°C	Приготовление помадки
6	60°C	Приготовление зеленого чая, детского питания
7	65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
8	70°C	Приготовление пунша
9	75°C	Пастеризация, приготовление белого чая
10	80°C	Приготовление глинтвейна
11	85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90°C	Приготовление красного чая
13	95°C	Приготовление молочных каш
14	100°C	Приготовление безе или варенья

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
15	105°C	Приготовление холодца
16	110°C	Стерилизация
17	115°C	Приготовление сахарного сиропа
18	120°C	Приготовление рульки
19	125°C	Приготовление тушеного мяса
20	130°C	Приготовление запеканки
21	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
22	140°C	Копчение
23	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
24	150°C	Запекание мяса в фольге
25	155°C	Жарка изделий из дрожжевого теста
26	160°C	Жарка птицы
27	165°C	Жарка стейков
28	170°C	Приготовление картофеля фри, куриных наггетсов



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

№	Название программы	Рекомендации по приготовлению	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Выход на рабочие параметры	Отложенный старт, ч	Автоподогрев, ч
1	МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	30 мин	2 мин – 12 ч / 1 мин	–	24	12
2	ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш из круп	–	–	–	–	–
3	РИС/КРУПЫ	Варка риса, приготовление каш из цельнозерновых круп на воде	25 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	–	24	12
4	НА ПАРУ	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса, диетических и вегетарианских блюд	30 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	24	12
5	ВАРКА	Варка овощей, мяса, рыбы и других продуктов	45 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	–	24	12
6	СУП	Приготовление различных первых блюд (борщ, рассольник и т. д.)	1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	–	24	12
7	ЖАРКА	Жарка овощей, мяса, птицы	18 мин	5 мин – 2 ч / 1 мин	–	–	12
8	ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	50 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	–	24	4
9	ТУШЕНИЕ	Тушение овощей, мяса, рыбы и других продуктов	1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	–	24	12
10	ТВОРОГ	Приготовление домашнего творога	20 мин	5 мин – 1 ч / 5 мин	–	24	12
11	ЙОГУРТ	Приготовление домашнего йогурта	8 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	–	24	–
12	ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных рецептов	30 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	–	24	12

№	Название программы	Рекомендации по приготовлению	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Выход на рабочие параметры	Отложенный старт, ч	Автоподогрев, ч
13	ХОЛОДЕЦ	Приготовление холодца, заливного	4 ч	10 мин – 10 ч / 10 мин	–	24	12
14	ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	Расстойка дрожжевого теста	1 ч	10 мин – 2 ч / 5 мин	–	24	–
15	МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	30 мин	5 мин – 4 ч / 1 мин	–	24	12
16	ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	40 мин	10 мин – 12 ч / 5 мин	–	24	12
17	ЗАПЕКАНИЕ	Запекание различных продуктов в фольге	30 мин	10 мин – 4 ч / 5 мин	–	24	4
18	ПЕЛЬМЕНИ	Варка пельменей	13 мин	10 мин – 1 ч / 1 мин	+	–	–
19	МАКАРОНЫ	Варка макарон	8 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин	+	–	–
20	МАНТЫ	Варка мантов	30 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	–	–
21	ПИЦЦА	Приготовление пиццы	30 мин	10 мин – 1 ч / 5 мин	–	24	12
22	ХЛЕБ	Выпечка хлеба	3 ч	10 мин – 6 ч / 5 мин	–	24	3
23	ПЛОВ	Приготовление различных видов плова	1 ч	10 мин – 2 ч / 5 мин	–	24	12
24	ФРИТЮР	Жарка во фритюре	18 мин	5 мин – 40 мин / 5 мин	+	–	–
25	ТОМЛЕНИЕ	Томление мяса, рыбы, овощей и других продуктов	3 ч	10 мин – 12 ч / 10 мин	–	24	12

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиваркам RMC-M13 и RMC-M23 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

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

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

RHP-M02 – ветчинница для RMC-M23

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

RB-A300 – чаша с антипригарным покрытием для RMC-M13

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

Чаша с керамическим покрытием производства ANATO® (Корея): RB-C302 (3 л, для RMC-M13), RB-C502 (5 л, для RMC-M23)

Чаша имеет керамическое покрытие, устойчивое к механическим повреждениям. Благодаря отличному антипригарному и теплопроводным свойствам этих чаш пища не пригорает, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данные чаши специально разработаны для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

RB-A503 – чаша с антипригарным покрытием производства DAIKIN® (Япония) для RMC-M23

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

RB-S500 – стальная чаша для RMC-M23

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

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1–E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

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

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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


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

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный

номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й – год выпуска устройства.

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

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

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, 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 живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, — невідповідність пара-

метрів може призвести до короткого замикання або загоряння кабелю.

- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, — це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.

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

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

ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове пошкодження кабелю елек-

троживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може призвести до перегрівання і поломки пристрою.
- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.
- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком прохолов. Строго дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

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

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

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

- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинен виконувати авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і пошкодження майна.

Технічні характеристики

Модель	RMC-M13	RMC-M23
Потужність	500 Вт	860 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц	
Об'єм чаші	3 л	5 л
Покриття чаші	Антипригарне керамічне ANATO® (Корея)	
Дисплей	Світлодіодний	
Тип управління	Електронний	
Паровий клапан	Знімний	
Вимикач живлення на корпусі приладу	Є	
Енергонезалежна пам'ять	Є	
Відключення звукових сигналів	Є	

Функції

Автопідігрівання.....	до 12 год
Попереднє відключення автопідігрівання.....	є
Відстрочка старту.....	до 24 год
Розігрівання страв.....	до 12 год

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР)
2. ЕКСПРЕС (ЕКСПРЕС)
3. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
4. НА ПАРУ (НА ПАРИ)
5. ВАРКА (ВАРИННЯ)
6. СУП (СУП)
7. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
8. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
9. ТУШЕНИЕ (ТУШУВАННЯ)
10. ТВОРОГ (СИР)
11. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
12. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ)
13. ХОЛОДЕЦ (ХОЛОДЕЦЬ)
14. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ДРІЖЖОВЕ ТІСТО)
15. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
16. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДІТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
17. ЗАПЕКАНИЕ (ЗАПІКАННЯ)
18. ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНИ)
19. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)
20. МАНТЫ (МАНТИ)
21. ПИЦЦА (ПІЦЦА)
22. ХЛЕБ (ХЛІБ)
23. ПЛОВ (ПЛОВ)
24. ФРИТЮР (ФРИТЮР)
25. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)

Комплектація

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

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

Будова мультиварок RMC-M13, RMC-M23 A1

1. Кришка з ручкою для перенесення
2. Знімний паровий клапан
3. Внутрішня знімна кришка
4. Чаша

Модель	RMC-M13	RMC-M23
Чаша	RB-CS02	RB-CS02

5. Корпус приладу
6. Контейнер для збору конденсату
7. Панель управління з дисплеєм
8. Кільце регулювання
9. Вимикач живлення

10. Кнопка відкривання кришки
11. Контейнер для приготування на парі
12. Мірна склянка
13. Черпак
14. Плоска ложка
15. Шнур електроживлення

Елементи панелі управління A2

1. Дисплей.
2. Індикатори програм приготування.
3. Кнопка «Час/Мин» («Год/Хв») – включення режиму установки поточного часу; вибір значення години/хвилини у режимах установки поточного часу, часу приготування і відстрочки старту.
4. Кнопка «Разогрев» («Розігрівання») – включення функції розігрівання страв (у режимі очікування).
5. Кнопка «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автопідігрівання») з індикаторами «Старт» («Старт») і «Автоподогрев» («Автопідігрівання») – запуск програми приготування; попереднє відключення автопідігрівання.
6. Кільце регулювання: вибір програми приготування; установка поточного часу / часу приготування / часу відстрочки старту; установка температури в програмі «МУЛЬТИПОВАР». При обертанні за годинною стрілкою значення збільшуються, при обертанні проти годинної стрілки – зменшуються. За допомогою кільця регулювання можна робити 16 переключень за оборот 360°.
7. Індикатор «Автоподогрев» загоряється на кнопці під час роботи функції автопідігрівання.
8. Кнопка «Отмена» («Скасування») – переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань; включення/відключення звукових сигналів (у режимі очікування).
9. Кнопка «Настройка» («Налаштування») – включення режиму налаштування параметрів програми; перехід у режим установки температури приготування (у програмі «МУЛЬТИПОВАР») / часу відстрочки старту.
10. Індикатор «Старт» горить під час роботи програми приготування і функції відстрочки старту; мигає при виході на робочу температуру в програмах «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ» і «МАНТЫ».

Будова дисплею

- A. Індикатор «Таймер» («Таймер») – загоряється при установці часу приготування / під час роботи програми.
- B. Індикатор «Отсрочка» («Відстрочка») – загоряється при установці часу відстрочки старту / під час роботи приладу в режимі відстрочки старту.
- C. Індикатор відключення звукових сигналів.
- D. Індикатор роботи функції автопідігрівання.
- E. Індикатор «Разогрев» («Розігрівання») – загоряється під час роботи функції розігрівання страв.
- F. Індикатор значення температури в програмі «МУЛЬТИПОВАР».

I. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ

Обережно розпакуйте виріб і вийміть його з коробки, видаліть всі пакувальні матеріали і рекламні наклеї, за винятком наклеїки із серійним номером. Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантієне обслуговування. Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть. При першому використанні можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку зробіть оцінку приладу.

⚠ УВАГА! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед початком експлуатації

Установіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, яка виходить з парового клапану, не падала на шпалери, декоративні покриття, електричні прилади та інші предмети або матеріали, що можуть постраждати від підвищеної вологості і температури.


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

Режим очікування

За замовчуванням підключений до електромережі прилад знаходиться в режимі очікування: на дисплеї відображається поточний час у 24-годинному форматі. Якщо при установці параметрів обраної програми протягом хвилини жодна кнопка не була натиснута, прилад повертається в режим очікування, при цьому всі зроблені раніше налаштування скидаються.

Налаштування годинника

Для налаштування поточного часу:

1. Натисніть і утримуйте кнопку «Час/Мин» у режимі очікування. На дисплеї відобразиться індикатор , індикатор поточного часу буде мигати.
2. Обертаючи кільце регулювання, виберіть значення годин. При повертанні кільця за годинною стрілкою значення годин буде збільшуватися, проти годинної стрілки – зменшуватися. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
3. Установивши значення годин, натисніть кнопку «Час/Мин». Індикатор значення хвилини буде мигати. Обертаючи кільце регулювання, виберіть значення хвилини. При повертанні кільця за годинною стрілкою значення хвилини буде збільшуватися, проти годинної стрілки – зменшуватися. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.

Після завершення установки поточного часу не натискайте ніяких кнопок протягом декількох секунд. Установлене значення часу буде збережено.

Включення/відключення звукових сигналів

У мультиварках REDMOND RMC-M13, RMC-M23 передбачена можливість включення/відключення звукових сигналів, що супроводжують натискання кнопки і завершення процесу приготування. Для відключення звукових сигналів у режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку «Отмена». Щоб знову включити звукові сигнали, повторно натисніть кнопку «Отмена».

Енергонезалежна пам'ять

Мультиварки REDMOND RMC-M13, RMC-M23 мають енергонезалежну пам'ять. При тимчасовому відключенні електроживлення (до 15 хвилин у режимі приготування) усі задані вами налаштування збережуться. Після повернення до роботи на тому етапі, на якому вона була перервана.

⚠ УВАГА! Якщо продовження процесу приготування небажано, натисніть кнопку «Отмена». Прилад перейде до режиму очікування.

Установка часу приготування

У мультиварках RMC-M13, RMC-M23 можна змінювати час приготування, установлений за замовчуванням для кожної програми. Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежить від обраної програми приготування.

1. Обертаючи кільце регулювання, виберіть потрібну програму. На дисплеї засвітиться індикатор «Таймер», для кожної програми буде відображатися час приготування, установлений за замовчуванням.
2. Натисніть кнопку «Настройка». Індикатор значення годин буде мигати.
3. Обертаючи кільце регулювання, виберіть значення годин. При повертанні кільця за годинною стрілкою значення годин буде збільшуватися, проти годинної стрілки – зменшуватися. Після досягнення максималь-

ного значення установка часу продовжиться з початку діапазону.

- Установивши значення годин, натисніть кнопку «Час/Мин». Індикатор значення хвилини буде мигати. Обертаючи кільце регулювання, виберіть значення хвилини. При повороті кільця за годинною стрілкою значення хвилини буде збільшуватися, проти годинної стрілки – зменшуватися. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.

i У програмах «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНИ», «МАНТЫ» і «ФРИТЮР» відлік установленого часу приготування починається тільки після виходу приладу на задану робочу температуру; у програмі «НА ПАРУ» – при утворенні достатньої кількості пари в чаші.

Функція «Відстрочка старту»

Дана функція дозволяє задати час, до якого страва повинна бути готова. Відкласти процес приготування можна на тривалість часу – до 24 годин з кроком установки в 15 хвилин. Варто враховувати, що час відстрочки повинен бути більшим, ніж установлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натискання кнопки «Старт/Автоподогрев».

- Обертаючи кільце регулювання, виберіть потрібну програму приготування.
- Установіть час приготування для обраної програми.
- Якщо обрано програму «МУЛЬТИПОВАР», установіть температуру приготування.
- Натисніть кнопку «Настройка». Індикатор «Отсрочка», а також індикатор значення часу відкладеного старту будуть мигати на дисплеї.
- Обертаючи кільце регулювання, виберіть значення годин. При повороті кільця за годинною стрілкою значення годин буде збільшуватися, проти годинної стрілки – зменшуватися. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
- Установивши значення годин, натисніть кнопку «Час/Мин». Індикатор значення хвилини буде мигати. Обертаючи кільце регулювання, виберіть значення хвилини. При повороті кільця за годинною стрілкою значення хвилини буде збільшуватися, проти годинної стрілки – зменшуватися. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
- Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». На дисплеї будуть відображатися індикатор «Отсрочка» та індикатор поточного часу. При натисканні кнопки «Час/Мин» на дисплеї відобразиться заданий час доби, до якого страва буде готова.
- Обертаючи зроблених установок натисніть кнопку «Отмена», після чого буде потрібно ввести внос програму приготування заново.

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

i У програмах «ЭКСПРЕСС», «ЖАРКА», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР» функція «Відстрочка старту» недоступна.

При установці часу у функції «Відстрочка старту» необхідно враховувати, що зворотний відлік часу в програмі «НА ПАРУ» починається тільки після виходу приладу на робочі параметри.

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)

Включається автоматично після завершення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75°C протягом 12 годин. На дисплеї відображається прямий відлік часу роботи в даному режимі. При необхідності автопідігрівання можна відключити, натиснувши кнопку «Старт/Автоподогрев» (індикатор «Автоподогрев» згасне). Дана функція недоступна в програмах «ЭКСПРЕСС», «ЙОГУРТ», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР». У програмі

«ХЛЕБ» час роботи функції автопідігрівання складає 3 години, у програмах «ВЫПЕЧКА» і «ЗАПЕКАНИЕ» – 4 години.

Попереднє відключення автопідігрівання

У мультиварках REDMOND RMC-M13, RMC-M23 передбачена можливість завчасного відключення функції автопідігрівання після запуску основної програми приготування. Для цього після старту програми натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев», поки індикатор «Автоподогрев» не згасне. Щоб знову включити автопідігрівання, натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев» ще раз, засвітиться індикатор «Автоподогрев».

Для вашої зручності, у випадку приготування страв при температурі нижче 80°C, функція автопідігрівання буде за замовчуванням відключена. При необхідності її можна включити вручну натисканням кнопки «Старт/Автоподогрев» після запуску програми приготування (засвітиться індикатор «Автоподогрев»).

Функція розігрівання страв

Для розігрівання холодних страв:

- Перекладіть продукти в чашу, установіть її в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Закрийте кришку до клацання, підключіть мультиварку до електромережі.
- Натисніть кнопку «Разогрев». Засвітиться відповідний індикатор на дисплеї і включиться розігрівання. На таймері відобразиться прямий відлік часу роботи приладу в даному режимі. Страва буде розігріта до 70–75°C. Дана температура може підтримуватися протягом 12 годин.
- При необхідності розігрівання можна відключити, натиснувши кнопку «Отмена». Індикатори на дисплеї і кнопки згаснуть.

! *ВАЖЛИВО!* Незважаючи на те, що мультиварка може зберігати продукт у розігрітому стані до 12 годин, не рекомендується залишати страву розігрітою більше ніж на дві-три години, тому що іноді це може призвести до зміни її смакових якостей.

Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм

- Підготуйте інгредієнти відповідно до рецепту, викладіть у чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходилися нижче максимальної оцінки шкали на внутрішній поверхні чаші.
- Вставте чашу в корпус приладу, тронь поверхні її, переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Закрийте кришку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
- Обертаючи кільце регулювання, виберіть потрібну програму приготування. Індикатор програми буде мигати, на дисплеї відобразиться індикатор «Таймер» і час приготування, установлений за замовчуванням.
- Натисніть кнопку «Настройка». Установіть потрібний час приготування. Якщо обрано програму «МУЛЬТИПОВАР», повторно натисніть кнопку «Настройка» для переходу в режим установки температури приготування. Індикатор значення температури буде мигати на дисплеї. Обертаючи кільце регулювання, виберіть потрібне значення температури. При повороті кільця за годинною стрілкою значення температури буде збільшуватися, проти годинної стрілки – зменшуватися. Після досягнення максимального значення установка температури продовжиться з початку діапазону.
- При необхідності установіть час відстрочки старту.
- Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Загориться індикатор кнопки, почнеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.
- Після завершення програми приготування пролунає сигнал, згасне і індикатор. У залежності від настроєного приладу переїде в режим автопідігрівання (засвітиться індикатор «Автоподогрев», на дисплеї буде відображатися прямий відлік часу роботи автопідігрівання) або в режим очікування.
- Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасуван-

ня введеної програми або відключення автопідігрівання натисніть кнопку «Отмена».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма «МУЛЬТИПОВАР» призначена для приготування практично будь-яких страв по заданим користувачем параметрам температури і часу приготування. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 30 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 12 годин із кроком зміни в 1 хвилину. Діапазон установок температури в програмі складає 35–170°C з кроком зміни в 5°C. Температура приготування за замовчуванням складає 100°C.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Рекомендується для швидкого приготування рису, розсипчастих каш і круп, варіння різних продуктів. У даній програмі недоступне регулювання часу приготування, функції автопідігрівання і відстрочки старту.

- Дотримуйтеся пп. 1–3 розділу «Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм».
- Обертаючи кільце регулювання, виберіть програму «ЭКСПРЕСС» (індикатор програми буде мигати, на дисплеї відобразиться символ «--»).
- Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». Засвітиться індикатор кнопки, почнеться процес приготування. На дисплеї буде відобразитися динамічний індикатор.
- Після завершення програми приготування пролунає сигнал, згасне і індикатор. Прилад переїде в режим очікування.
- Для переривання процесу приготування на будь-якому етапі, скасування введеної програми натисніть кнопку «Отмена».

Програма «РИС/КРУПЫ»

Призначена для варіння рису, каш на воді. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 25 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком установки в 1 хвилину.

Програма «НА ПАРУ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, мантив, дієтичних і вегетаріанських страв. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 30 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Зворотний відлік часу приготування в програмі «НА ПАРУ» починається тільки після виходу приладу на робочі параметри (після закінчення води й утворення достатньої кількості пари в чаші).

- Налійте в чашу 600–1000 мл води. Установіть в чашу контейнер для приготування на парі.
- Відміряйте і підготуйте продукти відповідно до рецепту, рівномірно розкладіть їх у контейнері для приготування на парі і вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
- Дотримуйтеся пп. 3–9 розділу «Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм».

Програма «ВАРКА»

Рекомендується для варіння овочів, м'яса, риби. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 45 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, компотів і маринадів. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 1 годину. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці та інших продуктів. За

замовчуванням час приготування в даній програмі складає 18 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 1 хвилину.

Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

i *Рекомендується обсмужувати продукти при відкритій кришці приладу — це дозволить одержати хрустку скоринку. Перей похованому використанню програми «ЖАРКА» дивитися приладові цілком охотно.*

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листового тіста. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 50 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Час роботи автопідігрівання в програмі «ВЫПЕЧКА» складає 4 години.

⚠ *УВАГА! При витягуванні готового продукту з чаши використовуйте кулонні рукавиці або прихватки.*

Програма «ТУШЕНИЕ»

Рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів, приготування заходлу і холодоці. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 1 годину. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ТВОРОГ»

За допомогою мультиварок REDMOND RMC-M13, RMC-M23 ви можете легко і швидко приготувати домашній сир, який можна використовувати як кінець продукту або як інгредієнт для приготування інших блюд. Дотримуйтеся рекомендацій щодо приготування з доданої книги «120 рецептов».

За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 20 хвилин. У програмі «ТВОРОГ» можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ЙОГУРТ»

Йогурт — кисломолочний продукт із корисними властивостями, що має широке поширення і популярність в усьому світі. За допомогою даної програми ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе вдома. Також дана програма дозволяє розостати тісто. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 8 годин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин.

У програмі «ЙОГУРТ» недоступна функція автопідігрівання.

💡 *Для приготування йогуртів ви можете використовувати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (можна придбати окремо).*

Програма «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендується для приготування різних десертів. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 30 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ХОЛОДЕЦ»

Рекомендується для приготування холодоці. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 4 години. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 10 годин із кроком установки в 10 хвилин.

Програма «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

Рекомендується для розстоювання дріжджового тіста. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 1 годину. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

У програмі «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» недоступна функція автопідігрівання.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш, варення, джемів, фруктових желе і різних десертів. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 30 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком установки в 1 хвилину.

Рекомендації щодо приготування молочних каш у мультиварці

Програма призначена для приготування каш із пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока й одержати необхідний результат, рекомендується:

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



Для приготування молочної каші також можна скористатися універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР» (оптимальна температура приготування складає 95°C).

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультиварки REDMOND RMC-M13/RMC-M23 дозволяють полегшити рішення багатьох питань, пов'язаних з харчуванням дитини і доглядом за нею на різних стадіях росту і розвитку. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 40 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ЗАПЕКАНИЕ»

Рекомендується для запікання різних страв у фользі. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 30 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком установки в 5 хвилин. Час роботи автопідігрівання в програмі «ЗАПЕКАНИЕ» складає 4 години.

Програма «ПЕЛЬМЕНИ»

Рекомендується для варіння пельменів. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 13 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години з кроком установки в 1 хвилину. Зворотний відлік часу приготування в програмі «ПЕЛЬМЕНИ» починається тільки після виходу приладу на робочі параметри (після закриття кришки старту).

У програмі «ПЕЛЬМЕНИ» недоступні функції автопідігрівання і відстрочки старту.

Програма «МАКАРОНЫ»

Рекомендується для варіння макаронів. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 8 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком установки в 1 хвилину. Зворотний відлік часу приготування в програмі «МАКАРОНЫ» починається тільки після виходу приладу на робочі параметри (після закриття води).

У програмі «МАКАРОНЫ» недоступні функції автопідігрівання і відстрочки старту.

Програма «МАНТЫ»

Рекомендується для приготування манти. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 30 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. Зворотний відлік часу приготування в програмі «МАНТЫ» починається тільки після виходу приладу на робочі параметри (після закриття води).

У програмі «МАНТЫ» недоступні функції автопідігрівання і відстрочки старту.

Програма «ПИЦЦА»

Рекомендується для приготування піци. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 30 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 1 години з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ХЛЕБ»

Рекомендується для випікання різних видів хліба з пшеничного борошна і з додаванням житнього борошна. Програма передаєбач повний цикл приготування від розстоювання тіста до випікання. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 3 години. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком установки в 5 хвилин. Час роботи автопідігрівання в програмі «ХЛЕБ» складає 3 години.

⚠ *УВАГА! Під час випікання чаши і продукт нагріваються! Використовуйте кулонні рукавиці під час витягування готового хліба з приладу.*

Програма «ПЛОВ»

Рекомендується для приготування різних видів плову. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 1 годину. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ФРИТЮР»

У мультиварках REDMOND RMC-M13, RMC-M23 ви можете готувати у фритюрі, використовуючи спеціальний кошик (можна придбати окремо). За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 18 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 40 хвилин із кроком установки в 5 хвилин. Функції автопідігрівання і відстрочки старту в даній програмі недоступні.

⚠ *УВАГА! Олія дуже гаряча! Для витягування кошика для смаження у фритюрі використовуйте кулонні рукавиці.*

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендується для томління овочів, риби, м'яса. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 10 хвилин. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 3 години.

III. ОЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ

Загальні правила і рекомендації

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

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

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

- Будьте акуратні при очищенні гумових або силіконових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до непра-

вилної роботи приладу.

- Корпус вироб можна очищати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку і знімний паровий клапан необхідно очищати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворився в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищайте при необхідності.

Очищення корпусу

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

Очищення чаші

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

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

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

Очищення внутрішньої алюмінієвої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. З внутрішньої сторони кришки акуратно від'єднайте внутрішню кришку від основної, зніміть її зі штиря.
3. Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. При необхідності винійте зняту кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використовувати посудомийну машину в даному випадку не слід.
4. Витріть обидві кришки насухо.
5. Установіть алюмінієву кришку на місце, сполучіть її з основною кришкою.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлений у спеціальному гнізді на верхній кришці приладу і складається з зовнішнього і внутрішнього кожухів.

1. Акуратно потягніть зовнішній кожух за виступ у поглибленні кришки нагору і на себе.
2. Внутрішній кожух поверніть проти годинної стрілки до упору і зніміть його.
3. При необхідності акуратно витягніть гумку клапана. Промийте всі частини клапана.
4. Проведіть зборку в зворотному порядку: встановіть гумку на місце, сполучіть пази основної частини клапана з відповідними виступами на внутрішньому кожусі і поверніть за годинною стрілкою. Щільно установіть паровий клапан у гнізді на кришці приладу.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат накопичується в спеціальній порожнині на корпусі приладу навколо чаші і стікає в спеціальний контейнер, розташований на задній частині приладу.

1. Відкрийте кришку, витягніть чашу. При необхідності трохи підніміть передню частину мультиварки, щоб конденсат цілком стік у контейнер.
2. Зніміть контейнер, злегка потягнувши його за виступ на себе.
3. Вилийте конденсат. Промийте контейнер, дотримуючись вищезгаданих правил, і вставте на місце.
4. Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видаляйте за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

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

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

- Бічні стінки робочої камери, поверхня нагріваючого диска і кожух центрального термодатчика (розташований у середині нагріваючого диска) можна очистити зволоженою (не мокрою!) губкою або серветкою. У випадку застосування миючого засобу необхідно ретельно видалити його залишки, щоб виключити появу небажаного запаху при наступному приготуванні їжі.
- При потраплянні сторонніх тіл у поглиблення навколо центрального термодатчика акуратно видаліть їх піщетом, не надавляючи на кожух датчика.
- При забрудненні поверхні нагріваючого диска припустимо використовувати зволожену губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

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

Зберігання приладу

Якщо прилад не використовується тривалий час, обов'язково відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагріваючий диск, чаша, внутрішня кришка і паровий клапан, контейнер для конденсату повинні бути чистими і сухими.

Для компактного зберігання можна вкласти комплектуючі в чашу і розмістити її в корпусі мультиварки.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилки
E1-E4	Системна помилка (можливий вихід з ладу електронної плати або термодатчика), або нещільно закрита кришка	Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Не включається	Немає живлення від електромережі	Перевірте напругу в електромережі
Справа готується заздалегідь до довго	Перебій з живленням від електромережі	Перевірте напругу в електромережі
	Між чашею і нагріваючим елементом потрапив сторонній предмет	Видаліть сторонній предмет
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Установіть чашу рівно, без перекосів
	Нагріваючий елемент забруднений	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагріваючий елемент


V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

Уваження, посібник користувача, а також сам прилад необхідні утилізувати відповідно до місцевих програм з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом із звичайним побутовим сміттям.

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).

- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

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

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

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

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

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдардың (оның ішінде балалардың) қолдануына арналмаған, мұндай тұлғалар қадағаланып, олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін

тұлға осы аспапты қолдануға қатысты нұсқау жасалған жағдайлардан басқа. Балалардың аспаппен, оның жинақтаушыларымен, сонымен қатар зауыттық орамымен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалап отыру қажет. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жасамауы тиіс.

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

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RMC-M13	RMC-M23
Қуаты	500 Вт	860 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50 Гц	
Табақтың көлемі	3 л	5 л
Табақтың жабындысы	Күйікке қарсы қыш ANATO® (Корея)	
Дисплей	Сжарықдиодты	
Басқару типі	Электрондық	
Бу клапаны	Шешімелі	
Аспап корпусындағы қоректену өшіргіші	Бар	
Энергиядан тәуелді жады	Бар	
Дыбыс сигналдарын өшіру	Бар	

Функциялар

- Автосыту.....12 с дейін
- Автосытуды алдын ала өшіру.....бар
- Стартты шегеру.....24 с дейін
- Тағамдарды қыздыру.....12 с дейін

Бағдарламалар

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ) | КАМЫР |
| 2. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС) | 15. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚА-СЫ) |
| 3. РИС/КРУТЫҒЫ (КУРИШ/ЖАРНАЛАР) | 16. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛА ТА-МАҒЫ) |
| 4. НА ПАРУ (БУДА) | 17. ЗАПЕКАНИЕ (ПІСІРМЕ) |
| 5. ВАРКА (АСУ) | 18. ПЕЛЬМЕНИ (ТҮШПАРА) |
| 6. СУП (КӨЖЕ) | 19. МАКАРОНЫ (МАКАРОН) |
| 7. ЖАРКА (КУЫРУ) | 20. МАНТЫ (МЭНТИ) |
| 8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРУ) | 21. ПИЦЦА (ПИЦЦА) |
| 9. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) | 22. ХЛЕБ (НАН) |
| 10. ТВОРОГ (ІРІМШІК) | 23. ПЛОВ (ПАЛАУ) |
| 11. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) | 24. ФРИТОР (ФРИТОР) |
| 12. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТТЕР) | 25. ТОМЛЕНИЕ (БЫҚТЫРУ) |
| 13. ХЛОДЦЕЦ (ДІРІЛДЕК) | |
| 14. ДОРОЖКОВОЕ ТЕСТО (АШЫҒАН) | |

Жинағы

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

i *Өндiруiсiде өз өнiмiн жетiлдiру барысында бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерiстер туралы қосымша хабарламай осы өзгерiстердi енгiзуге құқығы бар.*

RMC-M13, RMC-M23 мультипісіргіштерінің құрылымы A1

- 1. Тасымалдауға арналған тұтқасы бар қақпақ
- 2. Шешіlmелi бу клапаны
- 3. Ішкі алмалы-салмалы жапқыш
- 4. Табақ

Үлгі	RMC-M13	RMC-M23
Табақ	RB-C302	RB-C302

- 5. Аспап корпусы
- 6. Конденсатты жинауға арналған контейнер
- 7. Дисплей бар басқару панелі
- 8. Реттеу сақинасы
- 9. Қоректену өшіргіші
- 10. Қақпақты ашатын түймешік
- 11. Буда әзірлеуге арналған контейнер
- 12. Өшеу стақаны
- 13. Ожау
- 14. Жалпақ қасық
- 15. Электр қоректену бауы

Басқару панелінің элементтері A2

- 1. Дисплей.
- 2. Әзірлеу бағдарламаларының индикаторлары.
- 3. «Час/Мин» («Сағат/Мин») түймешігі – ағымдағы уақыты орнату режимін

қосу; ағымдағы уақытты, әзірлеу және стартты шегеру уақытын орнату режимдерінде сағат/синут мәндерін таңдау.

- 4. «Разогрев» («Қыздыру») түймешігі – асты қыздыру функциясын қосу (күту режимінде).
- 5. «Старт» («Старт») және «Автоподогрев» («Автоқыздыру») индикаторлары бар «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автоқыздыру») түймешігі – әзірлеу бағдарламасын іске қосу; автоқыздыруды алдын ала өшіру.
- 6. Реттеу сақинасы; әзірлеу бағдарламасын таңдау; ағымдағы уақытты / әзірлеу уақытын / стартты шегеру уақытын орнату; «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында температураны орнату. Мәндер сағат тілінен бұрғанда көбейеді, сағат тіліне қарсы бұрғанда азаяды. Реттеу сақинасының көмегімен 360° айналымында 16 ауыстырылым жасауға болады.
- 7. «Автоподогрев» индикаторы автоқыздыру функциясының жұмысы кезінде түймешік жанады.
- 8. «Отмена» («Болдырмау») түймешігі – әзірлеу бағдарламасы жұмысын тоқтату; жасалған теңешіlmдердi түсіру; дыбыс сигналдарын қосу/өшіру (күту режимінде).
- 9. «Настройка» («Теңешіlm») түймешігі – бағдарлама параметрлерін теңшеу режимін қосу; әзірлеу температурасын («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында) / стартты шегеру уақытын орнату режиміне ауысу.
- 10. «Старт» индикаторы әзірлеу бағдарламасының жұмысы және стартты шегеру функциясының кезінде жанады; «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ» және «МАНТЫ» бағдарламаларында жұмыс температурасына жеткенде жыпылықтайды.

Дисплейдің құрылымы

- A. «Таймер» («Таймер») индикаторы – әзірлеу уақытын орнатқан кезде / бағдарлама жұмыс істеген кезде жанады.
- B. «Отсрочка» («Шегеру») индикаторы – стартты шегеру уақытын орнату кезінде / аспап стартты шегеру режимі жұмыс істеген кезде жанады.
- C. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы.
- D. Автоқыздыру функциясы жұмысының индикаторы.
- E. «Разогрев» («Қыздыру») индикаторы – асты қыздыру функциясы жұмыс істеген кезде жанады.
- F. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында температура мәнінің индикаторы.

I. АЛҒАШ ҚОСАР АЛДЫНҒА

Орамнн абайлап ашыңыз және бұйымды қоратпн шығарыңыз, барлық орау материалдары мен сериялық нөмірi бар жапсырмадан басқа жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз. Бұйымның сериялық нөмірi болмауы оған кепiлдiк қызмет көрсету құқығыңызды сізден автоматты түрде айырады. Аспап корпусын ылғал матамен сүртiңiз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептiрiңiз. Бiрiншi рет пайдаланылғанда бөтен iс пайда болуы мүмкiн, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз.

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

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

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Пайдаланар алдында


Аспапты бу клапанынан шығатын бу тұсқағаз, декоративтік жабындылар, электрқондық аспаптар мен жоғары ылғал мен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттар немесе материалдардан тийеміндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз. Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін бөлшектерінде зақымдар, жарық және басқа ақаулар болмауына көз жеткізіңіз.

Табақ пен қыздыру камерасының түбі арасында бөтен заттар болмауы керек.

Күту режимі

Әдепкіде электр желісіне қосылған аспап күту режимінде болады: дисплейде 24 сағаттық пішінде ағымдағы уақыт көрінеді. Егер таңдалған бағдарлама параметрлерін орнату барысында бір минут ішінде бір түймешік басылмаса, аспап күту режиміне оралады, бұл ретте бұрын жасалған теңешіlmдер алынып тасталады.

Сағатты теңшеу

- Ағымдағы уақытты теңшеу үшін:
- 1. «Час/Мин» түймешігін күту режимінде басып ұстап тұрыңыз. Дисплейде  индикаторы көрінеді, ағымдағы уақыт индикаторы жыпылықтайтын болады.
 - 2. Реттеу сақинасын айналдыра отырып, сағат мәнін таңдаңыз. Сақинаны сағат тілінен бұрғанда сағат мәні ұлғаяды, сағат тіліне қарсы – азаятын болады. Максималды мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жалғасады.
 - 3. Сағат мәнін орнатып алып, «Час/Мин» түймешігін басыңыз. Мән индикаторы жыпылықтайтын болады. Реттеу сақинасын айналдыра отырып, минут мәнін таңдаңыз. Сағат тілінен сақинаны бұрғанда минут мәні ұлғаятын, сағат тіліне қарсы бұрғанда – азаятын болады. Максималды мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жалғасады.

Ағымдағы уақытты орнату аяқталғанда ешқандай түймешікті бірнеше секунд бойы басыпаңыз. Белгіленген уақыт мәні сақталады.

Дыбыстық сигналдарды қосу/өшіру

REDMOND RMC-M13/RMC-M23 мультипісіргіштерінде түймешік басылғанда шығатын дыбыстық сигналдарды қосу/өшіру мүмкіндігін қарастырылған. Дыбыстық сигналдарды өшіру үшін күту режимінде «Отмена» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Дыбыстық сигналдарды қайта қосу үшін қайтадан «Отмена» түймешігін басыңыз.

Энергияға тәуелді жады

REDMOND RMC-M13/RMC-M23 мультипісіргіштерінде энергияға тәуелді жады бар. Электр қоректенуді уақытша өшіргенде (15 минут ішінде әзірлеу бағдарламасында) сіз енгізген теңешіlmдер сақталады. Аспап үзілген сатыдағы жұмысқа оралады.

⚠ *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!* Егер әзірлеу барысын жалғастыру қажет болмаса, «Отмена» түймешігін басыңыз. Аспап күту режиміне өтеді.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M13, RMC-M23 мультипісіргіштерінде әр бағдарлама үшін әдепкіде белгіленген әзірлеу уақытын өзгертуге болады. Өзгерту қадамы мен енгізілген уақыттың ықтимал диапазоны әзірлеудің таңдалған бағдарламасына байланысты.

- 1. Реттеу сақинасын айналдыра отырып, қажетті бағдарламаны таңдаңыз. Дисплейде «Таймер» индикаторы жанады, әр бағдарлама үшін әдепкі бойынша белгіленген әзірлеу уақыты көрінетін болады.
- 2. «Настройка» түймешігін басыңыз. Сағат мәндерінің индикаторы жыпылықтайды.
- 3. Реттеу сақинасын айналдырып, сағат мәнін таңдаңыз. Сақина сағат тілінен бұралғанда сағат мәні көбейеді, сағат тіліне қарсы бұралғанда – азаяды. Ең үлкен мән болғанда сағат орнатылуы диапазонның басынан жалғасады.
- 4. Сағат мәнін орнатып, «Час/Мин» түймешігін басыңыз. Минуттар мәнінің индикаторы жыпылықтайды. Реттеу сақинасын айналдырып, минуттар мәнін таңдаңыз. Сақина сағат тілінен бұралғанда минут мәні көбейеді, сағат тіліне қарсы бұралғанда – азаяды. Ең үлкен мән болғанда уақыт орнатылуы диапазонның басынан жалғасады.


i «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ» және «ФРИТОР» бағдарламаларында орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап


тапсырылған жұмыс температурасына келген соң ғана басталады; «НА ПАРУ» бағдарламасында – табақта жеткілікті бу мөлшері қалыптасқанда.

«Стартты шегеру» функциясы

Осы функция ас дайын болуы керек уақытты тапсыруға мүмкіндік береді. Әзірлеу уәдерісін узақ уақытқа – 15 минут орнату қадамын 24 сағатқа дейін шегеруе болады. Шегеру уақыты орнатылған әзірлеу уақытынан көп болу керектігін есепке алу керек, әйтпесе бағдарлама жұмысын «Старт/Автопогрев» түймешігі басылған соң бірден бастайды.

1. Реттеу сақинасын бұрап, жақтәлі әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз.
2. Таңдалған бағдарлама үшін әзірлеу уақытын орнатыңыз.
3. Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы таңдалып тұрса, әзірлеу температурасын орнатыңыз.
4. «Настройка» түймешігін басыңыз. «Отсрочка» индикаторы, сонымен қатар шегерілген старттың уақыт мәнінің индикаторы дисплейде жыпылықтайды.
5. Реттеу сақинасын бұрап, сағат мәнін таңдаңыз. Сақина сағат тілімен бұралғанда сағат мәні көбейеді, сағат тіліне қарсы бұралғанда – азаяды. Ең үлкен мәні болғанда сағат орнатылуы диапазонның басынан жалғасады.
6. Сағат мәнін орнатып, «Час/Мин» түймешігін басыңыз. Минуттар мәнінің индикаторы жыпылықтайды. Реттеу сақинасын айналындырып, минуттар мәнін таңдаңыз. Сақина сағат тілімен бұралғанда минут мәні көбейеді, сағат тіліне қарсы бұралғанда – азаяды. Ең үлкен мәні болғанда уақыт орнатылуы диапазонның басынан жалғасады.
7. «Старт/Автопогрев» түймешігін басыңыз. Дисплейде «Отсрочка» индикаторы мен ағымдағы уақыт индикаторы көрінеді. «Час/Мин» түймешігі басылғанда дисплейде ас дайын болатын тапсырылған тәулік уақыты көрінеді.
8. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Отмена» түймешігін басыңыз, одан кейін бүкіл әзірлеу бағдарламасын жаңадан енгізу керек.

 Егер рецепте тез бузылатын азық (құмыртқа, сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, «Отсрочка старт» функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

 «ЭКСПРЕСС», «ЖАРКА», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР» бағдарламасында «Стартты шегеру» функциясы қол жетімсіз.

«Стартты шегеру» функциясында уақытты орнатқанда «НА ПАРУ» бағдарламаларында уақыттың керісінше есептелуі тек аспап жұмыс параметрлеріне жыққан соң басталатынын есгеру керек.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоқызыру)

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70–75°C шегінде 12 сағаттың ішінде ұстай алады. Дисплейде осы режимде жұмыс уақытының тікелей есебі көрінеді. Қажет болғанда «Старт/Автопогрев» түймешігін басып, автоқызыруды өшіруге болады («Автопогрев» индикаторы өшеді). Осы функция «ЭКСПРЕСС», «ЙОГУРТ», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР» бағдарламаларында қол жетімсіз. Автоқызыру функциясының жұмыс істеу уақыты «ХЛЕБ» бағдарламасында 3 сағат, «ВЫПЕЧКА» және «ЗАПЕКАНИЕ» бағдарламасында 4 сағат құрайды.

Автоқызыруды алдын ала өшіру


REDMOND RMC-M13, RMC-M23 мультипінсіріштерінде негізгі әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң автоқызыру функциясын алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарлама басталған соң «Автопогрев» индикаторы өшкенше «Старт/Автопогрев» түймешігін басыңыз. Автоқызыруды қайта қосу үшін, «Старт/Автопогрев» түймешігін тағы бір басыңыз «Автопогрев», индикаторы жанады.

Ыңғайлық үшін, тағам 80°C төмен температурада әзірленген ждағдайда автоқызыру функциясы әдепкі өшеді. Қажет болғанда оны әзірлеу бағдарламасы қосылған соң «Старт/Автопогрев» түймешігін басып қолмен қосуға болады («Автопогрев» индикаторы жанады).

Тағамды қыздыру функциясы

Сұйқ тағамды қыздыру үшін:

1. Азықты табаққа салып, оны аспаптың корпусына орнатыңыз. Ол қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз, мультипінсірішті электр тоғына қосыңыз.
3. «Разогрев» түймешігін басыңыз. Дисплейде тиісті индикатор жанады және қыздыру қосылады. Тәймерде аспапты осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есебі көрінеді. Тағам 70–75°C дейін қыздырылады. Осы температура 12 сағаттың ішінде ұсталуы мүмкін.
4. Қажет болғанда «Отмена» түймешігін басып, қыздыруды өшіруге болады. Дисплей мен түймешіктегі индикаторлар өшеді.

 **МАҢЫЗДЫ!** Мультипінсіріш азықты қызу күйінде 12 сағатқа дейін сақтай алатынына қарамастан, тағамды қызған күйде екі-үш сағаттан артық қалдыруға кеңес берілмейді, өйткені бұл жағдай кей кезде оның дәмдік қасиеттеріннің өзгеріне әкеліп соқтыруы мүмкін.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Ингредиенттерді рецептке сәйкес дайындаңыз, табаққа салыңыз. Барлық ингредиенттер (сұйықтық қоса) табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғары белгісінен төмен болғанын бақыңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына қойып, біраз бұрынғы және ол қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. Реттеу сақинасын бұрап, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарлама индикаторы жыпылықтайды, дисплейде «Тәймер» индикаторы мен әдепкі орнатылған әзірлеу уақыты көрінеді.
5. «Настройка» түймешігін басыңыз. Қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз.

Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы таңдалып тұрса, әзірлеу температурасын орнату режиміне ауысу үшін «Настройка» түймешігін қайта басыңыз. Дисплейде температура мәнінің индикаторы жыпылықтайды. Реттеу сақинасын бұрап, қажетті температура мәнін таңдаңыз. Сақина сағат тілімен бұралғанда температура мәні көбейеді, сағат тіліне қарсы бұралғанда – азаяды. Ең үлкен мәні болғанда температура уақыты диапазонның басынан жалғасады.

6. Қажет болғанда стартты шегеру орнатылуы.
7. «Старт/Автопогрев» түймешігін басыңыз. Уақытының индикаторы жанады, әзірлеу уәдерісін мен бағдарлама жұмыс уақытының керісінше есебі басталады.
8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен сигнал естіліп, оның индикаторы өшеді. Аспап теңшелімдерге байланысты автоқызыру режиміне («Автопогрев» индикаторы жанады, дисплейде автоқызыру жұмысы уақытының тікелей есебі көрінетін болады) немесе күту режиміне ауысады.
9. Кез келген кезеңде әзірлеу уәдерісін тоқтату, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе автоқызыруды өшіру үшін «Отмена» түймешігін басыңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы пайдаланушы тапсырылған әзірлеу уақыты мен температурасы бойынша іс жүзінде кез келген тағамды әзірлеуге арналған. Осы бағдарламада әзірлеу уәдері әдепкі 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 2 минуттан 12 сағатқа дейін диапазонды 1 минут өзгерту қадамымен орнатуға болады.

Бағдарламада температураны орнату диапазоны 5°C өзгерту қадамымен 35–170°C құрайды. Әдепкі әзірлеу температурасы 100°C құрайды.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Күрішті, үгілмені жарға ботқаларын тез әзірлеу, әртүрлі азықты пісіру үшін кеңес беріледі. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын реттеу, автоқызыру мен стартты шегеру функциялары қол жетімсіз.

1. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 1-3 тт. ұстаныңыз.
2. Реттеу сақинасын бұрап, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын таңдаңыз (бағдарламаның индикаторы жыпылықтайды, дисплейде «---» белгісі көрінеді).
3. «Старт/Автопогрев» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы жанады, әзірлеу уәдерісін басталады. Дисплейде динамикалық индикатор көрінеді.
4. Әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен сигнал естіледі, оның индикаторы өшеді. Аспап күту режиміне ауысады.
5. Кез келген кезеңде әзірлеу уәдерісін тоқтату, енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін «Отмена» түймешігін басыңыз.

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Күрішті, ботқаны суға пісіруге арналған. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 4 сағатқа дейін диапазонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Буда көкөнісі, балық, ет, мәнти, диеталық және вегетариандық тағамды әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеу уақытының керісінше есебі тек аспап жұмыс параметрлеріне шыққанда ғана басталады (сұй қайнап, табақта жеткілікті бу мөлшері қалыптасқан соң).

1. Табаққа 600–1000 мл су құйыңыз. Табаққа буда әзірлеуге арналған контейнерді орнатыңыз.
2. Азықты рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз, оларды буда әзірлеуге арналған контейнерге теріс салыңыз және табақты аспаптың ішіне қойыңыз. Табақ қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 3-9 тт. ұстаныңыз.

«ВАРКА» бағдарламасы

Көкөніс, ет, балықты пісіруге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 45 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 8 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«СУП» бағдарламасы

Әртүрлі сұйық тағамды, компот, маринадтарды әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 8 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, көкөніс, құс еті мен басқа азықты қуыруға кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 18 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейін диапазонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. Азықты аспаптың қақпағын ашып қуыруға болады. Осы бағдарламада стартты шегеру функциясы қол жетімсіз.



Азықты аспаптың қақпағы ашық тұрғанда қуыруға кеңес берілмейді – бұл қытырлақ қабытты қалыптастыруға мүмкіндік береді. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдалануының алдында аспапты толық сұстыңыз.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарламаға бисквит, пісірме, ашытылған және қатпарлы қамырдан пирогтарды пісіруге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 50 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 8 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасында автоқызырудың жұмыс уақыты 4 сағат құрайды.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Дайын азықты табақтан шығарғанда оған қалың қақпақты немесе сапты пайдаланыңыз.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкенис, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дiрiлдек пен қыйма азырлеуге кеңес берiледi. Осы бағдарламада әдепкi азырлеу уақыты 1 сағат құрайды. Азырлеу уақытын 10 минуттан 12 сағатқа дейiн диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ТВОРОГ» бағдарламасы

REDMOND RMC-M13, RMC-M23 мультипiсiрiштерi көмегiмен үй iрiмшiгiн жеңiл және тез әзiрлей аласыз, оны соңғы азық ретiнде немесе басқа тағамды азырлеу үшiн ингредиент ретiнде пайдалануға болады. Илеспе «120 репт» кiтабының азырлеу бойынша кеңестерiн ұстаныңыз.

Осы бағдарламада әдепкi азырлеу уақыты 20 минут құрайды. «ТВОРОГ» бағдарламасында азырлеу уақытын 5 минуттан 1 сағатқа дейiн диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

Йогурт – кең әйгiлi және бұқпiн алемде танымал қасиеттерi пайдалы ашыған сүт өнiмi. Осы бағдарламаның көмегiмен әртүрлi дәмдi және пайдалы йогурттарды үйiңiзде азырлей аласыз. Осы бағдарлама қамырды тындыруға да мүмкiндiк бередi. Осы бағдарламада әдепкi азырлеу уақыты 8 сағат құрайды. Азырлеу уақытын 10 минуттан 12 сағатқа дейiн диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ЙОГУРТ» бағдарламасында автоқыздыру функциясы қол жетiмсiз.

Йогурттарды азырлеу үшiн REDMOND RAM-G1 йогурттар үшiн арнайы баноклар жинағын пайдалана аласыз (жеке сатып алыңыз).

«ДЕСЕРТЫ» бағдарламасы

Әртүрлi десерттердi азырлеуге кеңес берiледi. Осы бағдарламада әдепкi азырлеу уақыты 30 минут құрайды. Азырлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейiн диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ХОЛОДЕЦ» бағдарламасы

Дiрiлдектi азырлеуге кеңес берiледi. Осы бағдарламада әдепкi азырлеу уақыты 4 сағат құрайды. Азырлеу уақытын 10 минуттан 10 сағатқа дейiн диапозонда 10 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ДРОЖЕВОЕ ТЕСТО» бағдарламасы

Ашытылған қамырды тындыруға кеңес берiледi. Осы бағдарламада әдепкi азырлеу уақыты 1 сағат құрайды. Азырлеу уақытын 10 минуттан 2 сағатқа дейiн диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

i «ДРОЖЕВОЕ ТЕСТО» бағдарламасында автоқыздыру функциясы қол жетiмсiз.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүт ботқасы, тоспаң, джем, жемiс желесi мен әртүрлi десерттердi азырлеуге кеңес берiледi. Осы бағдарламада әдепкi азырлеу уақыты 30 минут құрайды. Азырлеу уақытын 5 минуттан 4 сағатқа дейiн диапозонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

Мультипiсiрiште сүт ботқасын азырлеу бойынша кеңестер

Бағдарлама майы аз пастерленген сүттен ботқа азырлеуге арналған. Сүттi қайнатып азырлеу және қажеттi нәтижеге жету үшiн келесiге кеңес берiледi:

- Барлық дәнi бүгiн жарымыз (күрiш, қарақұмық, тары және т. б.) су тазаланып болғанына мұқият жүз;
- Мультипiсiрiш табанына азырлеудiң алдында сары май жағу;
- Ингредиенттердi рецептер кiтабының кеңестерiне сәйкес өлшеп, үнемердi қатан ұстану, ингредиенттердiң көлемiн тек пропорционалды азыру немесе көбейту;
- Майы алынбаған сүт пайдаланылғанда оған 1:1 пропорциясымен су қосыңыз.

i Сүт ботқасын азырлеу iшi «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын да пайдалануға болады (iшiндi азырлеу температурасы 95°C құрайды).

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

REDMOND RMC-M13/RMC-M23 мультипiсiрiштерi бала тамағына және оны өсу мен дамуының әртүрлi кезеңдерiнде күтiне байланысты көп мәселелердi шешудi жеңiлетуiге көмектеседi. Осы бағдарламада әдепкi азырлеу уақыты 40 минут құрайды. Азырлеу уақытын 10 минуттан 12 сағатқа дейiн диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ЗАПЕКАНИЕ» бағдарламасы

Әртүрлi тағамды фольгада пiсiруге кеңес берiледi. Осы бағдарламада әдепкi азырлеу уақыты 30 минут құрайды. Азырлеу уақытын 10 минуттан 4 сағатқа дейiн диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «ЗАПЕКАНИЕ» бағдарламасында автоқыздыру жұмысының уақыты 4 сағат құрайды.

«ПЕЛЬМЕНИ» бағдарламасы

Тұшпара пiсiруге кеңес берiледi. Осы бағдарламада әдепкi азырлеу уақыты 13 минут құрайды. Азырлеу уақытын 10 минуттан 1 сағатқа дейiн диапозонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «ПЕЛЬМЕНИ» бағдарламасында азырлеу уақытының керiсiнше есебi тек аспап жұмыс параметрлерiне шыққан соң ғана басталады (су қайнаған соң). «ПЕЛЬМЕНИ» бағдарламасында автоқыздыру және стартты шегеру функциялары қол жетiмсiз.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Макарон пiсiруге кеңес берiледi. Осы бағдарламада әдепкi азырлеу уақыты 8 минут құрайды. Азырлеу уақытын 2 минуттан 1 сағатқа дейiн диапозонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында азырлеу уақытының керiсiнше есебi тек аспап жұмыс параметрлерiне шыққан соң ғана басталады (су қайнаған соң). «МАКАРОНЫ» бағдарламасында автоқыздыру және стартты шегеру функциялары қол жетiмсiз.

«МАНТЫ» бағдарламасы

Мәнтi азырлеуге кеңес берiледi. Осы бағдарламада әдепкi азырлеу уақыты 30 минут құрайды. Азырлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейiн диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «МАНТЫ» бағдарламасында азырлеу уақытының керiсiнше есебi тек аспап жұмыс параметрлерiне шыққан соң ғана басталады (су қайнаған соң). «МАНТЫ» бағдарламасында автоқыздыру және стартты шегеру функциялары қол жетiмсiз.

«ПИЦЦА» бағдарламасы

Пицца азырлеуге кеңес берiледi. Осы бағдарламада әдепкi азырлеу уақыты 30 минут құрайды. Азырлеу уақытын 10 минуттан 1 сағатқа дейiн диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Қара бидай ұнын қосу арқылы бидай ұнынан көптеген нан түрлерiн пiсiруге кеңес берiледi. Бағдарлама қамыр тындырудан пiсiргенге дейiнгi толық айналымды қарастырады әдепкi бойынша ас азырлеу уақыты осы бағдарламада 3 сағатты құрайды. Орнату қадамы 5 минуттық 10 минуттан 6 сағатқа дейiнгi диапозонда азырлеу уақытын қолмен орнатуға болады. «ХЛЕБ» бағдарламасында автоқыздыру жұмысының уақыты 3 сағатты құрайды.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пiсiруге кезiнде табақ пен өнiм қыздыры! Аспаптан дайын нәндi шығарған кезде ас үй қалпақтарын қолданыңыз.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Палаудың көп түрiн азырлеуге кеңес берiледi. Әдепкi бойынша ас азырлеу уақыты осы бағдарламада 1 сағатты құрайды. Орнату қадамы 5 минуттық 10 минуттан 2 сағатқа дейiнгi диапозонда азырлеу уақытын қолмен орнатуға болады.

«ФРИТОР» бағдарламасы

REDMOND RMC-M13/RMC-M23 мультипiсiрiштерiнде сiз арнайы себеттi қолдана отырып, фритторде ас азырлей аласыз (сатып алушыға бөлек). Әдепкi

бойынша ас азырлеу уақыты осы бағдарламада 18 минутты құрайды. Орнату қадамы 5 минуттық 5 минуттан 40 минутқа дейiнгi диапозонда азырлеу уақытын қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада автоқыздыру және стартты шегеру функциялары қол жетiмсiз.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Май өте ыстық! Фритторде қыру үшiн себеттi шығару үшiн ас үй қалпақтарын қолданыңыз.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөністер, балық, еттi бұқтыруға кеңес берiледi. Орнату қадамы 10 минуттық 10 минуттан 12 сағатқа дейiнгi диапозонда азырлеу уақытын қолмен орнатуға болады. Әдепкi бойынша ас азырлеу уақыты осы бағдарламада 3 сағатты құрайды.

III. АСПАПТЫ ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғаш пайдаланар алдында, сонымен қатар ас азырлеген соң мультипiсiрiштiң астың иiсiн кетiру үшiн таза табақты жан iшкi қақпақты 9 пайыздық сiрке қышқалының ертiндiсiмен сүртiп, одан кейiн онда 15 минут бойы «НА ПАРУ» бағдарламасында жарты лимонды өңдеуге кеңес беремiз.
- Жабық мультипiсiрiште асы азырланған 24 сағаттан артық уақытқа суға толы табақты қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоназықтықта сақтауға және ежет болса, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультипiсiрiште тамақты қыздыруға болады.
- Бұйымды тазалауға кiрiспес бұрын оның электр қоректендiру желiсiн ажыратылып, толық суығанына көз жеткiзiнiз. Тазалау үшiн жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды қолданыңыз.

⚠ Аспапты тазалау барысында қатты сұлықтар немесе сiңiрiштер (егер бұл осы нұсқаулықта арнайы айтылмаса), абразивтi пасталарды қолдануға ТҮЙИЙМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ кез келген химиялық агрессивтi немесе асқа жағатын заттармен бірге қолдануға кеңес берiлмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.

Аспап корпусын суға батыруға немесе оны суыңның қояна тыйым салынады!

- Мультипiсiрiштiң резина немесе силикон бөлшектерi тазалауда сақ болыңыз: оларды бұлдыру немесе пішінін өзгерту аспаптың кәте жұмысына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Бұйым корпусын кірлеу шамасына қарай тазартуға болады. Табақ, ішкі алюминий қақпақ пен алынбалы бұ қланып аспапты әр қолданған сайын тазарту қажет. Мультипiсiрiште ас азырлеу барысында түзілетін конденсатты құрлығын әр қолданған сайын жоюңыз. Жұмыс камерасының ішкі беттерін қажетіне қарай тазартыңыз.

Корпусы тазарту

Бұйым корпусын дымқыл ас үй сулығы немесе сiңiрiшпен сүртiңiз. Жұмсақ тазартқыш құралды қолдануға болады. Корпусқа судың қақты мен айыздандуының алдын алу үшiн оның бетiн құрғатып сүртуге кеңес беремiз.

Табақты тазарту

Табақты жұмсақ сiңiрiш пен ыдыс жуу құралын қолдана отырып, қолмен, сондай-ақ ыдыс жуғыш машинада тазартуға болады (оның өндiрушiсiнiң кеңестерiне сәйкес).

Қатты кiрлеген жағдайда табаққа жылу су құйып, оны бiраз шылап қойыңыз, одан кейiн тазартыңыз. Анағұрлым оңтайлы шылау үшiн суық суға толы табақты (ең жоғарғы рұқсат етiлген деңгейден аспайтын) мультипiсiрiшке орнатып, қақпағын жауып, қыздыруды 30–40 минутқа қосауға болады. Табақтың сыртқы бетiн оны мультипiсiрiш корпусына орнатпас бұрын құрғатып сүртiңiз.

i Табақты тұрақты түрде қолданғанда оның ішкі жуғыс қарсы жабындысының түсі толық немесе ішінара өзгеруі мүмкін. Өздігінен бұл табак ақауының белгісі болып табылмайды.

Ішкі алюминий қақпақты тазалау

1. Мультиісіргіш қақпағын ашыңыз.
2. Қақпақтың ішкі жағынан ішкі қақпақты негізгіден ақырып ажыратыңыз да, оны сынадан алып тастаңыз.
3. Екі қақпақтың беттерін ас үй сулығы немесе сіңіргішпен сүртіңіз. Қажет болса, шешілген қақпақты ыдыс жуу құралын қолдана отырып, су ағынында жуып жіберіңіз. Ыдыс жуу машинесін бұл жағдайда қолданудың қажеті жоқ.
4. Екі қақпақты құрғатып сүртіңіз.
5. Алюминий қақпақты орнына орнатып, оны негізгі қақпақпен біріктіріңіз.

Алыбалы бу клапанын тазарту

Бу клапаны аспаптың жоғарғы қақпағындағы арнайы ұяшыққа салынған және ішкі және сыртқы қабықтардан тұрады.

1. Сыртқы қабықты қақпақ шұңқырындағы шығыңқы тұсынан ақырын жоғары қарай.
2. Сыртқы қабықты сағат тіліне қарсы тірелгенше бұрап, шешіп алыңыз.
3. Қажет болса, клапан резинасын ақырын шығарып алыңыз. Клапанның барлық бөліктерін жуып жіберіңіз.
4. Кері тәртіпте жинаңыз: резинанын орнына қойып, клапанның негізгі бөлігінің газдарын сыртқы қабықтағы тиісті шығыңқы тұстарымен біріктіріп, сағат тілімен бұраңыз. Бу клапанын аспап қақпағындағы ұяшыққа нығыздап орнатыңыз.

Конденсатты жою

Бұл үлгіде конденсат табақ айналасында аспап корпусындағы арнайы ыбетте жиналып, аспаптың артқы жағында орналасқан арнайы контейнерге ағады.

1. Қақпақты ашып, табақты шығарыңыз. Қажет болса, конденсат контейнерге толық ағу үшін мультиісіргіштің алдыңғы жағын біраз көтеріңіз.
2. Контейнерді шығыңқы тұсынан өзіңізге қарай ақырын тартып, шығарып алыңыз.
3. Конденсатты төгіңіз. Жоғарыда жазылған ережелерді ұстана отырып, контейнерді жуыңыз да, орнына қойыңыз.
4. Табақ айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй майлығымен сүртіп тастаңыз.

Жұмыс камерасын тазарту

Осы нұсқаулықты қатаң ұстанған жағдайда аспаптың жұмыс камерасына сүйік, тамақ бөліктері немесе кохыстың тұсу ықтималдылығы аз болады. Егер айтарлықтай ластану болса, аспаптың дұрыс жұмыс істеуі немесе сыныуының алдын алу үшін жұмыс камерасының беттерін тазарту қажет.

- ⚠ Мультіісіргіштің жұмыс камерасын тазартар алдында оның электр желісінен ажыратылуына және толық суығанына көз жеткізіңіз!**
- Жұмыс камерасының қаптап қабырғалары, қыздыру дискісінің беті мен орталық термокадаға сыртын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) дымқыл (су емес!) сіңіргіш немесе майлықпен тазартуға болады. Жуу құралын қолданған жағдайда келесі ас әзірлеген кезде жаман иістің пайда болуының алдын алу үшін оның қалдықтарын мұқият алып тастау қажет.
 - Орталық термокаданың қуысына бөгде заттар түске жағдайда қадаға қабығын басып, оларды пинцетпен ақырын алып тастаңыз.
 - Қыздыру дискісінің беті ластанған жағдайда қатылғы орташа дымқыл сіңіргіш немесе синтетикалық қылшақты қолдануға болмайды.

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

Аспапты сақтау

Егер аспап ұзақ уақыт қолданылмаса, оны міндетті түрде электр желісінен ажыратыңыз. Жұмыс камерасы, оның ішінде қыздыру дискісі, табақ, ішкі қақпақ пен бу клапаны, конденсатқа арналған контейнер таза әрі құрғақ болуы тиіс.

Шағын сақтау үшін жинақтаушыларды табаққа салып, оны мультиісіргіш корпусына салуға болады.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ХАБАРЛАСАР АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабар	Ықтимал ақаулар	Қатөні жою
E1-E4	Жүйелік қате (электрондық плата немесе термокадаға істен шығуы мүмкін), немесе қақпақ тығыз жабылмаған	Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз

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

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, жөндеілмеген, бұзылған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жиналған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, керамикалық, тефондық және басқа қуоге қарсы жабындар, тығыздағыштар 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 tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).

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

buyumlarga, mebellarning burchaklari va qirralariga tegib turmasligini kuzatib boring.

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

- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida sochiq yoki salfetka bilan yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling («Jihozni tozalash va saqlash» bo'limiga qarang). *Jihoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TA'QIQLANADI!*
- Ushbu jihoz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan chet-

lanishlarga ega bo'lgan yoki tajribasi va bilimi yetarli bo'lmagan kishilar (jumladan bolalar) tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, bunday shaxslar ustidan nazorat olib borilayotgan yoki ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan ularga ushbu jihozdan foydalanish bo'yicha ko'rsatmalar berish o'tkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz, uning ehtiyot qismlari hamda uning qadog'i bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymaslik uchun bolalar ustidan nazoratni amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan kattalar nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.

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

Texnik xususiyatlari

Modeli	RMC-M13	RMC-M23
Quvvati	500 Vt	860 Vt
Kuchlanish	220–240 V, 50 Gts	
Jom hajmi	3 l	5 l
Jom qoplamasi	ANATO® (Koreya) kuyishga qarshi sopol	
Display	Yurug'lik diodli	
Boshqaruv turi	Elektron	
Bug' klapani	Olinuvchi	
Jihoz korpusidagi ta'minot o'chirgichi	Bor	
Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira	Bor	
Tovush signallarini o'chirish	Bor	

Funksiyalar

Avtomatik istish	12 soatgacha
Avtomatik istishni avvaldan o'chirib qo'yish	bor
Ishga tushirishni kechiktirish	24 soatgacha
Taomlarni istish	12 soatgacha

Dasturlar

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIOSHPAZ)
2. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)
3. РИС/КРУПЫ (GURUCH/YORMALAR)
4. НА ПАРУ (BUG DA)
5. ВАРКА (QAYNATIB PISHIRISH)
6. СУП (SHORVA)
7. ЖАРКА (QOVRURISH)
8. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
9. ТУШЕНИЕ (DIMLASH)
10. ТВОРОГ (TVOROG)
11. ЙОГУРТ (YOGURT)
12. ДЕСЕРТЫ (DESSERT)
13. ХОЛОДЕЦ (XOLODES)
14. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ACHITQILI XAMIR)
15. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BO'QQA)
16. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BOLALAR TAOMLARI)
17. ЗАПЕКАНИЕ (PISHIRISH)
18. ПЕЛЬМЕНИ (CHUCHVARA)
19. МАКАРОНЫ (MAKARONLAR)
20. МАНТЫ (MANTI)
21. ПИЦЦА (PITSTSA)
22. ХЛЕБ (NON)
23. ПЛОВ (PALOV)
24. ФРИТЮР (FRITYUR)
25. ТОМЛЕНИЕ (DIMLAB PISHIRISH)

Majmua toplami

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



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

RMC-M13, RMC-M23 multipishirgichlarining tuzilishi A1

1. Ko'tarish uchun dastali qopqoq
2. Olinuvchi bug' klapani
3. Echliladigan ichki qopqoq
4. Jom

Modeli	RMC-M13	RMC-M23
Jom	RB-CS02	RB-CS02

5. Jihoz korpusi
6. Kondensatni yig'ish konteyneri
7. Displayli boshqaruv paneli
8. Boshqaruv halqasi
9. Ta'minot o'chirgichi
10. Qopqoqni ochish tugmachasi
11. Bug da tayyorlash uchun konteyner
12. O'lchov stakani
13. Cho'mich
14. Yassi qoshiq
15. Elektr ta'minot shnuri

Boshqaruv paneli elementlari A2

1. Display.
2. Tayyorlash dasturlari indikatorlari.
3. «Час/Мин» («Soat/Daq») tugmachasi – joriy vaqtini o'rnatish rejimini yoqish; joriy vaqt, tayyorlash va ishga tushishni kechiktirish vaqtlarini o'rnatish rejimlarida soat/daqga qiymatlarini tanlash.
4. «Paorpe» («Istisha») tugmachasi – taomlarni istish funksiyalarini yoqish (kutish rejimida).
5. «Старт» («Start») va «Автодогрев» («Avtomatik istish») indikatorlariga ega bo'lgan «Старт/Автодогрев» («Start/Avtomatik istish») tugmachasi – tayyorlash dasturlarini ishga tushirish; avtomatik istishni avvaldan o'chirib qo'yish.
6. Boshqaruv halqasi: tayyorlash dasturlarini tanlash; joriy vaqt / tayyorlash vaqt / ishga tushishni kechiktirish vaqtini o'rnatish; «МУЛЬТИПОВАР» dasturida haroratni o'rnatish. Soat strekasi bo'yicha aylantirilganda qiymatlar ortadi, soat strekasiga qarshi yonalishda aylantirganda – kamayadi. Boshqaruv halqasi yordamida 360° ga aylantirish davomida 16 ta o'tkazilishni bajarish mumkin.
7. Avtomatik istish funksiyalari ishlayotgan vaqtda «Автодогрев» indikator tugmada yonadi.
8. «Отмена» («Bekor qilish») tugmachasi – tayyorlash dasturlari ishini to'xtatib qo'yish; qilingan sozlanmalarni bekor qilish; tovush signallarini yoqish/o'chirish (kutish rejimida).
9. «Настройка» («Sozlanmalar») tugmachasi – dastur parametrlarini sozlash rejimini yoqish; tayyorlash haroratini («МУЛЬТИПОВАР» dasturida) / ishga tushishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimiga o'tish.
10. «Срап» indikatorlari tayyorlash dasturlari va ishga tushirishni kechiktirish funksiyalari ishlayotgan vaqtda yonadi; «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ» va «МАНТЫ» dasturlarida ishchi haroratga chiqilganda millitlaydi.

Displayning tuzilishi

- A. «Таймер» («Timer») indikator – tayyorlash vaqtini o'rnatishda / dastur ishlayotgan vaqtda yonadi.
- B. «Отсрочка» («Kechiktirish») indikator – ishga tushishni kechiktirish vaqtini o'rnatishda / jihazning ishga tushishni kechiktirish rejimida ishlayotgan vaqtda yonadi.
- C. Tovush signallarini o'chirish indikator.

- D. Avtomatik istish funksiyalarining ishlash indikator.
- E. «Paorpe» («Istisha») indikator – taomlarni istish funksiyalarining ishlash vaqtida yonadi.
- F. «МУЛЬТИПОВАР» dasturidagi harorat qiymati indikator.

I. DASTLABKI YOQISHDAN AVVAL

Jihozni ehtiyotlik bilan qadoqdan chiqarib va uni qatindan chiqarib oling, seriya raqami yozilgan nakleykadan tashqari barcha qadoqlash materiallari va reklama nakleykalarni olib tashlang. Mahsulotda seriya raqamining bo'lmisligi sizni kafolatlil xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi. Jihoz korpusini nam latta bilan arting. Jomni iliq sovunli suv bilan yuving. Yaxshilab quriting. Jihozdan ikki marta foydalanganda begona hid paydo bo'lishi mumkin. Bu jihoz nosozligining natijasi hisoblanmaydi. Bu holda jihozni tozalashni amalga oshiring («Jihozni tozalash va saqlash» bo'limiga qarang).

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

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

II. MULTIPISHIRGICHDAN FOYDALANISH

Foydalanishni boshlashdan avval

Jihozni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnatking, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gulqo'g'ozlar, bezakli qoplamalar, elektron jihazlar va ortiqcha namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materiallarga tushmasin.

Tayyorlashdan avval multipishirgichning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismlarida shikastlanishlar, sinig joylar va boshqa nuqsanlarning yo'qligiga ishonch hosil qiling. Jom va qizdirish elementi ortasida begona buyumlar bo'lmisligi kerak.

Kutish rejimi

Standart holatda jihoz elektr tarmog'iga ulanganda u kutish rejimiga o'tadi: displayda 24 soatlik formatda joriy vaqt namoyish qilinadi. Agar tanlangan dastur parametrlarini o'rnatishda bir daqiqa ichida birorta ham turga bosilmasa, jihoz kutish rejimiga qaytadi, bunda avvaldan qilingan barcha sozlanmalar bekor qilinadi.

Soatni sozlash

Joriy vaqtini o'rnatish uchun:

1. Kutish rejimida «Час/Мин» tugmasini bosib va ushlab turing. Displayda indikator namoyish qilinadi, joriy vaqt indikator millitlaydi.
2. Boshqaruv halqasini aylantirish holda soat qiymatini tanlang. Halqani soat strekasi bo'yicha aylantirilganda soatning qiymati ortadi, soat strekasiga qarshi yonalishda aylantirganda – kamayadi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtini o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.
3. Soat qiymatini o'rnatish, «Час/Мин» tugmasini bosib. Daqiqa qiymati indikator millitlay boshlaydi. Boshqaruv halqasini aylantirish holda daqiqa qiymatini tanlang. Halqani soat strekasi bo'yicha aylantirilganda daqiqaning qiymati ortadi, soat strekasiga qarshi yonalishda aylantirganda – kamayadi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtini o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.


Joriy vaqtini o'rnatish yakunlangach bir necha soniya davomida hech qanday tugmani bosmang. Vaqtning o'rnatilgan qiymati saqlanadi.

Tovush signallarini yoqish/o'chirish

REDMOND RMC-M13, RMC-M23 multipishirgichida tugmalarni bosganda va tayyorlash jarayoni tugaganda beriladigan tovushli signallarni yoqish/o'chirish imkoniyati ko'zda tutilgan. Tovushli signallarni o'chirib qo'yish uchun kutish rejimida «Отмена» tugmasini bosib va ushlab turing. Tovush signallarini yana yoqish uchun yana «Отмена» tugmasini bosib.

Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira


REDMOND RMC-M13, RMC-M23 multipishirgichlari quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotiraga ega. Elektr tamoini vaqtinchalik (tayyorlash vaqtiga 15 daqiqagacha) o'chirilganda siz bergan barcha sozlamalar saqlanadi. Jihoz uzulib qolgan bosqichdan boshlab ishlay boshlaydi.

 **DIQQAT!** Agar tayyorlash jarayonini davom ettirishni xohlasangiz, «Отмена» tugmasini bosing. Jihoz kutish rejimiga o'tadi.

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RMC-M13, RMC-M23 multipishirgichlarida har bir dastur uchun standart bo'ycha o'rnatilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirish mumkin. Berilayotgan vaqtning o'zgarish qadami va mumkin bo'lgan diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi.

1. Boshqaruv halqasini aylantirgan holda kerakli dasturni tanlang. Displayda «Таймер» indikatorlari yonadi, har bir dastur uchun standart tayyorlash vaqti millitlay boshlaydi.
2. «Настройка» tugmachasini bosing. Soat qiymati indikatorlari millitlay boshlaydi.
3. Boshqaruv halqasini aylantirgan holda soat qiymatini tanlang. Halqani soat strelkasiga bo'ycha aylantirilganda soatning qiymati ortadi, soat strelkasiga qarshi yo'nalishda aylantirganda – kamayadi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.
4. Soat qiymatini o'rnatgach, «Час/Мин» tugmasini bosing. Daqiqa qiymati indikatorlari millitlay boshlaydi. Boshqaruv halqasini aylantirgan holda daqiqa qiymatini tanlang. Halqani soat strelkasiga bo'ycha aylantirilganda daqiqaning qiymati ortadi, soat strelkasiga qarshi yo'nalishda aylantirganda – kamayadi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.

 «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ» va «ФРИТЮР» dasturlarida o'rnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi faqat jihaz berilgan ishchi haroratiga chiqqanidan so'ng: «НА ПАРУ» dasturida – jomda yetarli miqdorda bug' hosil bo'lganidan keyin boshlanadi.

«Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasi

«Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasi taom tayyor bo'lishi kerak bo'lgan vaqtni berishga imkon beradi. Tayyorlash jarayonini uzoq muddatga – 15 daqiqa o'rnatish qadami bilan 24 soatgacha kechiktirish mumkin. Kechiktirish vaqtining o'rnatilgan tayyorlash vaqtidan ko'proq bo'lishini hisobga olish lozim, aks holda dastur «Срап/Автоподогрев» tugmasi bosilishi bilanqod ishlay boshlaydi.

1. Boshqaruv halqasini aylantirgan holda kerakli tayyorlash dasturini tanlang.
2. Tanlangan dastur uchun tayyorlash vaqtini o'rnatang.
3. Agar «МУЛЬТИПОВАР» dasturi tanlangan bo'lsa, tayyorlash haroratini o'rnatang.
4. «Настройка» tugmachasini bosing. «Отсрочка» indikatorlari hamda kechiktirilgan ishga tushirish vaqti qiymati indikatorlari displayda millitlay boshlaydi.
5. Boshqaruv halqasini aylantirgan holda soat qiymatini tanlang. Halqani soat strelkasiga bo'ycha aylantirilganda soatning qiymati ortadi, soat strelkasiga qarshi yo'nalishda aylantirganda – kamayadi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.
6. Soat qiymatini o'rnatgach, «Час/Мин» tugmasini bosing. Daqiqa qiymati indikatorlari millitlay boshlaydi. Boshqaruv halqasini aylantirgan holda daqiqa qiymatini tanlang. Halqani soat strelkasiga bo'ycha aylantirilganda daqiqaning qiymati ortadi, soat strelkasiga qarshi yo'nalishda aylantirganda – kamayadi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.
7. «Срап/Автоподогрев» tugmachasini bosing. Displayda «Отсрочка» indikatorlari va joriy vaqt indikatorlari namoyish qilinadi. «Час/Мин» tugmasi bosilganda displayda taom tayyor bo'lishi kerak bo'lgan sutka vaqti namoyish qilinadi.

8. Qilingan o'rnatmalarni bekor qilish uchun «Отмена» tugmachasini bosing, shundan keyin butun tayyorlash dasturini qaytadan kiritish lozim.



Resept tarkibida tez buziluvchi mahsulotlar (tuxum, yangi sut, go'st, pishloq va boshq.) mavjud bo'lgan holdarda ishga ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.



«ЭКСПРЕСС», «ЖАРКА», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР» dasturlarida «Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

«Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasida vaqtni o'rnatishda «НА ПАРУ» dasturida vaqti hisobi faqat jihaz ichida ishchi bosimga yetilgandan keyingina boshlanishini hisobga olish lozim.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Tayyorlash dasturi ishi yakunlanishi bilan darhol isitish rejimi avtomatik ravishda yonadi va tayyor taom haroratini 12 soat davomida 70–75°C doirasida ushlab turadi. Displayda ushbu rejimda ishlash vaqtining to'g'ri hisobi namoyish qilinadi. Zarur bo'lgan holdarda «Срап/Автоподогрев» tugmasini bosgan holda avtomatik isitishni o'chirib qo'yish mumkin («Автоподогрев» indikatorlari o'chadi). Ushbu funksiyadan «ЭКСПРЕСС», «ЙОГУРТ», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР» dasturlarida foydalanib bo'lmaydi. «ХЛЕБ» dasturida avtomatik isitish funksiyasining ishlash vaqti 3 soatni, «ВЫПЕЧКА» va «ЗАПЕКАНИЕ» dasturida esa – 4 soatni tashkil qiladi.

Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish

REDMOND RMC-M13, RMC-M23 multipishirgichlarida asosiy tayyorlash vaqti ishga tushirilgandan so'ng avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish imkoniyati ko'zda tutilgan. Buning uchun dastur ishga tushgandan keyin «Автоподогрев» indikatorlari o'chmaguncha «Срап/Автоподогрев» tugmachasini bosib turing. Avtomatik isitishni yana yoqish uchun «Срап/Автоподогрев» tugmachasini yana bir bor bosing. «Автоподогрев» indikatorlari yonadi. Sizga qulay bo'lishi uchun 80°C dan past haroratlarda taom tayyorlangan holdarda avtomatik isitish funksiyasi boshlang'ich holatda o'chirilgan bo'ladi. Zarur bo'lgan holdarda tayyorlash dasturi ishga tushirilgandan keyin «Срап/Автоподогрев» tugmasini bosgan holda avtomatik isitishni yoqib qo'yish mumkin («Автоподогрев» indikatorlari yonadi).

Taomlarni isitish funksiyasi

Sovuq taomlarni isitish uchun:

1. Mahsulotlarni jomga joylashtiring, uni jihaz ko'rpusiga o'rnatang. Jomning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
2. Qorpoqni tiqilagan tovush chiqargan holda yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulang.
3. «Разогрев» tugmachasini bosing. Displayda tegishli indikator yonadi va isitish funksiyasi yoqiladi. Taymerda jihazoning ushbu rejimda ishlash vaqtining to'g'ri hisobi namoyish qilinadi. Taomni 70–75°C haroratigacha isitiladi. Ushbu haroratni 12 soat davomida ushlab turish mumkin.
4. Zarur bo'lgan holdarda «Отмена» tugmachasini bosgan holda isitishni o'chirib qo'yish mumkin. Display va tugmadagi indikatorlar o'chadi.



МУНИМ! Multipishirgich mahsulotlarni 12 soatgacha isitilgan holda ushlab turishning qaramasdan taomlarni ikki-uch soatdan ortiq vaqt davomida isitilgan holda saqlash tavsiya qilinmaydi, chunki ular holdarda bu uning ta'mining o'zgarishlariga olib kelishi mumkin.

Avtomatik dasturlaridan foydalanilgandagi harakatlarining umumiy tartaibi

1. Reseptga ko'ra masalliqalarni tayyorlang, jomga solang. Barcha masalliqalarning (jumladan suyuqlikning) jomi ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring.
2. Jomni jihaz korpusiga joylashtiring, uni bir oz buring, uching qizdirish elementiga zich yopish turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Multipishirgich qorpoqini tiqilagan tovush chiqargan holda yoping. Ji-

hozni elektr tarmog'iga ulang.

4. Boshqaruv halqasini aylantirgan holda kerakli tayyorlash dasturini tanlang. Dastur indikatorlari millitlay boshlaydi, displayda «Таймер» indikatorlari va standart tayyorlash vaqti namoyish qilinadi.
5. «Настройка» tugmachasini bosing, kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatang. Agar «МУЛЬТИПОВАР» dasturi tanlangan bo'lsa, tayyorlash haroratini o'rnatish rejimiga o'tish uchun yana «Настройка» tugmasini bosing. Displayda harorat qiymati indikatorlari millitlay boshlaydi. Boshqaruv halqasini aylantirgan holda kerakli harorat qiymatini tanlang. Halqani soat strelkasiga bo'ycha aylantirganda haroratning qiymati ortadi, soat strelkasiga qarshi yo'nalishda aylantirganda – kamayadi. Maksimal qiymatga yetganda haroratni o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.
6. Zarur bo'lgan holdarda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatang.
7. «Срап/Автоподогрев» tugmachasini bosing. Tugma indikatorlari yonadi, tayyorlash jarayoni va dastur ishlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.
8. Tayyorlash dasturi ishi tugashi bilan tovushli signal beriladi, uning indikatorlari o'chadi. Sozlamalarga bog'liq ravishda jihaz avtomatik isitish rejimiga («Автоподогрев» indikatorlari yonadi, displayda avtomatik isitish ishlash vaqtining to'g'ri hisobi namoyish qilinadi) yoki kutish rejimiga o'tadi.
9. Istalgan bosqichda tayyorlash jarayonini to'xtatish, kiritilgan dasturni bekor qilish yoki avtomatik isitishni o'chirib qo'yish uchun «Отмена» tugmasini bosing.

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi harorat va tayyorlash vaqtining foydalanuvchi tomonidan berilgan parametrlari bo'ycha deyarli istalgan taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 2 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Dasturda haroratni o'rnatish diapazoni 5°C o'zgartirish qadami bilan 35–170°C ni tashkil qiladi. Standart tayyorlash vaqti 100°C ni tashkil qiladi.

«ЭКСПРЕСС» dasturi

Guruch, yormalardan sochiluvchan bo'tqalarni tez pishirish, turli mahsulotlarni pishirish uchun tavsiya qilinadi. Ushbu dasturda tayyorlash vaqtini bohsqarish, avtomatik isitish va ishga tushirishni kechiktirish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

1. «Автоматик dasturlardan foydalanishdagi harakatlarining umumiy tartibining 1-3-bo'lmlariga amal qiling.
2. Boshqaruv halqasini aylantirgan holda «ЭКСПРЕСС» dasturini tanlang (dastur indikatorlari millitlaydi, displayda «--» belgisi namoyish qilinadi).
3. «Срап/Автоподогрев» tugmachasini bosing. Tugmacha indikatorlari yonadi, tayyorlash jarayoni boshlanadi. Displayda dinamik indikator namoyish qilinadi.
4. Tayyorlash dasturi ishi tugashi bilan tovushli signal beriladi, uning indikatorlari o'chadi. Jihaz kutish rejimiga o'tadi.
5. Istalgan bosqichda tayyorlash jarayonini to'xtatish, kiritilgan dasturni bekor qilish uchun «Отмена» tugmasini bosing.

«РИС/КРУПЫ» dasturi

Guruch, bo'tqani suvda pishirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«НА ПАРУ» dasturi

Sabzavotlar, baliq, go'st, manti, parhezboz va vegetarian taomlarni bug'da tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. «НА ПАРУ» dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat jihaz ichki parametrlarga chiqqanidan (suv qaynagandan va jomda yetarli miqdorda bug' hosil bo'lganidan keyin) bekor boshlanadi.

1. Jomga 600–1000 ml suv quyning. Bug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatang.
2. Mahsulotlarni reseptga ko'rsa o'lchang va tayyorlang, ularni konteynerga bir tekis yoying va jomni jihoz korpusiga qo'ying. Jomning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. «Аvtomatik dasturdan» foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» ning 3-9-bo'limlariga amal qiling.

«ВАРКА» dasturi

Go'sht, baliq va sabzavotlarni qaynatib pishirish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 45 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«СУП» dasturi

Turli birinchi taomlar, kompotlar va marinadlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЖАРКА» dasturi

Go'sht, parranda go'shti va boshqa mahsulotlarni qovurish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 18 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Mahsulotlarni jihoz qopqog'ini ochib qo'yg'aning holda qovurishga yo'l qo'yiladi. Ushbu dasturda ishga tushishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Mahsulotlarni jihoz qopqog'ini ochib qo'yg'aning holda qovurish tavsiya qilinadi – bu yaxshi qarsitidog qoplamni olishga imkon beradi. «ЖАРКА» dasturidan takror foydalanishdan avval jihozni to'liq sovutib oling.

«ВЫПЕЧКА» dasturi

Dastur achitqili va qattamli xamirdan biskvitlar, pishiriqlar, piroglar pishirish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 50 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. «ВЫПЕЧКА» dasturida avtomatik isitishning ishlash vaqti 4 soatni tashkil qiladi.

DIQQAT! Tayyor mahsulotni jomdan chiqarib olishda oshxonaga qo'lqoplari yoki ishlagichlaridan foydalaning.

«ТУШЕНИЕ» dasturi

Sabzavotlar, go'sht, parranda go'shti, dengiz mahsulotlarini dimlash, xolodes va zalivnoy tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ТОРОГ» dasturi

REDMOND RMC-M13/RMC-M23 pishirgichlari yordamida siz yakuniy mahsulot sifatida yoki boshqa taomlarni tayyorlash uchun masalliq sifatida foydalanishingiz mumkin bo'lgan uy tvorogini oson va tez tayyorlashingiz mumkin. Ilova qilinganotgan «120 ta resept» kitobidagi tayyorlash bo'yicha tavsiyalarga amal qiling.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 20 daqiqani tashkil qiladi. «ТОРОГ» dasturida tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЙОГУРТ» dasturi

Yogurt – butun dunyoda mashhur va ommabop bo'lgan foydali xususiyatlariga ega sut mahsuloti. Ushbu dastur yordamida siz o'z uyningizda turli mazali va foydali yogurtlarni tayyorlashingiz mumkin. Yana bu dastur xamir tindirishga ham imkon beradi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10

daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. «ЙОГУРТ» dasturida avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Yogurt tayyorlash uchun siz REDMOND RAM-G1 maxsus bankalar to'plamidan foydalanishingiz mumkin (alohida xarid qilinadi).

«ДЕСЕРТЫ» dasturi

Turli desertlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ХОЛОДЕЦ» dasturi

Xolodes tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 4 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 10 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» dasturi

Achitqili xamir tindirish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» dasturida avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Sutli bo'tqalar, murabolar, jemlar, mevali jele va turli desertlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Multipishirgichda sutli bo'tqalar tayyorlash bo'yicha tavsiyalar

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

- butun donli (guruch, grechixa, oqlangan tariq va boshq.) barcha yormalarni suv toza bo'lmaguncha yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lash;
- reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra masalliqning o'lchagan holda nisbatlariga qat'iy amal qilish (masalliqning miqdorini qat'iy mutanosib tarzda kamaytirish yoki orttirish);
- qaymog'ni olinmag'aning sutdan foydalananganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtirish.

Sutli bo'tqa tayyorlash uchun yana «МУЛЬТИПОВАР» universal dasturidan ham foydalanish mumkin (tayyorlashning optimal harorati 95°C ni tashkil qiladi).

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» dasturi

REDMOND RMC-M13, RMC-M23 multipishirgichlari bolalar taomlari hamda o'sish va rivojlanishning turli bosqichlarida ulan ustidan qorov bilan bog'liq bo'lgan ko'pgina masalalarni hal qilishni yengillatishirishga yordam berishi mumkin. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 40 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЗАПЕКАНИЕ» dasturi

Folgada turli taomlarni pishirish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЗАПЕКАНИЕ» dasturida avtomatik isitishning ishlash vaqti 4 soatni tashkil qiladi.

«ПЕЛЬМЕНИ» dasturi

Chuchvara pishirish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 13 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali

o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. «ПЕЛЬМЕНИ» dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat jihoz ishchi parametrlarga chiqqanidan (suv qaynaganidan) keyin boshlanadi.

«ПЕЛЬМЕНИ» dasturida avtomatik isitish va ishga tushirishni kechiktirish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

«МАКАРОНЫ» dasturi

Makaron pishirish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 8 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. «МАКАРОНЫ» dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat jihoz ishchi parametrlarga chiqqanidan (suv qaynaganidan) keyin boshlanadi.

«МАКАРОНЫ» dasturida avtomatik isitish va ishga tushirishni kechiktirish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

«МАНТЫ» dasturi

Manti tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. «МАНТЫ» dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat jihoz ishchi parametrlarga chiqqanidan (suv qaynaganidan) keyin boshlanadi. «МАНТЫ» dasturida avtomatik isitish va ishga tushirishni kechiktirish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

«ПИЦЦА» dasturi

Piцца tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ХЛЕБ» dasturi

Bug'doy unidan va javdar uni qo'shgan holda nonning turli turlarini pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamir tindirishdan boshlab pishirishgacha bo'lgan tayyorlashning to'liq siklini ko'zda tutadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 6 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. «ХЛЕБ» dasturida avtomatik isitishning ishlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi.

DIQQAT! Pishirish vaqtida jom va mahsulot qizdiriladi! Tayyor nonni jihozdand olish vaqtida oshxonaga qo'lqoplardan foydalaning.

«ПЛОВ» dasturi

Palovning turli turlarini tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ФРИТОР» dasturi

REDMOND RMC-M13, RMC-M23 multipishirgichlarida siz maxsus savatchadan (alohida sotib olinadi) foydalanib friturda tayyorlashingiz mumkin. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 18 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 40 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda avtomatik isitish va ishga tushirishni kechiktirish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

DIQQAT! Yog' juda qaynoq bo'ladi! Friturda qovurish uchun savatchani chiqarib olishda oshxonaga qo'lqoplardan foydalaning.

«ТОМЛЕНИЕ» dasturi

Go'sht, baliq va sabzavotlarni dimlab pishirish uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi.

III. IJHOZNI TOZALASH VA SAQLASH

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

- Hijozdan ilk marta foydalanishdan avval hamda multipishirigichdagi taom hidlarini ketkazish uchun tayyorlagandan keyin toza jom va ichki qoppoqni 9 foitli sirka eritmasi bilan artishni, keyin esa unda 15 daqiqa davomida yarimta limonni «HA NIAP» dasturida ishlav berishni tavsiya qilamiz.
- Tayyorlagan taom bilan yoki suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirigichda qoldirmang. Tayyor taomli jomni muatlrigichda saqlash va zarur bo'lgan hollarda isitish funksiyasidan foydalanib multipishirigichda taomni isitish mumkin.
- Hijozni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lmagan idish yuvish vositalaridan foydalaning.



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

Hijoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TAQIQLANADI!

- Multipishirigichning rezinali yoki silikonli qismlarini tozalashda juda ehtiyoq bo'ling; ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi hijozning noto'g'ri ishlashiga olib kelishi mumkin.
- Hijoz korpusini ifloslanganlik darajasiga ko'ra tozalash mumkin. Jom, ichki alyumin qoppoq va olinuvchi bug' klapanini hijozdan har safar foydalangandan keyin tozalash lozim. Multipishirigichda tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi kondensatni hijozdan har safar foydalangandan keyin chiqarib tashlang. Ishki kameraning ichki yuzalarini zaruratga ko'ra tozalang.

Korpusni tozalash

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

Jomni tozalash

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

Kuchli ifloslangan hollarda jomga itliq suv quyning va erishi uchun ma'lum vaqt qoldirib, keyin tozalashni bajoring. Sovuq suv bilan to'ldirilgan (maksimal yo'l qo'yiladigan darajadan ko'p emas) jomni samarali namlantirish uchun multipishirigichga o'rnatish, qoppoqni yopish va 30-40 daqiqa isitish uchun yoqib qo'yish mumkin. Uni multipishirigich korpusiga o'rnatishdan avval jom tashqi sirtini albatta quruq qilib arting.



Jomdan muntazam ravishda foydalanganda uning ichki kuyishga qarshi qo'plamas to'liq yoki qisman rangini o'zgartirishi mumkin. Buning o'zi jomning nuqsanli ekanligining belgisi hisoblanmaydi.

Ichki alyumin qoppoqni tozalash

- Multipishirigich qoppog'ini oching.
- Qoppoqning ichki tomonidan ichki qoppoqni asosiy qoppoqdan ehtiyotlik bilan ajratib, uni ilmoqdan oling.
- Har ikkala qoppoq yuzasini yumshoq nam oshxona salfetkasi yoki gubka bilan arting. Zarur bo'lgan hollarda olingan qoppoqni idish yuvish vositasidan foydalanib suv oqimi ostida yuving. Bu holda idish yuvish mashinasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.
- Har ikkala qoppoqni quruq qilib arting.
- Alyumin qoppoqni joyiga o'rnatib, uni asosiy qoppoq bilan birga joylashtiring.

Olinuvchi bug' klapanini tozalash

Bug' klapani hijoz yuqori qoppoq'dagi maxsus uyachaga o'rnatiladi va ichki hamda tashqi kojuxlardan tashkil topadi.

- Tashqi kojujni qoppoq chuqurchasidagi bo'rtiqdan ushlagan holda yuqoriga va o'zingizga torting.
- Ichki kojujni soat strekikasiga qarshi yo'nalishda oxirigacha burang va uni oling.
- Zarur bo'lgan hollarda klapan rezinasini ehtiyotlik bilan oling. Klapaning barcha qismlarini yuving.
- Yig'ishni teskari tartibda amalga oshiring: rezinani joyiga joylashtiring, klapan asosiy qismi chuqurchalarini ichki kojujdagi regishli bo'rtliqlarga kirgizing va soat strekikasiga qarama-qarshi yo'nalishda burang. Bug' klapanini hijoz qoppoq'dagi uyachaga zich qilib joylashtiring.

Kondensatni chiqarib yuborish

Ushbu modelda kondensat hijoz korpusidagi maxsus bo'shliqda jom atrofida toplanadi va hijoz orqa qismida joylashgan maxsus konteynerga oqadi.

- Qoppoq'ni oching, jomni chiqarib oling. Zarur bo'lgan hollarda kondensat konteynerga to'liq oqishi uchun multipishirigich oldi qismini biroz ko'taring. Uni bo'rtiq joyida o'zingizga yengil torting holda konteynerni oling.
- Kondensatni quyib chiqaring. Yuqoriga esga olib o'tilgan qoidalarga amal qilgan holda konteynerni yuving va joyiga qo'ying.
- Jom atrofidagi bo'shliqda qolgan kondensatni oshxona salfetkasi yordamida ketkazing.

Ishchi kamerani tozalash

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



Multipishirigich ishchi kamerasini tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'ini uzilganligiga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling!

- Ishchi kameraning yon devorlar, qizdirish diskini yuzasi va markaziy termodatchik (tub qismining ortasida joylashgan) kojujini nam (xo'l emas!) gubka yoki salfetka bilan tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasidan foydalanayotgan bo'lsangiz, keyingi taom tayyorlash vaqtida noxush hid paydo bo'lmastligi uchun uning qoldiqdaringni yaxshilab ketkazish lozim.
- Markaziy termodatchik atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushib qolgan hollarda ularni pinseep yordamida datchik kojujiga boshmagan holda olib tashlang.
- Qizdirish diskining yuzasi ifloslangan hollarda o'tiracha qattqlikligidagi namlangan gubka yoki sintetik chyoctkadan foydalanish mumkin.



Hijozdan muntazam ravishda foydalanganda vaqt o'tishi bilan qizdirish diskining rangi to'liq yoki qisman o'zgarishi mumkin. Buning o'zi qurilmaning nosoz ekanligini bildirmaydi va uning tog'ri ishlashiga ta'sir ko'rsatmaydi.

Hijozni saqlash

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

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUHOJAAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik tog'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatoliklarni bartaraf qilish
E1-E4	Taizm xatoli (elektron plata yoki termodatchiklar ishlav chiqan bo'lishi mumkin) yoki qoppoq zich qilib yopilgan	Qoppoqni zich qilib yoping. Agar muammoni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatlari xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabab	Nosozliklarni bartaraf qilish
Yoqilmayapti	Elektr tarmog'idan taminot mavjud emas	Elektr tarmog'idagi kuchlanishni tekshiring
Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti	Elektr tarmog'idan taminotdagi uzilishlar	Elektr tarmog'idagi kuchlanishni tekshiring
	Jom va qizdirish elementi orasida begona buyum tushib qolgan	Begona buyumni olib tashlang
	Multipishirigich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsansiz o'rnatib
	Qizdirish elementi ifloslangan	Hijozni elektr tarmog'idan uzib, sovutib, Qizdirish elementini tozalang


V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Ushbu mahsulotga u xarid qilingan sanadan boshlab 2 yilni muddatga kafolat taqdim etiladi. Kafolat muddati davomida ishlav chiqaruvchi ta'mirlash, detallarni almashirish yoki butun mahsulotni almashirib berish yo'li bilan materialarning yoki yig'ishning yetarli darajada sifatlari emastligi natijasida vujudga kelgan har qanday nuqsanlarni bartaraf qilish majburiyatini o'z zimmisiga 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 shikastlangan mahsulotning to'liq majmuasi saqlangan hollardagina ta'mirlanadi. Ushbu kafolat mahsulot va harajat materiallarining (filtrlar, lampochkalar, sopol, teflon va boshqa kuyishga qarshi qoplamalar, zichlovchilar va boshq.) tabiiy eskirishiga nisbatan qo'llanilmaydi.

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

Hijozning ishlav chiqaruvchi tomonidan o'rnatilgan xizmat ko'rsatish 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 hijozning o'zini chiqindilarni qayta ishlav bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq chiqitga chiqarish lozim. bunday mahsulotlarni oddiy maishiy chiqindilar bilan birgalikda tashlab yubormang.

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

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și regulilor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (vedeți caracteristicile tehnice sau tablita din fabrică a produsului).
- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de

putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.

- Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.

ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți, nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.

- Deconectați aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.
- Nu întindeți cablul de alimentare pe sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

REȚINEȚI: deteriorările aleatoare a cablului de alimen-

tare electrică pot provoca defecte, care nu corespund condițiilor de garanție, precum și la șoc electric. Cablul electric deteriorat necesită înlocuire de urgență în centru service.

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

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

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel

de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.

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

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M13	RMC-M23
Putere	500 Wt	860 Wt
Tensiune	220–240 V, 50 Hz	
Capacitatea bolului	3 L	5 L
Acoperirea bolului	Strat antiaderent de ceramică ANATO® (Coreea)	
Afișaj	Led-uri	
Tipul de conducere	Electronic	
Supapa de abur	Detășabilă	
Comutatorul de alimentare pe carcasa aparatului	Există	
Memorie non-volatilă	Există	
Dezactivarea semnalelor sonore	Există	

Funcții

- Încălzire automată..... pină la 12 ore
- Deconectarea prealabilă a încălzirii automate..... există
- Aminarea startului..... pină la 24 ore
- Încălzirea bucatelor..... pină la 12 ore

Programe

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚĂR)
2. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)
3. РИС/КРУПЫ (OREZ/CEREALE)
4. НА ПАРУ (ABUR)
5. ВАРКА (FIERBERE)
6. СУП (SUPĂ)
7. ЖАРКА (PRĂJIRE)
8. ВЫПЕЧКА (PRODUSE DE PATISERIE)
9. ТУШЕНИЕ (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ)
10. ТВОРОГ (BRÎNZĂ DE VACI)
11. ЙОГУРТ (IAURT)
12. ДЕСЕРТЫ (DESSERTURI)
13. ХЛОДОЦЕЛ (RĂCĂȚURI)
14. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ALUAT CU DROJIDIE)
15. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
16. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ALIMENTE PENTRU COPII)
17. ЗАПЕКАНИЕ (COACERE)
18. ПЕЛЬМЕНИ (RAVIOLI)
19. МАКАРОНЫ (PASTA)
20. МАНТЫ (COLȚUNAȘI)
21. ПИЦЦА (PIZZA)
22. ХЛЕБ (PÂINE)
23. ПЛОВ (PILAF)
24. ФРИТЮР (FRITEUZE)
25. ТОМЛЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE)

Accesorii

- Multifierbătorul cu bolul instalat în interior..... 1 buc.
- Recipient pentru prepararea pe aburi..... 1 buc.
- Lingură plată..... 1 buc.
- Căsuș..... 1 buc.
- Pahar gradat..... 1 buc.
- Manual de utilizare..... 1 buc.
- Cartea „120 de rețete”..... 1 buc.
- Carte de service..... 1 buc.
- Cablu de alimentare..... 1 buc.

i Producătorul își asumă dreptul de a modifica desingul, accesoriile, precum și caracteristicile tehnice ale produsului în cadrul perfecționării producției de mărfuri fără notificare prealabilă cu privire la aceste modificări.

Dispozitivele multifierbătoarelor RMC-M13/RMC-M23 A1

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

Model	RMC-M13	RMC-M23
Bolul	RB-C302	RB-C502

5. Carcasa aparatului
6. Recipientul de colectare a condensului
7. Panoul de conducere cu afișaj
8. Inel de reglare
9. Comutator de alimentare
10. Buton pentru deschiderea capacului

11. Recipient pentru prepararea pe aburi
12. Pahar gradat
13. Căsuș
14. Lingură plată
15. Cablu de alimentare electrică

Elementele panoului de conducere A2

1. Afișaj.
 2. Indicatorii programelor de preparare.
 3. Butonul „Час/Мин” („Ora/Min”) – activarea regimului de instalare a orei curente; alegerea valorilor ore/minute în regimul de instalare a timpului curent, timpului de preparare și aminarea startului.
 4. Butonul „Разогрев” („Reîncălzire”) – activarea funcției de încălzire a bucatelor (în regimul autoîncălzirii).
 5. Butonul „Старт/Автозагрузка” („Start/Autoîncălzirea”) cu indicatorii „Старт” („Start”) și „Автозагрузка” („Autoîncălzirea”) – lansarea programului de preparare; pre-dezactivarea autoîncălzirii.
 6. Inel de reglare: selectarea programului de preparare; instalarea timpului curent / timpului de preparare / timpului de aminare a startului; setarea temperaturii în programul „МУЛЬТИПОВАР”. La rotirea în direcția acelor de ceasornic valorile sînt în creștere, la rotirea împotriva acelor de ceasornic – în scădere. Cu ajutorul inelului de reglare se pot efectua 16 comutări într-o rotație de 360°.
 7. Indicatorul „Автозагрузка” se aprinde pe buton în timpul funcționării funcției autoîncălzirii.
 8. Butonul „Отмена” („Anulare”) – întreruperea programului de preparare; resetare setărilor; activarea/dezactivarea semnalelor sonore (în regim de așteptate).
 9. Butonul „Настройка” („Configurare”) – activarea regimului de configurare a parametrilor programului; trecerea în regimul de setare a temperaturii de preparare (în programul „МУЛЬТИПОВАР”) / timpului de aminare a startului.
 10. Indicatorul „Старт” arde în timpul funcționării programului de preparare și funcția de aminare a startului; clipește la ieșirea la temperatura de funcționare în programele „ПЕЛЬМЕНИ”, „МАКАРОНЫ” și „МАНТЫ”.
- Dispozitivul afișajului**
- A. Indicatorul „Таймер” („Timer”) – se aprinde la instalarea timpului de preparare / în timpul activității programului.
 - B. Indicatorul „Отсрочка” („Aminare”) – se aprinde la instalarea timpului de aminare a startului / în timpul funcționării aparatului în regimul de aminare a startului.
 - C. Indicatorul de deconectare a semnalelor sonore.
 - D. Indicatorul de activitate a funcției de autoîncălzire.
 - E. Indicatorul „Разогрев” („Reîncălzire”) – se aprinde în timpul activității funcției de încălzire a bucatelor.
 - F. Indicatorul valorii temperaturii în programul „МУЛЬТИПОВАР”.

I. ÎNAINTE DE PRIMA INCLUDERE

Atenț despacketați, extrageți produsul din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autocolanțele cu publicitare cu excepția autocolanțelor cu numărul de serie. Lipsa numărului de serie de pe produs în mod automat privează dreptul la deservire cu garanție. Curățați carcasa aparatului cu o cârpă umedă. Clățiți bolul cu apă caldă și săpun. Bine uscați-le. La prima utilizare este posibil să apară un miros străin, care nu este rezultatul unei defecțiuni a aparatului. În acest caz curățați aparatul.

⚠️ Atenție! Se interzice utilizarea aparatului la orice defecțiuni.
După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

II. EXPLOATAREA MULTIFIERBĂTORULUI

Înainte de a începe exploatarea

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


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

Regimul de așteptare

Aparatul conectat la o priză electrică implicit se află în regimul de așteptare: pe afișaj se afișează ora curentă în format de 24 de ore. Dacă la stabilirea parametrilor programului selectat în decurs de un minut nici un buton nu a fost apăsat, aparatul revine în regimul de așteptare, astfel, toate setările făcute anterior se resetează.

Configurarea ceasornicilor

Pentru a configura ora curentă:

1. Apăsați și mențineți apăsat butonul „Час/Мин” în regimul de așteptare. Pe afișaj va apărea indicatorul  indicatorul timpului curent va clipi.
2. Rotind inelul de reglare, selectați valoarea orei. La rotirea inelului în direcția acelor ceasornicului valoarea timpului va crește, împotriva acelor de ceasornic – va scădea. La atingerea valorii maxime instalarea timpului va continua de la începutul intervalului.
3. Stabilind valoarea orelor, apăsați butonul „Час/Мин”. Indicatorul valorii de minute va începe să clipească. Rotind inelul de reglare, selectați valoarea minutelor. La rotirea inelului în direcția acelor ceasornicului valoarea minutelor va crește, împotriva acelor de ceasornic – va scădea. La atingerea valorii maxime instalarea timpului va continua de la începutul intervalului.

După terminarea instalării timpului curent nu apăsați pe nici un buton timp de cîteva secunde. Valoarea stabilită de timp va fi salvată.

Activarea/dezactivarea semnalelor sonore

Multifierbătoarele REDMOND RMC-M13, RMC-M23 dispun de posibilitatea de a activa/dezactiva semnalele sonore, care însoțesc apăsarea butoanelor și finalizează procesului de preparare. Pentru dezactivarea semnalelor sonore în regimul de așteptare, apăsați și mențineți apăsat butonul „Отмена”. Pentru a activa din nou semnale sonore, apăsați repetat pe butonul „Отмена”.

Memorie non-volatilă

Multifierbătoarele REDMOND RMC-M13, RMC-M23 dispun de memorie non-volatilă. La întreruperea temporară a curentului electric (pină la 15 minute în regim de preparare) toate setările selectate vor fi menținute. Aparatul va reveni în funcțiune la acea etapă, la care ea a fost întreruptă.

⚠️ ATENȚIE! În cazul în care continuarea procesului de preparare nu este dorit, apăsați butonul „Отмена”. Aparatul va intra în regimul de așteptare.

Setarea timpului de preparare

În multifierbătoarele RMC-M13, RMC-M23 se poate de modificat timpul de preparare, instalat în mod implicit pentru fiecare program. Pasul de schimbare și intervalul posibil de timp setat depinde de programul selectat de preparare.

1. Rotind inelul de reglare, selectați programul dorit. Pe afișaj se va aprinde indicatorul „Таймер”, pentru fiecare program va fi afișat timpul de preparare, instalat în mod implicit.
2. Apăsați butonul „Настройка” Indicatorul valorii orei va lumina intermitent.
3. Rotind inelul de reglare, selectați valoarea orei. La rotirea inelului în direcția acelor ceasornicului valoarea orei va crește, împotriva acelor de ceasornic – va scădea. La atingerea valorii maxime instalarea timpului va

continua de la începutul intervalului.

4. Stabilind valoarea orelor, apăsați butonul „Час/Мин”. Indicatorul valorii minutilor va începe să clipească. Rotind inelul de reglare, selectați valoarea minutilor. La rotirea inelului în direcția acelor ceasornicului valoarea minutilor va crește, împotriva acelor de ceasornic – va scădea. La atingerea valorii maxime instalarea timpului va continua de la începutul intervalului.

i În programele „ПЕЛЬМЕНИ”, „МАКАРОНЫ”, „МАНТЫ” și „ФРИТЮР” număratoarea timpului stabilit de preparare începe numai după lansarea aparatului la o anumită temperatură de funcționare; în programul „НА ПАРУ” – la conținuturile suficiente de aburi în bol.

Funcția „Aminarea startului”

Această funcție permite de specificat timpul, în care bucatele trebuie să fie gata. Aminarea procesului de preparare este posibil pe o lungă perioadă de timp – până la 24 de ore cu pasul de instalare în 15 minute. Ar trebui de luat în considerare faptul, că timpul de aminare ar trebui să fie mai mare decât timpul stabilit pentru preparare, de altfel programul va porni imediat după apăsarea butonului „Старт/Автоподогрев”.

1. Rotind inelul de reglare, selectați programul dorit de preparare.
2. Setați timpul de preparare pentru programul selectat.
3. Dacă este selectat programul „МУЛЬТИПОВАР”, setați temperatura de preparare.
4. Apăsați butonul „Настройка”. Indicatorul „Отсрочка” precum și indicatorul valorii de timp a startului aminat vor clipi pe ecran.
5. Rotind inelul de reglare, selectați valoarea orei. La rotirea inelului în direcția acelor ceasornicului valoarea timpului va crește, împotriva acelor de ceasornic – va scădea. La atingerea valorii maxime instalarea timpului va continua de la începutul intervalului.
6. Stabilind valoarea orelor, apăsați butonul „Час/Мин”. Indicatorul valorii minutilor va începe să clipească. Rotind inelul de reglare, selectați valoarea minutilor. La rotirea inelului în direcția acelor ceasornicului valoarea minutilor va crește, împotriva acelor de ceasornic – va scădea. La atingerea valorii maxime instalarea timpului va continua de la începutul intervalului.
7. Apăsați butonul „Старт/Автоподогрев”. Pe afișaj va apărea indicatorul „Отсрочка” și indicatorul orei curențe. La apăsarea butonului „Час/Мин” pe afișaj va fi afișat un anumit moment al zilei, la care bucatele vor fi gata. Pentru anulare setărilor făcute apăsați butonul „Отмена”, după care va fi necesar de introdus întregul program de preparare din nou.

⚠ Nu utilizați funcția „Aminarea startului” dacă în rețeta sunt indicate produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brânză, etc.).

i În programele „ЭКСПРЕСС”, „ЖАРКА”, „ПЕЛЬМЕНИ”, „МАКАРОНЫ”, „МАНТЫ”, „ФРИТЮР” funcția „Aminarea startului” nu este disponibilă.

La instalarea timpului în funcția „Aminarea startului” e necesar de luat în considerație, că număratoarea inversă a timpului în cadrul programului „НА ПАРУ” începe numai după atingerea aparatului a parametrilor de funcționare.

Aparatul este echipat cu o memorie non-volatilă. În caz de cădere de pană de curent (până la 15 minute în regim de preparare) toate setările aparatului vor fi salvate.

Funcția de menținere a temperaturii bucatelor gata preparate (autoîncălzirea)

Se activează automat la finalizarea programului de preparare și poate menține o temperatură a bucatelor gata preparate în limitele 70-75°C timp de 12 ore. Pe afișaj se afișează număratoarea directă a timpului de funcționare în acest regim. La necesitate încălzirea automată se poate dezactiva, apăsând butonul „Старт/Автоподогрев” (indicatorul „Автоподогрев” se va stinge).

Această funcție nu este disponibilă în programele „ЭКСПРЕСС”, „ЙОГУРТ”, „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО”, „ПЕЛЬМЕНИ”, „МАКАРОНЫ”, „МАНТЫ”, „ФРИТЮР”. În

cadrul programului „ХЛЕБ” timpul de funcționare a încălzirii automate constă din 3 ore, în programul „ВЫПЕЧКА” și «ЗАПЕКАНИЕ» – 4 ore.

Pre-dezactivarea încălzirii automate

În multifierbătoarele REDMOND RMC-M13, RMC-M23 e prevăzută posibilitatea de a dezactiva în prealabil funcția de încălzire automată după lansarea programului de preparare de bază. Pentru aceasta, după lansarea programului apăsați butonul „Старт/Автоподогрев”, până când indicatorul „Автоподогрев” nu se va stinge. Pentru a activa din nou încălzirea automată, apăsați butonul „Старт/Автоподогрев” încă o dată, se va aprinde indicatorul „Автоподогрев”. Pentru confortul dvs., în cazul preparării la temperaturi mai mici de 80°C, funcția încălzirea automată va fi dezactivată în mod implicit. La necesitate o puteți activa manual prin apăsarea butonului „Старт/Автоподогрев” după lansarea programului de preparare (se va aprinde indicatorul „Автоподогрев”).

Funcția de încălzire a bucatelor

Pentru a încălzi bucatele reci:

1. Puneți produsele în bol, instalați-le în carcasa aparatului. Asigurați-vă că el este în strins contact cu elementul de încălzire.
2. Închideți capacul până la clic, conectați multifierbătorul la o priză electrică.
3. Apăsați butonul „Пазорев”. Se va aprinde indicatorul corespunzător pe afișaj și va porni încălzirea. Pe timp de apărea număratoarea directă a timpului de funcționare a dispozitivului în regimul dat. Bucatele se vor încălzi până la 70-75°C. Aceasta temperatură poate fi menținută timp de 12 ore.
4. La necesitate încălzirea poate fi dezactivată, apăsând butonul „Отмена”. Indicatorii de pe afișaj și de pe buton se vor stinge.

i Important! Neținând la faptul că multifierbătorul poate păstra produsul fierbinte până la 12 ore, nu se recomandă de lăsat bucatele la încălzit mai mult de două-trei ore, deoarece acest lucru poate duce la o schimbare a calităților gustative a bucatelor.

Ordinea generală de utilizare a programelor automate

1. Pregătiți ingredientele în conformitate cu rețeta, puneți-le în bol. Asigurați-vă că toate ingredientele (inclusiv lichidul) se află mai jos de scara maximă marcată pe suprafața internă a bolului.
2. Introduceți bolul în corpul aparatului, un pic rotiți-l, asigurați-vă că el este în strins contact cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul până la clic. Conectați aparatul la o priză electrică.
4. Rotind inelul de reglare, selectați programul dorit de preparare. Indicatorul programului va clipi, pe afișaj va apărea indicatorul „Таймер” și timpul de preparare, instalat în mod implicit.
5. Apăsați butonul „Настройка”. Setați timpul necesar pentru preparare.

Dacă este selectat programul „МУЛЬТИПОВАР”, apăsați repetat butonul „Настройка” pentru a trece în regimul de setare a temperaturii pentru preparare. Indicatorul valorii temperaturii va începe să clipească pe afișaj. Rotind inelul de reglare, selectați valoarea temperaturii necesare. La rotirea inelului în direcția acelor ceasornicului valoarea temperaturii va crește, împotriva acelor de ceasornic – va scădea. La atingerea valorii maxime instalarea temperaturii va continua de la începutul intervalului.

6. La necesitate instalați timpul de aminare a startului.
7. Apăsați butonul „Старт/Автоподогрев”. Se va aprinde indicatorul butonului, va începe procesul de preparare și număratoarea inversă a funcționării programului.
8. La finalizarea programului de preparare va suna un semnal, se va stinge indicatorul ei. În funcție de setări aparatură va intra în regimul de autoîncălzire (se va aprinde indicatorul „Автоподогрев”, pe afișaj va fi afișată număratoarea directă a timpului de funcționare a încălzirii automate) sau în regim de așteptare.
9. Pentru a întrerupe procesul de preparare la orice pas, a anula programul introduceți sau a dezactiva autoîncălzirea apăsați butonul „Отмена”.

Programul „МУЛЬТИПОВАР”

Programul „МУЛЬТИПОВАР” este destinat pentru prepararea aproape a oricărui fel de mâncare după parametrii de timp și de temperatură selectați de către utilizator. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 30 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 2 minute până la 12 ore cu pasul de modificare de 1 minut.

Intervalul de instalare a temperaturii în program este de 35-170°C cu pasul de modificare în 5°C. Temperatura de preparare implicită este de 100°C.

Programul „ЭКСПРЕСС”

Se recomandă pentru prepararea rapidă a orezului, terciurilor fărmicoase din cereale, pentru fierberea diferitelor produse. În acest program nu sînt disponibile reglările timpului de preparare, funcțiile autoîncălzirii și aminarea startului.

1. Urmați pp. 1-5 a secțiunii „Ordinea generală de utilizare a programelor automate”.
2. Rotind inelul de reglare, selectați programul „ЭКСПРЕСС” (indicatorul programului va clipi, pe afișaj va apărea simbolul „-.-”).
3. Apăsați butonul „Старт/Автоподогрев”. Se va aprinde indicatorul butonului, va începe procesul de preparare. Pe afișaj va fi afișat indicatorul dinamic.
4. La finalizarea programului de preparare va suna un semnal, se va stinge indicatorul lui. Aparatul va trece în regim de așteptare.
5. Pentru a întrerupe procesul de preparare la orice etapă, a anula programul introduceți apăsați butonul „Отмена”.

Programul „РИС/КРУПЫ”

Este recomandat pentru fierberea orezului, terciurilor pe apă. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 25 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de instalare de 1 minut.

Programul „НА ПАРУ”

Este recomandat pentru prepararea pe aburi a legumelor, peștelui, cărnii, colțunașilor, bucatelor dietice și vegetariene. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 30 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute la 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

Număratoarea inversă a timpului de preparare în programul „НА ПАРУ” începe numai după ieșirea aparatului la parametrii de funcționare (după fierbere apoi și acumularea cantității suficiente de aburi în bol).

1. Turnați în bol 600-1000 ml de apă. Instalați în bol recipientul pentru preparare pe aburi.
2. Măsurați și pregătiți produsele în funcție de rețetă, puneți-le uniform în recipient și introduceți bolul în corpul aparatului. Asigurați-vă, că bolul este în strins contact cu elementul de încălzire.
3. Urmați pp. 3-9 a secțiunii „Ordinea generală de utilizare a programelor automate”.

Programul „БАРКА”

Este recomandat pentru fierberea legumelor, cărnii, peștelui. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 45 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

Programul „СУП”

Este recomandat pentru prepararea diferitelor supe, compoturi și murături. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 1 oră. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

Programul „ЖАРКА”

Este recomandat pentru prăjit carne, legume, carne de pasăre și a altor produse. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 18 minute. Este

posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute la 2 ore cu pasul de instalare de 1 minut. Se permite de a prăji produsele cu capacul aparatului deschis.

Funcția de amânare a startului în acest program nu este disponibilă.

i Se recomandă de prăjit produsele cu capacul aparatului deschis – aceasta vă permite de a obține crustă crocantă. Înainte de a re-utiliza programul „ЖАРКА” lăsați aparatul să se răcească complet.

Programul „ВЫПЕЧКА”

Programul se recomandă pentru copt biscuiți, caserole, prăjituri cu drojdie și patiserie. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 50 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de instalare în 5 minute. Timpul de activitate a încălzirii automate în programul „ВЫПЕЧКА” constituie 4 ore.

⚠ **ATENȚIE!** La extragerea produsului finit din bol folosiți mânuși de bucătărie sau serveteți.

Programul „ТУШЕНИЕ”

Se recomandă pentru tocac legume, carne, carne de pasăre, fructe de mare, prepararea răciturilor. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 1 oră. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

Programul „ТВОРОГ”

Cu ajutorul multifierbătorului REDMOND RMC-M13, RMC-M23 puteți repede și ușor să pregătiți brânză de vaci în condiții casnice, care poate fi utilizat ca produs finit sau ca ingredient pentru prepararea altor feluri de mâncare. Urmăți recomandările de pregătire din cărtea atașată „120 rețete”. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 20 minute. În cadrul programului „ТВОРОГ” e posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute la 1 oră cu pasul de instalare în 5 minute.

Programul „ЙОГУРТ”

Iaurtul – produs lactat acid, cu proprietăți benefice, avînd o largă notorietate și popularitate în întreaga lume. Cu ajutorul acestui program puteți pregăti iaurturi variate gustoase și folositoare la domiciliu. De asemenea, acest program permite aluatului să dospescă. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 8 ore. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de instalare în 5 minute. În cadrul programului „ЙОГУРТ” nu este disponibilă funcția autoîncălzirii.

💡 Pentru prepararea iaurtului puteți folosi un set de borcane pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (se vind separat).

Programul „ДЕСЕРТЫ”

Se recomandă pentru prepararea diverselor deserturi. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 30 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute la 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

Programul „ХОЛОДЕЦ”

Se recomandă pentru prepararea răciturilor. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 4 ore. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 10 ore cu pasul de instalare în 10 minute.

Programul „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО”

Este recomandat pentru fermentația aluatului cu drojdie. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 1 oră. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute la 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

În programul „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО” nu este disponibilă funcția autoîncălzirii.

Programul „МОЛОЧНАЯ КАША”

Este recomandat pentru prepararea terciurilor lactate, gemurilor, dulceturii, jeleurilor din fructe și diverse deserturi. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 30 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de instalare de 1 minut.

Recomandări pentru prepararea terciurilor cu lactate în multifierbător. Programul este destinat pentru prepararea terciurilor cu lapte pasteurizat de grăsimie mică. Pentru a evita scăderea prin fierbere a laptelui și pentru a obține rezultatul dorit se recomandă:

- de săpătat bine toate cerealele integrale (orez, hrișcă, mei, etc.), pină cînd apa devine limpede;
- de uns bolul multifierbătorului cu unt înainte de preparare;
- de respectat cu strictețe proporțiile, măsurînd ingredientele conform recomandărilor din carte de rețete, de micșorat sau mărit cantitatea de ingrediente numai proporțional;
- la utilizarea laptelui integral de-l diluat cu apă potabilă în proporție de 1:1. Pentru prepararea terciurilor lactate, de asemenea puteți beneficia de programul universal „МУЛЬТИПОВАР” (temperatura optimă de preparare este de 95°C).

Programul „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”

Multifierbătoarele REDMOND RMC-M13, RMC-M23 vor ușura decizia multor întrebări legate de alimentarea copiilor și îngrijirea lor. În diferite stadii de creștere și dezvoltare. Timpul implicit de preparare în acest program este de 40 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

Programul „ЗАПЕКАНИЕ”

Se recomandă pentru coacerea diferitelor feluri de mâncare în folie de aluminiu. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 30 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 4 ore cu pasul de instalare în 5 minute. Timpul de activitate a funcției încălzirii automate în programul „ЗАПЕКАНИЕ” este de 4 ore.

Programul „ПЕЛЬМЕНИ”

Se recomandă pentru fierberea ravioloanelor. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 15 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 1 oră cu pasul de instalare de 1 minut. Numărătoarea inversă a preparării în cadrul programului „ПЕЛЬМЕНИ” începe numai după ieșirea aparatului la parametri de funcționare (după fierberea apei).

În cadrul programului „ПЕЛЬМЕНИ” nu sînt disponibile funcțiile autoîncălzirii și amânarea startului.

Programul „МАКАРОНЫ”

Se recomandă pentru fierberea pastelor făinoase. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 8 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 2 minute până la 1 oră cu pasul de instalare de 1 minut. Numărătoarea inversă a preparării în cadrul programului „МАКАРОНЫ” începe numai după ieșirea aparatului la parametri de funcționare (după fierberea apei). În cadrul programului „МАКАРОНЫ” nu sînt disponibile funcțiile autoîncălzirii și amînarea startului.

Programul „МАНТЫ”

Se recomandă pentru prepararea colțunașilor. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 30 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute la 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute. Numărătoarea inversă a preparării în cadrul programului „МАНТЫ” începe numai după ieșirea aparatului la parametri de funcționare (după fierberea apei).

În cadrul programului „МАНТЫ” nu sînt disponibile funcțiile autoîncălzirii și amînarea startului.

Programul „ПИЦЦА”

Se recomandă pentru prepararea pizzei. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 30 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 1 oră cu pasul de instalare în 5 minute.

Funcția amînării startului în acest program nu este disponibilă.

Programul „ХЛЕБ”

Se recomandă pentru coacerea diferitelor tipuri de pâine din făină de grâu cu adaos de făină de secară. Programul prevede un ciclu complet de preparare de la dospirea aluatului pînă la coacere. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 3 ore. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute pînă la 6 ore cu pasul de instalare în 5 minute. Timpul de activitate a funcției autoîncălzire în programul „ХЛЕБ” este de 3 ore.

i **ATENȚIE!** În timpul coacerii bolul și produsul se încălzesc! Folosiți mânuși de bucatărie la extracția pâinii coapte din aparat.

Programul „ПЛОВ”

Se recomandă pentru prepararea diferitelor tipuri de orez. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 1 oră. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute la 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

Programul „ФРИТЮР”

În multifierbătoarele REDMOND RMC-M13, RMC-M23 puteți prăji în friteuză, folosind un coș special (se vind separat). Timpul implicit de preparare în acest program constituie 18 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute pînă la 40 minute cu pasul de instalare în 5 minute.

Funcțiile autoîncălzirii și amînării startului în acest program nu sînt disponibile.

⚠ **ATENȚIE!** Uleiul este foarte fierbinte! Pentru a extrage coșul pentru prăjit în friteuze folosiți mânuși de bucătărie.

Programul „ТОМЛЕНИЕ”

Se recomandă pentru înăbușirea legumelor, peștelui, cărnii. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute pînă la 12 ore cu pasul de instalare în 10 minute. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 3 ore.

III. CURĂȚAREA ȘI DEPOZITAREA APARATULUI

Reguli generale și recomandări

- Înainte de prima utilizare a aparatului, precum și pentru a elimina mirosul de alimente în multifierbător după preparare vă recomandăm să ștergeți curat vasul și capacul interior cu o soluție de oțet de 9%, după care de fiert în el timp de 15 minute o jumătate de lămâie în programul „НАПАРУ”;
- Nu trebuie să lăsați în multifierbătorul închis bolul cu mâncare preparată sau umplut cu apă mai mult de 24 de ore. Bolul cu bucate gata preparate poate fi păstrat în frigider și la necesitate de încălzit mîncarea în multifierbător, folosind funcția încălzirii.
- Înainte de a începe curățarea aparatului, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Pentru curățarea folosiți o cârpă moale și detergent delicat de vase.

⚠ SE INTERZICE utilizarea la curățarea aparatului bureți sau servetețe dure (în cazul în care acesta lucru nu este în mod special prevăzut în acest ghid), paste abrazive. De asemenea, este inadmisibilă utilizarea a oricărei substanțe chimice agresive sau altor substanțe ce nu sînt recomandate pentru aplicare cu

obiectele, ce contactează cu alimentele.

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

- Fiți atenți la curățarea pieselor multifierătorului din cauciuc sau silicon: deteriorarea sau deformarea lor poate duce la funcționarea incorectă a aparatului.
- Carcasa produsului se poate curăța la necesitate. Bolul, capacul interior din aluminiu și supapa de abur detașabile trebuie curățate după fiecare utilizare a aparatului. Condensul, produs în procesul de preparare în multifierător, eliminat după fiecare utilizare a aparatului. Suprafețele interne a camerei de lucru curățați după necesitate.

Curățarea carcasei

Curățați carcasa aparatului cu o cârpă de bucatarie sau cu un burete moale, umed. Se poate de aplicat loțiune delicată de curățare. Pentru a evita eventualele pete de apă și urme de apă pe carcasa vă recomandăm să ștergeți suprafața lui pînă la uscat.

Curățarea bolului

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

La o puternică potare umpleți bolul cu apă caldă și lăsați ceva timp să se înmoaie, după care curățați-l. Pentru o înmuiere mai bună umpleți cu apă rece bolul (nu mai mult de nivelul maxim admis) instalați-l în multifierător, închideți capacul și includeți încălzirea timp de 30-40 minute. Numai dect ștergeți suprafața exterioară a bolului pînă la uscat, înainte de a-l instala în carcasa multifierătorului.

i La exploatarea regulată a bolului este eventuală o modificarea completă sau parțială a culorii sale interne a acoperirii antiaderente. În sine, aceasta nu este un semn de defect a bolului.

Curățarea capacului interior din aluminiu

1. Deschideți capacul multifierătorului.
2. Pe partea interioară a capacului decuplați capacul interior de la cel de bază, scoateți-l de pe pivot.
3. Ștergeți suprafața ambelor capace cu o cârpă umedă de bucatarie sau cu un burete. Dacă este necesar, spălați capacul scoc sub jet de apă, folosind detergent de vase. De a folosi o mașină de spălat vase în acest caz nu trebuie.
4. Ștergeți ambele capace pînă la uscat.
5. Instalați capacul din aluminiu la loc, împreună-l cu capacul de bază.

Curățarea supapei detașabile de aburi

Supapa de abur este instalată într-un soclu de pe capacul aparatului și este compus din învelitoare internă și externă.

1. Atenț trageți învelitoarea externă de lamela din nișă capacului în sus și spre sine.
2. Învelitoarea internă rotiți împotriva acelor de ceasornic pînă cînd se oprește și scoateți-l.
3. La necesitate scoateți atent cauciucul supapei. Spălați toate piesele supapei.
4. Adunați-l în ordine inversă: introduceți cauciucul la loc, împreună-ți creașturile părții principale a supapei cu lamelele corespunzătoare pe învelitoarea internă și rotiți în direcția acelor de ceasornic instalați strîns supapa de abur în slotul de pe capacul aparatului.

Eliminarea condensului

În acest model condensul se acumulează într-o cavitate specială pe carcasa aparatului în jurul bolului și se scurge într-un container special, situat pe partea din spate a aparatului.

1. Deschideți capacul, scoateți bolul. Dacă este necesar, ridicați un pic partea

din față a multifierătorului, pentru ca condensul să se scurgă complet în container.

2. Scoateți containerul, ușor trăgînd de lamelă spre sine.
3. Vărsați condensul. Spălați containerul, urmînd regulile menționate mai sus, și introduceți-l la loc.
4. Condensul rămas în cavitatea din jurul bolului de șters cu șervețele de bucatărie.

Curățarea camerei de lucru

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

STOP Înainte de a curăța camera de lucru a multifierătorului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la priză electrică și complet este rece!

- Părțile laterale ale camerei de lucru, suprafața discului de încălzire și învelitoarea elementului termosensibil central (situat în mijlocul discului de încălzire) se poate curăța cu un burete umed (nu ud) sau o cârpă. În caz de aplicare a detergentului, e necesar de a elimina bine rămășițele lor, pentru a evita apariția mirosurilor nedorite la prepararea ulterioară a bucatelor.
- La nimerirea unor corpuri străine în aprofundarea din jurul elementului termosensibil ușor îndepărtați-le cu penseta, fără să apăsați pe învelitoarea senzorială.
- La poluarea suprafeței discului de încălzire se acceptă de a folosi un burete umed de rigiditate medie sau periuță sintetică.

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

Depozitarea aparatului

În cazul în care aparatul nu este folosit un timp îndelungat, neapărat deconectați-l de la priză electrică. Camera de lucru, inclusiv discul de încălzire, bolul, capacul interior și supapa de aburi, containerele pentru condens trebuie să fie curate și uscate.

Pentru o stocare mai compactă se poate de pus piese în bol și de localizat în corpul multifierătorului.

IV. ÎNAINTE DE A LUA LEGĂTURĂ CU CENTRUL DE SERVICII

Mesaj de eroare pe ecran	Defectele eventuale	Remediarea
E1-E4	Eroare de sistemă (este posibilă defectarea plății electronice sau a senzorilor de temperatură) sau nu este bine închis capacul.	Închideți ermetic capacul. Dacă problema persistă, contactați un centru de service

Defectul	Cauza posibilă	Rezolvarea defecțiunii
Nu se include	Lipsește alimentare de la priză electrică	Verificați tensiunea de alimentare

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

ROU

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

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

Durata de viață a produsului și termenul de valabilitate a garanției pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat). Data de fabricație a aparatului poate fi găsit în numărul de serie, situat pe o etichetă de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simboluri indică luna, a 8-a – anul de producere a dispozitivului.

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

Amalajul, ghidul de utilizare, precum și aparatul trebuie eliminate în conformitate cu programele locale de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați aceste produse împreună cu guniul casnic.





© REDMOND. Все права защищены. 2015

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

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

RMC-M13-M23-CIS-UM-3