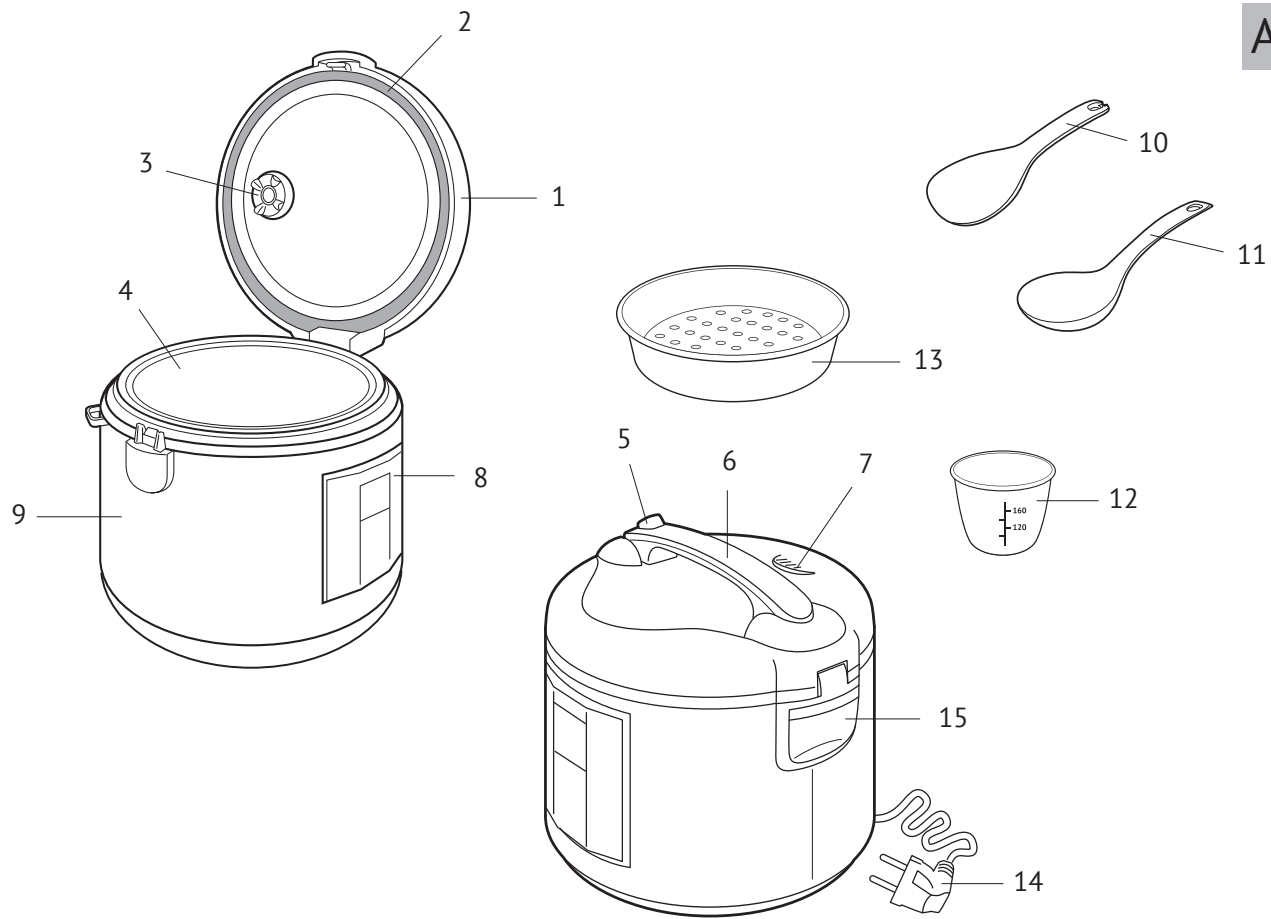


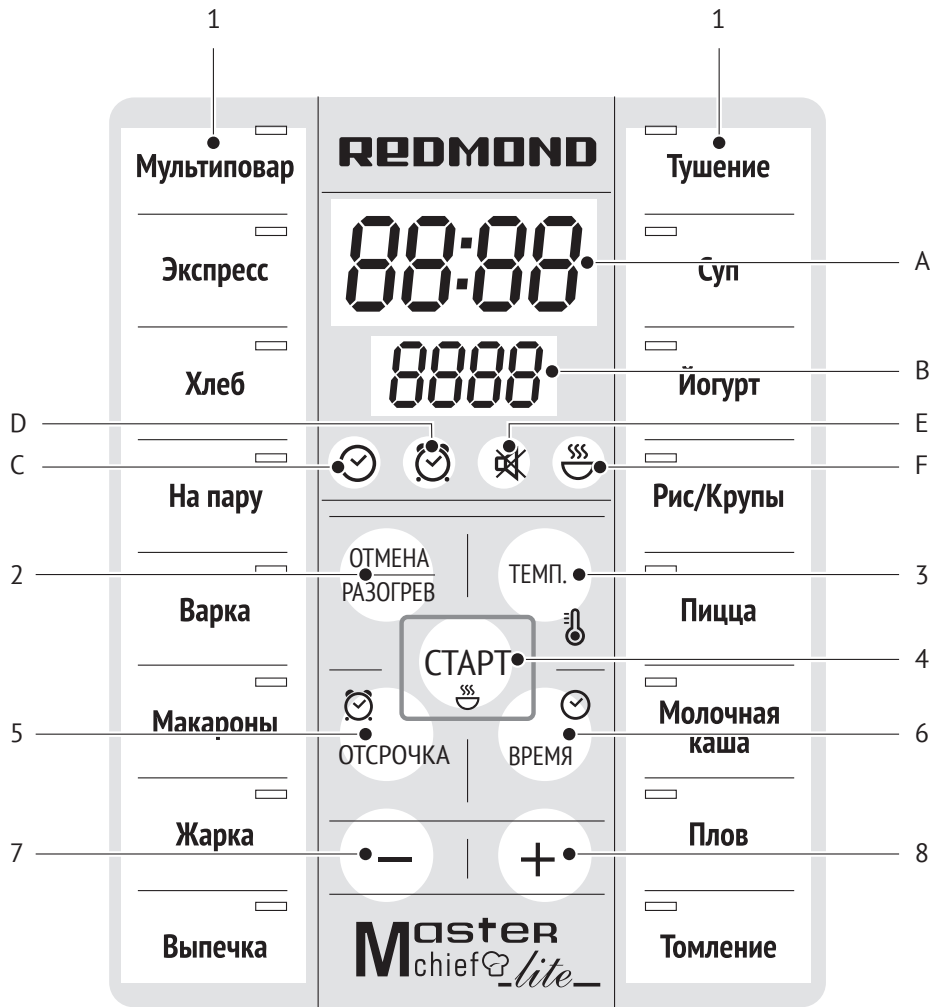


RUS .....	8
UKR .....	26
KAZ .....	31
UZB .....	36
ROU .....	42

A1



A2



# УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

REDMOND — это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к покупателям. Надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.

Мультиварка REDMOND RMC-M25 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором 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 моделью, мы старались учесть важнейшие запросы потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-M25, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка REDMOND RMC-M25 также существенно экономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

16 автоматических программ предоставляют широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отсрочки старта и автоподогрева готовых блюд. Помимо набора автоматических программ, в мультиварке REDMOND RMC-25 реализована универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР», в которой можно устанавливать время и температуру приготовления в широком диапазоне значений. Это дает массу возможностей для кулинарных экспериментов. Но еще большую свободу творчества вам предоставляет функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», позволяющая варьировать параметры приготовления прямо в процессе работы программы.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 120 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro). Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке REDMOND RMC-M25 можно создать практически любые блюда — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой 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](http://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 повреждение, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
  - Данный электроприбор представляет собой multifunctional устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
  - Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
  - Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
  - Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
  - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах

STOP



или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели. **ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
  - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
  - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!**
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
  - Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.
- ЗАПРЕЩЕНО использование прибора при любых неисправностях!**

STOP

## СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	8	Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	14
Программы.....	8	Программа «ПЛОВ».....	15
Функции.....	8	Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	15
Комплектация.....	8	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	15
Устройство мультиварки.....	8	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	15
Панель управления.....	8	Общие правила и рекомендации.....	15
Устройство дисплея.....	9	Очистка корпуса.....	16
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	9	Очистка чаши.....	16
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	9	Очистка внутренней алюминиевой крышки.....	16
Отключение звуковых сигналов.....	9	Очистка съемного парового клапана.....	16
Установка времени приготовления.....	9	Удаление конденсата.....	16
Отсрочка старта программы.....	10	Очистка рабочей камеры.....	16
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	10	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	17
Предварительное отключение автоподогрева.....	10	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	17
Разогрев блюд.....	10	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	20
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ».....	11	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	21
Общий порядок действий при использовании автоматических программ.....	11	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	22
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	12	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	23
Программа «ЭКСПРЕСС».....	12	VII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	24
Программа «ХЛЕБ».....	13	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	25
Программа «НА ПАРУ».....	13		
Программа «ВАРКА».....	13		
Программа «МАКАРОНЫ».....	13		
Программа «ЖАРКА».....	13		
Программа «ВЫПЕЧКА».....	14		
Программа «ТУШЕНИЕ».....	14		
Программа «СУП».....	14		
Программа «ЙОГУРТ».....	14		
Программа «РИС/КРУПЫ».....	14		
Программа «ПИЦЦА».....	14		

### Технические характеристики

Модель.....	RMC-M25
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное, керамическое Ceratex®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съёмный

### Программы

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

### Функции

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры и времени приготовления во время работы программы)..... есть

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)..... до 12 часов

Предварительное отключение автоподогрева..... есть

Разогрев блюд..... до 24 часов

Отсрочка старта..... до 24 часов

Отключение звуковых сигналов..... есть

### Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C506.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.

Мерный стакан.....	1 шт.
Книга «120 рецептов».....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	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 мультиварки A1

1. Крышка прибора
2. Уплотнительное кольцо
3. Съёмный паровой клапан
4. Чаша
5. Кнопка открытия крышки
6. Ручка для переноски
7. Отверстие для выхода пара
8. Панель управления с дисплеем
9. Корпус
10. Плоская ложка
11. Черпак
12. Мерный стакан
13. Контейнер для приготовления на пару
14. Шнур электропитания
15. Контейнер для сбора конденсата

### Панель управления A2

1. Кнопки выбора автоматических программ.
2. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек.
3. Кнопка «Темп.» – переход в режим установки температуры приготовления.
4. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления.



5. Кнопка «Отсрочка» – переход в режим установки отсрочки старта.
6. Кнопка «Время» – переход в режим установки времени приготовления.
7. Кнопка «-» – уменьшение значения параметра.
8. Кнопка «+» – увеличение значения параметра.

### Устройство дисплея A2

1. Индикатор значения времени.
2. Индикатор значения температуры, работы программы «ЭКСПРЕСС».
3. Индикатор режима приготовления.
4. Индикатор режима отсрочки старта.
5. Индикатор отключения звуковых сигналов.
6. Индикаторы режима автоподогрева/разогрева.

## 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 (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.*

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



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

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

### Отключение звуковых сигналов

1. Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку **«Время»**. Вместо индикатора значения температуры на дисплее загорится надпись SOp.
2. Для отключения звуковых сигналов нажмите кнопку **«+»** или **«-»**. На дисплее появится надпись SOFF и индикатор . Чтобы включить звуковые сигналы нажмите кнопку **«+»** или **«-»** (на дисплее загорится надпись SOp, индикатор  погаснет).
3. Не нажимайте кнопки на панели в течение 5 секунд. Настройки будут сохранены автоматически.

### Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M25 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. После выбора автоматической программы нажмите кнопку **«Время»**. Начнет мигать значение часов индикатора времени.
2. Для увеличения значения параметра нажимайте кнопку **«+»**, для уменьшения – кнопку **«-»**.
3. Повторно нажмите кнопку **«Время»** и установите значение минут с помощью кнопок **«+»** и **«-»**.

Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значений нажмите и удерживайте нужную кнопку.

**i** В некоторых автоматических программах отсчет установленно-го времени приготовления начинается только после выхода при-бора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время при-готовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет за-данного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше.

### Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по истечении которого начнет работать программа приготовления. Таким образом, вы можете отложить старт программы до 24 часов. Шаг уста-новки времени отсрочки старта – 1 минута.

1. Для изменения времени отсрочки старта после выбора автома-тической программы нажмите кнопку «Отсрочка». На дисплее появится индикатор , начнет мигать значение часов на инди-каторе времени.
2. Чтобы увеличить значение параметра, нажимайте кнопку «+», для уменьшения – кнопку «-».
3. Нажмите кнопку «Время» и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-».

Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального/минимального значения пара-метра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого из-менения значения параметра нажмите и удерживайте нужную кнопку.

**i** Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МА-КАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС». Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся про-дукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

### Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении ра-боты программы приготовления и может поддерживать температуру

готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действу-ющем автоподогреве горит соответствующий индикатор, на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав кнопку «Отме-на/Разогрев».

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы пригото-вления не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M25 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы на-жмите кнопку «Старт». Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку «Старт».

**i** Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».

### Разогрев блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M25 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультивар-ки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в го-рячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев», пока не погаснут соответствующие индикаторы.



Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка может сохранять продукт горячим до 24 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на 2-3 часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

## Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Если программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать параметры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки прямо в процессе приготовления.

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

 Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна при использовании автоматических программ «ЭКСПРЕСС» и «ЙОГУРТ».

Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 160°C с шагом в 1°C. Минимальное время приготовления — 1 минута, максимальное время приготовления зависит от выбранной программы, шаг установки — 1 минута.

Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время работы функции отсрочки старта и ожидания выхода на рабочий режим во время работы программ функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.



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

### Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Темп.». Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку «+», для уменьшения — кнопку «-». Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.

3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически. Установленная температура будет отображаться до окончания работы программы или до нового изменения.



Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами.

### Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку «Время». Индикатор значения часов на индикаторе времени начнет мигать. Отобразится значение температуры по умолчанию.
2. Установите желаемое время приготовления. Чтобы увеличить значение часов, нажимайте кнопку «+», чтобы уменьшить — кнопку «-».
3. Повторно нажмите кнопку «Время» и установите значение минут с помощью кнопок «+» и «-». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
4. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.



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

### Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.

- Для выбора программы приготовления нажмите соответствующую кнопку на панели управления. Загорится индикатор рядом с кнопкой, на дисплее появится значение времени приготовления по умолчанию и индикатор ☺. При выборе программы «МУЛЬТИПОВАР» на дисплее также отобразится значение температуры по умолчанию.
- При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию (стр. 9).



*В программе «МУЛЬТИПОВАР» также можно установить желаемую температуру приготовления блюда. Для изменения температуры нажмите кнопку «Темп.» и установите желаемое значение. Используйте кнопку «+» для увеличения значения, кнопку «-» — для уменьшения.*

- При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 10).
- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт», загорится индикатор автоподогрева (если данная функция включена). Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки «Старт» или по достижении необходимой температуры в чаше.



*В программе «МАКАРОНЫ» обратный отсчет времени приготовления начнется после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт».*

*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку «Старт», погаснет соответствующий индикатор. Повторное нажатие кнопки «Старт» снова включит данную функцию.*

- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись End, прибор перейдет в режим ожидания. Если была включена функция автоподогрева, прибор перейдет в режим поддержания температуры готового блюда (горит индикатор ☺ на дисплее).
- Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».



*Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M25 кулинарной книги, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).*

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M25 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или взятому из интернета.



*Не рекомендуется использовать функцию автоподогрева, если температура приготовления блюда не превышает 80°C.*

По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления — 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет 35-160°C с шагом в 5°C. Диапазон ручной установки времени — от 2 минут до 12 часов с шагом в 1 минуту.



**ВНИМАНИЕ!** *В целях безопасности при установке температуры более 130°C время приготовления будет ограничено двумя часами.*



*В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь прилагаемой кулинарной книгой от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов (стр. 22). Также вы можете найти нужные рецепты на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).*

### Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Возможность ручной установки времени приготовления, а также использование функций «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны. Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку «Старт».



*Также можно выбрать программу «ЭКСПРЕСС», нажав соответствующую кнопку на панели управления и запустить нажатием кнопки «Старт».*

### 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. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено тремя часами.

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



*При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши.*

*При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания. Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.*

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. При запуске программы с настройками по умолчанию по истечении 2 часов работы прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку мультиварки и переверните хлеб. Если в настройки программы были внесены изменения, звуковой сигнал подаваться не будет.



**ВНИМАНИЕ!** Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

### Программа «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления на пару мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени

приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом в 5 минут. Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).



*Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 20).*

### Программа «ВАРКА»

Программа предназначена для приготовления овощей и бобовых. Время приготовления по умолчанию составляет 40 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления – от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «МАКАРОНЫ»

Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов вас оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт».

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.



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

### Программа «ЖАРКА»

Предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой. По умолчанию время приготовления в программе составляет 18 минут. 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.



*Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.*

### Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 4 часов с шагом в 5 минут.



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

*При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.*

### Программа «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу. По умолчанию время приготовления в программе составляет 50 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «СУП»

Предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей. По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «ЙОГУРТ»

Предназначена для приготовления домашних йогуртов и расстойки теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов.

Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



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

### Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа предназначена для приготовления различных круп и гарниров, а также варки рассыпчатых каш на воде. Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления – от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

### Программа «ПИЦЦА»

Программа предназначена для приготовления пиццы с мясом, птицей, сыром и другими видами начинки. Время приготовления по умолчанию составляет 10 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления – от 10 минут до 1 часа с шагом в 5 минут.

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности. Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут. Диапазон ручной установки времени приготовления – от 5 минут до 4 часов с шагом в 1 минуту.

Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

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



*Свойства молока и круп в зависимости от производителя и места происхождения могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления.*



*Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИ-ПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления установите согласно рецепту.*

### Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

### Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Программа предназначена для приготовления тушенки, рульки, а также топленого молока. По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.



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

## III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление творога, сыра
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды
- Пастеризация жидких продуктов

## IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

### Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева (стр. 10).
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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



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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- 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 появления подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

### Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя). При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

### Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. Протрите поверхность внутренней крышки влажной кухонной салфеткой или губкой.
3. Вытрите крышку насухо.

### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен на внутренней крышке прибора.

1. Аккуратно потяните паровой клапан на себя.
2. Промойте клапан под струей чистой воды. При необходимости протрите кухонной салфеткой или губкой отверстие для выхода пара.
3. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.



**ВНИМАНИЕ!** Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при очистке.

### Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в контейнер, расположенный с правой стороны прибора.

1. Откройте крышку, извлеките чашу.
2. При необходимости немного наклоните мультиварку, чтобы конденсат полностью стек в контейнер.
3. Снимите контейнер, слегка потянув его за выступ на себя.
4. Вылейте конденсат. Промойте контейнер, следуя вышеупомянутым правилам, и вставьте на место.

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 прибор отключен от электросети и полностью остыл!*

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи. При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. 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. Само по себе это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.*



## V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		<ul style="list-style-type: none"> <li>Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</li> <li>Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована</li> </ul>
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску.</li> <li>Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления.</li> <li>Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.</li> <li>Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.</li> <li>Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</li> <li>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту</li> </ul>
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	Вы залили в чашу слишком много растительного масла	<ul style="list-style-type: none"> <li>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.</li> <li>При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта</li> </ul>
	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 положили в чашу слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

**ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ**

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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.).</li> <li>• Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.</li> <li>• Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды</li> </ul>

**БЛЮДО ПРИГОРАЕТ**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи.</li> <li>• Антипригарное покрытие чаши повреждено</li> </ul>	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	



*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, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
5	Рыба (филе)	300	800	15
6	Морской коктейль (свежезамороженный)	300	800	5
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
11	Овощи (свежезамороженные)	500	800	5
12	Яйцо куриное	5 шт.	800	10



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

## Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:30	2 мин – 12 ч / 1 мин; Если температура выше 130°C: 1 мин – 2 ч / 1 мин	+	+	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	-	-	-	-	-
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	+	-	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	0:35	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	0:40	10 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	+
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	0:08	2 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	-
ЖАРКА	Жарка мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд	0:18	5 мин – 2 ч / 1 мин	-	+	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	10 мин – 4 ч / 5 мин	+	-	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	0:50	10 мин – 12 ч / 5 мин	+	+	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	0:40	10 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	+
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	+	-	-
РИС/КРУПЫ	Приготовление рассыпчатых каш и различных гарниров из круп	0:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	+	+	+
ПИЦЦА	Приготовление пиццы с различными начинками	0:10	10 мин – 1 ч / 5 мин	+	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	0:25	5 мин – 4 ч / 1 мин	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	0:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	10 мин – 12 ч / 10 мин	+	-	+

**Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»**

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

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы, мяса, рыбы



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

## VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-M25** и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте **www.multivarka.pro** либо в магазинах официальных дилеров.

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

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

### **RHP-M02 – ветчинница.**

Устройство для приготовления ветчины, колбас, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Принцип приготовления основан на температурной обработке продуктов при одновременном их сжатии внутри пресс-формы. Ветчинница изготовлена из высококачественной нержавеющей стали и имеет регулируемый рабочий объем (максимальный – 1,4 л).

## VII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E4	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке		Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка		Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока		Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)		Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно		Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены



## VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его 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 инструкцией 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.



*Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.*



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

## МІРИ БЕЗПЕКИ

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

STOP

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

- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрош-

STOP

нур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи — це може привести до перегріву і поломки пристрою.
  - Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі — попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
  - Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкції з очищення приладу.
  - **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!**
  - Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
  - Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травматів і ушкодження майна.
- УВАГА!** Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

STOP

**Технічні характеристики**

Модель.....	RMC-M25
Потужність.....	860 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне, керамічне Ceratex®
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	знімний

**Програми**

- МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР)
- ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)
- ХЛІБ (ХЛІБ)
- НА ПАРУ (НА ПАРИ)
- ВАРКА (ВАРИННЯ)
- МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)
- ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
- ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
- ТУШЕННЯ (ТУШКУВАННЯ)
- СУП (СУП)
- ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
- РИС/КРУПИ (РИС/КРУПИ)
- ПИЦЦА (ПИЦА)
- МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
- ПЛОВ (ПЛОВ)
- ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)

**Функції**

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (змінення температури та часу приготування під час роботи програми).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 24 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€

**Комплектація**

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C506.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Книга «120 рецептів».....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.

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

**Будова мультиварки A1**

- Кришка приладу
- Ущільнювальне кільце
- Знімний паровий клапан
- Чаша
- Кнопка відкриття кришки
- Ручка для перенесення
- Отвір для виходу пари
- Панель управління з дисплеєм
- Корпус
- Плоска ложка
- Черпак
- Мірна склянка
- Контейнер для приготування на парі
- Шнур електроживлення
- Контейнер для збирання конденсату

**Панель управління A2**

- Кнопки вибору автоматичних програм.
- Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрів») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання користувачів налаштувань.
- Кнопка «Темп.» («Темп.») – перехід до режиму встановлення температури приготування.
- Кнопка «Старт» («Старт») – увімкнення заданого режиму приготування.
- Кнопка «Отсрочка» («Відстрочка») – перехід до режиму встановлення відстрочки старту.
- Кнопка «Время» («Час») – перехід до режиму встановлення часу приготування.
- Кнопка «<» – зменшення значення параметра.
- Кнопка «>» – збільшення значення параметра.

**Будова дисплея A2**

- Індикатор значення часу.
- Індикатор значення температури, роботи програми «ЕКСПРЕСС».
- Індикатор режиму приготування.
- Індикатор режиму відстрочки старту.
- Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- Індикатори режиму автопідігріву/розігрівання.

**I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ**

Обережно дістаньте виріб і його комплектацію з коробки. Виваліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



Обов'язково зберіть на місці застережні наклейки, наклейки-показники (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантійне обслуговування.

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

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

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

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

**II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ****Вимкнення звукових сигналів**

- Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте кнопку «Время». Замість індикатора значення температури на дисплеї спалахне напис «SOn».
- Для вимкнення звукових сигналів натисніть кнопку «>» або «<». На дисплеї з'явиться напис «SOFF» та індикатор Щоб вимкнути звукові сигнали, натисніть кнопку «>» або «<» (на дисплеї спалахне напис «SOOn», індикатор загасне).
- Не натискайте кнопки на панелі впродовж 5 секунд. Налаштування будуть збережені автоматично.

**Встановлення часу приготування**

У мультиварці REDMOND RMC-M25 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЕКСПРЕСС». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

- Після вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Время». Почне мерехтяти значення годин індикатора часу.
- Для збільшення значення параметра натисніть кнопку «>», для зменшення – кнопку «<».
- Натисніть кнопку «Время» і встановіть значення хвилини за допомогою кнопок «>» і «<».

Змінення значень годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального/мінімального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення параметра натисніть і утримуйте потрібну кнопку.



У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо запити холодної води й встановити в програмі «НА ПАРУ» час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнуться лише після закипання води й утворення достатньої кількості пари в чаші.

**Відстрочка старту програми**

Функція відстрочки старту дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого почне працювати програма приготування. Максимальний час відстрочки старту становить 24 години. Крок встановлення часу відстрочки старту – 1 хвилина.

- Для зміни часу відстрочки старту після вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Отсрочка». На дисплеї з'явиться індикатор почне мерехтяти значення годин на індикаторі часу.
- Щоб збільшити значення параметра, натисніть кнопку «>», для зменшення – кнопку «<».
- Натисніть кнопку «Время» і встановіть значення хвилини за допомогою кнопок «>» і «<».

Змінення значень годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального/мінімального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення параметра натисніть і утримуйте потрібну кнопку.

**i** Функція відстрочки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЖАРКА», «МАКАРОНЬ» й «ЭКСПРЕСС». Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

### Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C упродовж 12 годин. Під час автопідігріву горить індикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автоматичний розігрів можна увімкнути натисканням кнопки «Отмена/Разогрев».

### Передне вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. Із урахуванням цього в меню функції REDMOND RMC-M25 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи основної програми приготування. Для цього під час старту або роботи програми натисніть кнопку «Старт». Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку «Старт».

**i** Функція автопідігріву недоступна в разі використання програм «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЬ», «ЭКСПРЕСС».

### Розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M25 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Отмена/Разогрев». Спалахне відповідний індикатор на дисплеї. Таймер почне прямий відлік часу розігріву.

Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 24 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев», поки не згаснуть відповідні індикатори.

**!** Завдяки функціям автопідігріву та розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 24 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

### Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Відкриває для себе ще більше можливостей для кулінарної творчості з новою функцією «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ». Якщо програма «МУЛЬТИПОВАР» дозволяє задавати параметри роботи програми до її запуску, то, використовуючи функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування.

**i** Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна при використанні автоматичних програм «ЭКСПРЕСС» та «ЙОГУРТ».

Зміна температури під час використання функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» можлива в діапазоні від 35 до 160°C із кроком в 1°C. Мінімальний час приготування – 1 хвилина, максимальний час приготування залежить від вибраної програми, крок зміни – 1 хвилина.

Ви можете використовувати функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» лише під час приготування. Під час роботи функції «Відстрочка старту» й очікування виходу на робочий режим під час роботи програм функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

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

### Дія змінення температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Темп.». Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтяти.
2. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натисніть кнопку «+», для зменшення – кнопку «-». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку діапазону.
3. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично. Встановлена температура відобразиться після закінчення роботи програми або до нового змінення.

**i** Для захисту від перегрівання у разі встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами.

### Дія змінення часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Время». Індикатор значення годин на індикаторі часу почне мерехтяти. Відобразиться стандартне значення температури.
2. Встановіть бажаний час приготування. Щоб збільшити значення годин, натискуйте кнопку «+», щоб зменшити – кнопку «-».
3. Повторно натисніть кнопку «Время» та встановіть значення хвилин за допомогою кнопок «+» і «-». Змінення значень годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
4. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

**i** Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.

### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Для вибору програми приготування натисніть відповідну кнопку на панелі управління. Спалахне індикатор поряд з кнопкою, на дисплеї з'явиться стандартне значення часу приготування й індикатор ☺. У разі вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» на дисплеї також відобразиться стандартне значення температури.
5. За необхідності змініть стандартний час приготування.

**i** У програмі «МУЛЬТИПОВАР» також можна встановити бажану температуру приготування страви. Для зміни температури натисніть кнопку «Темп.» і встановіть бажане значення. Використайте кнопку «+» для збільшення значення, кнопку «-» для зменшення.

6. За необхідності встановіть час відстрочки старту.
7. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт», спалахне індикатор авторозігріву (якщо дана функція активна). Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми приготування, почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт» або після досягнення необхідної температури в чаші.

**i** У програмі «МАКАРОНЬ» зворотний відлік часу приготування почнеться після закінчення води в чаші, закладання продуктів і повторного натиснення кнопки «Старт».

За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натиснувши кнопку «Старт», згасне індикатор автопідігріву. Повторне натиснення кнопки «Старт» знову увімкне дану функцію.

8. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис «End». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (індикатор ☺ на дисплеї) або в режим очікування.
9. Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть кнопку «Отмена/Разогрев».

**!** Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки REDMOND RMC-M25 кулінарної книги, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті [ua.multivarka.pro](http://ua.multivarka.pro).

### Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Дана програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури й часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M25 зможе замінити цілу низку кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, знайденим у старій кулінарній книзі або взятим з Інтернету.

**i** Не рекомендуємо використовувати функцію автопідігріву, якщо температура приготування не перевищує 80°C.

У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 30 хвилин, температура приготування – 100°C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35-160°C із кроком у 5°C. Діапазон ручного встановлення часу – від 2 хвилин до 12 годин із кроком в 1 хвилину.

**!** УВАГА! Задля безпеки у разі встановлення температури понад 130°C час приготування буде обмежено 2 годинами.

**!** У програмі «МУЛЬТИПОВАР» можливе приготування безлічі різноманітних страв. Скористайтесь доданою кулінарною книгою від наших професійних кухарів або спеціальною таблицєю рекомендованих температур для приготування різноманітних страв і продуктів. Також ви можете знайти потрібні рецепти на сайті [ua.multivarka.pro](http://ua.multivarka.pro).

### Програма «ЭКСПРЕСС»

Програма призначена для приготування рису та розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного виконання води. Можливість ручного встановлення часу приготування, а також використання функції відстрочки старту й автопідігріву в даній програмі недоступні. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку «Старт».

**i** Також можна вибрати програму «ЭКСПРЕСС», натиснувши відповідну кнопку на панелі управління та запустивши натисненням кнопки «Старт».

### Програма «ХЛЕБ»

Рекомендується для випікання різноманітних видів хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Програма передбачає повний цикл приготування – від вистоявання тіста до випікання. У програмі стандартний час приготування становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Максимальний час роботи функції автопідігріву у даній програмі обмежений 3 годинами.

Не рекомендується використання функції відстрочки старту, оскільки це може вплинути на якість випічки.

**i** Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаши.

У разі встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки «Старт» почнеться процес випікання. Не відкривайте кришку мультіварки на етапі вистоявання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

Необхідно врахувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоявання тіста, а потім — безосередньо випікання. Під час запуску програми зі стандартними налаштуваннями після закінчення 2 годин роботи прилад подає звуковий сигнал. Відкрийте кришку мультіварки та переверніть хліб. Якщо до наладування програми були внесені зміни, звуковий сигнал не пролунає.

**⚠** УВАГА! Використовуйте кухонні рукавиці для виймання хліба з приладу.

Перш ніж використати борошно, його рекомендується просіяти для насичення киснем і усунення домішок. Для скорочення часу та спрощення приготування рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.

### Програма «НА ПАРУ»

Призначена для приготування на парі м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин. Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту).

**💡** Якщо ви не використовуєте автоматичні налаштування часу в даній програмі, зверніться до таблиці «Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі».

### Програма «ВАРКА»

Програма призначена для приготування овочів і бобових. Стандартний час приготування становить 40 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу приготування — від 10 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

### Програма «МАКАРОНИ»

Програма передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування. Про момент закипання води та необхідність завантаження продуктів вас сповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Старт».

Стандартний час приготування в програмі становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту та автопідігріву в даній програмі недоступні.

**💡** Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утворюється піна. Щоб запобігти її можливого витіканию з чаши, відкрийте кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів у киплячу воду.

### Програма «ЖАРКА»

Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Рекомендується обсмажувати продукти з відкритою кришкою. Стандартний час приготування в програмі становить 18 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

**💡** Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватися інструкції із книжки рецептів і періодично помішувати вміст чаши. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути.

### Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 4 годин із кроком у 5 хвилин.

**💡** Під час приготування випічки рекомендується вимикати функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультіварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, допускається залишити продукт в мультіварці на нетривалій час із увімкненим автопідігрівом.

### Програма «ТУШЕННЯ»

Призначена для приготування гуляша, печені та рагу. Стандартний час приготування в програмі становить 50 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

### Програма «СУП»

Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів із м'яса, риби, птиці або овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

### Програма «ЙОГУРТ»

Призначена для приготування домашніх йогуртів і вистоявання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин. Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаши. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.

**i** Для приготування йогуртів ви можете використати спеціальний комплект баночок для йогурту REDMOND RAM-G1 (купується окремо).

### Програма «РИС/КРУПЫ»

Програма призначена для приготування різноманітних круп і гарнірів, а також варіння розсипчастих каш на воді. Стандартний час приготування становить 25 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу приготування — від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

### Програма «ПИЦЦА»

Програма призначена для приготування піци з м'ясом, птицею, сиром і іншими видами начинки. Стандартний час приготування становить 10 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу приготування — від 10 хвилин до 1 години з кроком у 5 хвилин.

### Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Програма призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування становить 25 хвилин. Діапазон ручного встановлення часу приготування — від 5 хвилин до 4 годин із кроком в 1 хвилину.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода, що зливається в процесі, не стане прозорою;
- перед приготуванням зм'яцувати чашу мультіварки вершковим маслом;

- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книжки рецептів (змешувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- у разі використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

**i** Властивості молока й круп, залежно від виробника та місця походження, можуть відрізнятися, що інколи позначається на результатах приготування.

**💡** Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°С. Кількість інгредієнтів і час приготування встановіть відповідно до рецепта.

### Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

### Програма «ТОМЛЕННЯ»

Програма призначена для приготування тушкованого м'яса, рульки, а також праженого молока. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком у 10 хвилин.

**📖** Якщо під час використання автоматичних програм бажаного результату не було досягнуто, зверніться до розділу «Поради щодо приготування», де ви зможете знайти відповіді на запитання, що найчастіше виникають, та необхідні рекомендації.

## III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

### Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультіварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половиною лимона в програмі «НА ПАРУ».

- Не варто залишати в закритій мультіварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультіварці, використовуючи функцію розігрівання.

- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.

- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолонув. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.

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

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

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультіварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультіварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

### Очищення корпусу

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

### Очищення чаші

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

У разі сильного забруднення налійте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаши досуха, перш ніж встановити її в корпус мультіварки.

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

### Очищення внутрішньої алюмінієвої кришки

1. Відкрийте кришку мультіварки.
2. Протріть поверхню внутрішньої кришки вологою кухонною серветкою або губкою.
3. Витріть кришку досуха.

### Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлено на внутрішній кришці приладу.

1. Обережно потягніть паровий клапан на себе.
2. Промийте клапан під струменем чистої води. За необхідності протріть кухонною серветкою або губкою отвір для виходу пари.
3. Щільно встановіть паровий клапан у гніздо на кришці приладу.



**УВАГА!** Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте її під час зняття, очищення та встановлення.

### Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу докола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований з правого боку приладу.

1. Відкрийте кришку, вийміть чашу.
2. За необхідності трохи нахиліть мультіварку, щоб конденсат повністю стік у контейнер.
3. Зніміть контейнер, трохи потягнувши його за виступ на себе.
4. Вилийте конденсат. Промийте контейнер, дотримуючись вищезазначених правил, і вставте на місце. Конденсат, що залишився в порожнині докола чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

### Очищення робочої камери

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



**Перш ніж очищувати робочу камеру мультіварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі і повністю охолов!**

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі. У разі потраплення чужорідних тіл у заглиблення докола центрального термодатчика обережно видаліть їх піщотом, не натискаючи на кожух датчика. У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.



**У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.**

## IV. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення	
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1 - E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову	
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку	
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку	
Справа готується занадто довго	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок	
	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок	
	Між чашою та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки	
Чаша в корпусі мультіварки встановлена нерівно	Чаша в корпусі мультіварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів	
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск	
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів	
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультіварки	Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочки їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультіварки до клацання
	Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни	

## V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія строком на 12 місяців з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлявач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирас 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 видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обумовлюються 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.



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





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

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз — бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абаи балыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстіңде 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

STOP

STOP

STOP

STOP

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

KAZ

**Техникалық сипаттамалар**

Үлгісі .....RMC-M25  
 Қуаты ..... 860 Вт  
 Кернеуі ..... 220-240 В, 50 Гц  
 Электр тоғымен зақымданудан қорғау ..... I класс  
 Тостаған көлемі ..... 5 л  
 Тостаған жабыны ..... күюге қарсы, керамикалық Ceratech®  
 Дисплей ..... жарықтық диодты  
 Бу қақпақшасы ..... алмалы

**Бағдарламалар**

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ)
2. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)
3. ХЛЕБ (НАН)
4. НА ПАРУ (БУДА)
5. ВАРКА (КАЙНАТУ)
6. МАКАРОНЫ (МАКАРОН)
7. ЖАРКА (ҚУЙРУ)
8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
9. ТУШЕНИЕ (БҰҚТІРУ)
10. СУП (СОРПА)
11. ЮГУРТ (ЮГУРТ)
12. РИС/КРУПЫ (КҮРШ/ЖАРМАЛАР)
13. ПИЦЦА (ПИЦЦА)
14. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТТІ БОТҚА)
15. ПЛОВ (ПАЛАУ)
16. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)

**Функциялар**

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (әзірлеу кезінде температура мен уақытты өзгерту) ..... бар  
 Дайын тағамдардың температурасын сақтау (автожылыту) ..... 12 сағатқа дейін  
 Автожылытуды алдын ала сөндіру ..... бар  
 Тағамдарды жылыту ..... 24 сағатқа дейін  
 Стартты кейінге қалдыру ..... 24 сағатқа дейін  
 Дыбыстық сигналдарды сөндіру ..... бар

**Жинақталу**

Мультипісіргіш ..... 1 д.  
 RB-C506 тостағаны ..... 1 д.  
 Буда пісіруге арналған контейнер ..... 1 д.  
 Шөміш ..... 1 д.  
 Жалпақ қасық ..... 1 д.  
 Өлшеуіш стақан ..... 1 д.  
 «120 рецепт» кітабы ..... 1 д.  
 Пайдалану жөніндегі нұсқаулық ..... 1 д.  
 Сервистік кітапша ..... 1 д.  
 Электрлік қоректену сымы ..... 1 д.

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

**Мультипісіргіш құрылымы А1**

1. Аспап қақпағы
2. Тығыздауыш сақина
3. Алмалы бу клапаны
4. Тостаған

5. Қақпақ ашу батырмасы
6. Тасымалдауға арналған тұтқа
7. Бу шығуға арналған тесік
8. Дисплейді басқару тақтасы
9. Корпус
10. Жалпақ қасық
11. Шөміш
12. Өлшеуіш стақан
13. Буда пісіруге арналған контейнер
14. Электрлік қоректену сымы
15. Конденсат жинауға арналған контейнер

**Басқару тақтасы А2**

1. Кнопки выбора автоматических программ (Автоматты бағдарламаны таңдау батырмасы)
2. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Болдырмау/Жылыту» батырмасы) – жылыту функциясын қосу/сөндіру, әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтату, жасалған баптауларды өшіру.
3. Кнопка «Temp.» («Темп.» батырмасы) – әзірлеу температурасын орнату режиміне өту.
4. Кнопка «Старт» («Старт» батырмасы) – әзірлеудің ұсынылған режимін қосу.
5. Кнопка «Отсрочка» («Кейінге қалдыру» батырмасы) – кейінге қалдырылған старт уақытын орнату тәртібін қосу.
6. Кнопка «Время» («Уақыт» батырмасы) – әзірлеу уақытын орнату режиміне өту.
7. Кнопка «<-» («<-» батырмасы) – параметрдің мәнін азайту.
8. Кнопка «>» («>» батырмасы) – параметрдің мәнін арттыру.

**Дисплей құрылымы А2**

- A. Уақыт шамасының индикаторы.
- B. Температура шамасының, «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының жұмыс индикаторы.
- C. Әзірлеу режимінің индикаторы.
- D. Стартты кейінге қалдыру режимінің индикаторы.
- E. Дыбыстық сигналды сөндіру индикаторы.
- F. Автожылыту/жылыту режимінің индикаторы.

**I. ПАЙДАЛАНА БАСТАУ АЛДЫНДА**

Бұйым мен оның құрамдастарын қорпанан абайлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.



*Корпусыңыз ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орындау міндетті түрде сақтаңыз! Бұйдама сериялық нөмірі жоқ болса, келіпдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз.*

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

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

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тиімсіздей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

**II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ**

**Дыбыс сигналдарын сөндіру**

1. Аспапты электр желісіне қосыңыз. «Время» батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз. Дисплейдегі температура индикаторының орнына «SO» жазбасы жанады.
2. Дыбыс сигналдарын сөндіру үшін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз. Дисплейде «SOFF» жазбасы мен индикаторы пайда болады. Дыбыс сигналдарын қосу үшін «+» немесе «-» батырмасын басыңыз (дисплейде «SO» жазбасы жанады, индикаторы сөнеді).
3. Тақтада батырмаларды 5 секунд бойы басып тұрмаңыз. Баптаулар автоматты түрде сақталады.

**Әзірлеу уақытын орнату**

REDMOND RMC-M25 мультипісіргіштерінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Белгіленген уақыттың өзгеру қадамы және ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін «Время» батырмасын басыңыз. Дисплейде сағат шамасының индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Параметр шамасын арттыру үшін «+» батырмасын басыңыз, ал кеміту үшін «-» батырмасын басыңыз.
3. «Время» батырмасын басыңыз және минут шамасын «+» және «-» батырмаларының көмегімен орнатыңыз.

Сағат және минут шамаларының өзгеруі бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды (минималды) шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.



*Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытын есептеу аспап белгіленген жұмыс температурасына шыққаннан кейін басталады. Мысалы, егер салқын су құйып, «НА ПАРУ» бағдарламасында 5 минут әзірлеу уақытын орнатсақ, онда бағдарламаны іске қосу және белгіленген уақыттың кері санағы тек су қайнағаннан кейін және тостағанда жеткілікті тығыз бу түзілгеннен кейін басталады.*

**Бағдарламаның басталуын кейінге қалдыру**

«Отсрочка» старт» функциясы әзірлеу бағдарламасы жұмысы бастағанға дейінгі уақыт аралығын белгілеуге мүмкіндік береді. Стартты кейінге қалдырудың максималды уақыты 24 сағат. Стартты кейінге қалдыру уақытын орнату қадамы – 1 минут.

1. Автоматты бағдарламаны таңдағаннан кейін стартты кейінге қалдыру уақытын өзгерту үшін «Отсрочка» старт» батырмасын басыңыз. Дисплейде индикаторы пайда болады, уақыт индикаторындағы уақыт шамасы жыпылықтауды бастайды.
  2. Параметр шамасын көбейту үшін, «+» батырмасын басыңыз, азайту үшін – «-» батырмасын басыңыз.
  3. «Время» батырмасын басыңыз және минут шамасын «+» және «-» батырмаларының көмегімен орнатыңыз.
- Сағаттар мен минуттарды арттыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізгеннен кейін орнату диапазон басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.



*Стартты кейінге қалдыру функциясы, «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын қоспағанда, барлық автоматты әзірлеу бағдарламалары үшін қол жетімді. Егер рецептіде жылдам буызатын өнімдер (жұмыртқалар, балғын сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, Отсрочка старт» функциясын пайдалану ұсынылмайды.*



### Дайын тағамдар температурасын сақтау (автожылыту)

Бұл функция әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін бірден автоматты түрде қосылып, дайын тағам температурасын 12 сағат бойы 70-75°C шектерінде сақтай алады. Автожылыту жұмыс жасаған кезде «Отмена/Разогрев» батырмасының жарықтық индикаторы жанды.

Қажет кезде «Отмена/Разогрев» батырмасын басып, автожылытуды сөндіруге болады.

### Автожылытуды алдын ала сөндіру

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталған бойда автожылытуды қоспаған жөн. Осыны ескерумен, REDMOND RMC-M25 мультипісіріштерінде негізгі әзірлеу бағдарламасын іске қосу немесе жұмыс жасау кезінде осы функцияны алдын ала сөндіру функциясы қарастырылған. Осы мақсатта «Старт» уақыты кезінде немесе бағдарлама жұмысы барысында «Старт» батырмасын басыңыз. Автожылытуды қайта қосу үшін «Старт» батырмасын қайта басыңыз.

**!** «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларын пайдалану кезінде автожылыту функциясы қолжетімді емес.

### Тағамдарды жылыту

REDMOND RMC-M25 мультипісірішін салқын тағамдарды жылыту үшін пайдалануға болады. Бұл мақсатта:

1. Өнімдерді тостағанға салыңыз, оны мультипісіріш корпусына орнатыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз. Дисплейде тиісті индикатор жанады. Таймер жылыту уақытын тікелей санай бастайды.
4. Аспап тағамды 70-75°C дейін жылытып, оны ыстық күйінде 24 сағат бойы сақтайды. Қажет болған жағдайда «Отмена/Разогрев» батырмасын басып арқылы жылытуды тоқтатуға болады.

**!** Автожылыту және жылыту функциялары арқасында мультипісірішін өнімдерді 24 сағатқа дейін ыстық күйінде сақтай алады, алайда біз тағамды ыстық күйінде 2-3 сағаттан астам қалдыруды ұсынбаймыз, себебі бұл оның дәміне қасиеттерінің өзгеруіне алып келуі мүмкін.

### «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

Өзінің үшін жаңа «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясымен бірге аспаздық шығармашылық үшін мол мүмкіндіктер ашынды! Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы іске қосқанға дейін бағдарлама жұмысының параметрлерін белгілеуге мүмкіндік берсе, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдаланып, сіз баптауларды тікелей әзірлеу барысында өзгерте аласыз.

**!** «ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» автоматты бағдарламаларын пайдалану кезінде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы қолжетімді емес.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын қолдану кезінде температураны өзгерту – 1°C қадаммен 35-160°C диапазонында мүмкін. Әзірлеудің минималды уақыты – 1 минут, әзірлеудің максималды уақыты таңдалынған бағдарламаға байланысты, орнату қадамы – 1 минут.

Сіз «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметін тек әзірлеу барысында ғана пайдалана аласыз. «Бастауды кейінге қалдыру» қызметінің жұмысы кезінде және жұмыс режиміне шығуды күтуде «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» қызметі қол жетімді болмайды.

**!** «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы сіз әр түрлі әзірлеу бағдарламаларының үйлесімін қажет ететін жүрегі рецептілер бойынша тағамды әзірлеген жағдайда айрықша пайдалы болуы мүмкін.

### Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «Темп» батырмасын басыңыз. Дисплейде температура шамасының индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қалаулы температураны орнатыңыз. Артыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін «-» батырмасын басыңыз. Жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) шамаға қол жеткізгеннен кейін орнату диапазонын басынан басталады.

3. 5 секунд ішінде басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады. Орнатылған температура бағдарлама жұмысы аяқталғанша немесе жаңа өзгертуге дейін күресіліп тұрады.


**!** Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты екі сағаттан шектеледі.

### Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы барысында «Время» батырмасын басыңыз. Дисплейде уақыт шамасының индикаторы жыпылықтайды.
2. Қалаулы әзірлеу уақытын орнатыңыз. Сағат шамасын артыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін «-» батырмасын басыңыз.
3. «Время» батырмасын қайта басыңыз және «+» және «-» батырмаларының көмегімен минут шамасын орнатыңыз. Сағаттар мен минуттарды артыру бір-бірінен тәуелсіз жүреді. Диапазонның максималды шамасына қол жеткізілгеннен кейін орнату диапазонын басынан басталады. Шаманы жылдам өзгерту үшін қажетті батырманы басып, ұстап тұрыңыз.
4. 5 секунд бойы басқару тақтасында батырма баспаңыз. Өзгертулер автоматты түрде сақталады.

**!** Егер әзірлеу уақытының шамасын 00:00 орнатсаңыз, бағдарлама жұмысы тоқтатылады.

### Автоматты бағдарламаларды қолданған кездегі әрекеттердің жалпы тәртібі


1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісірішті тостағанға әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспап корпусына салыңыз. Барлық ингредиенттердің, соның ішінде сыйықтық тостағанға ішкі бетінде максималды белгісінен төмен болуын бақылаңыз. Тостаған қиғаштықсыз орнатылғандығына және қыздырыш элементтен тығыз жанасатындығына көз жеткізіңіз.
3. Мультипісірішті қақпағын тарсылға дейін жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. Әзірлеу бағдарламасын таңдау үшін басқару панелінде сәйкес батырманы басыңыз. Батырма жанындағы индикатор жанады, дисплейде әдепкі әзірлеу уақыты мен  индикаторы пайда болады. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау кезінде дисплейде температураның әдепкі шамасы шығады.
5. При необходимости измените время приготовления, установленное по умолчанию.

**!** «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында сіз бағдарлама басталғанша сіз қалаулы әзірлеу температурасын орната аласыз. Мәнді артыру үшін «+» батырмасын, азайту үшін «-» батырмасын пайдаланыңыз.

6. Қажет кезде «Стартты» кейінге қалдыру уақытын орната аласыз.
7. Дайындау бағдарламасын іске қосыңыз, «Старт» батырмасын басыңыз, автожылыту индикаторы жанады (егер бұл функция қосылу болса). Әзірлеу уақытының кері санағы, таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты, «Старт» батырмасын басқаннан кейін бірден немесе тостағанда қажетті температураға қол жеткізілгеннен кейін басталады.

**!** «МАКАРОНЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының кері санағы тостағандағы су қайнағаннан кейін, өнімдер салынғаннан кейін және «Старт» батырмасын қайта басқаннан кейін басталады.

Қажет кезде «Старт» батырмасын баса отырып, автожылыту функциясын алдын ала сөндіруге болады, автожылыту индикаторы сөнеді. «Старт» батырмасын қайталап басы, осы функцияны қайта қосады.

8. Әзірлеу уақытының аяқталуы туралы сізге дыбыстық белгі хабар береді, дисплейде «End» жазбасы пайда болады. Әрі қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы баптауларға байланысты, аспап автожылыту режиміне (дисплейде  индикаторы жанады) немесе күту режиміне ауысады.

9. Енгізілген бағдарламаны өзгерту үшін, әзірлеу бағдарламасын немесе автожылытуды тоқтату үшін «Отмена/Разогрев» батырмасын басыңыз.



Сапаны нәтиже алу үшін арнайы осы үлгілер үшін дайындалған мультипісіріштерге қоса тіркелетін аспаздық кітаптағы тағамдар әзірлеу жөніндегі рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Сәйкес рецептілерді сіз [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) сайтында таба аласыз.

### «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Осы бағдарлама тағамдарды пайдаланушы белгілеген әзірлеу температурасы мен уақытының параметрлері бойынша әзірлеуге арналған. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы себебінен REDMOND RMC-M25 мультипісіріштері бірқатар асханалық аспаптарды ауыстыра алады және ескі аспаздық кітапта табылған немесе Интернеттен алынған, сізді қызықтырған кең келген дерлік рецепт бойынша тағам әзірлеуге мүмкіндік береді.



Егер ас дайындау температурасы 80°C-тан аспаптың болса, автожылыту функциясын пайдалану ұсынылмайды.

Тағайындалу бойынша «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу уақыты 30 минут құрайды, әзірлеу температурасы – 100°C. Бағдарламада температураны қолмен орнату диапазоны 5°C қадаммен 35-180°C құрайды. Уақытты қолмен орнату диапазоны – 1 минуттық қадаммен 2 минуттан 12 сағатқа дейін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылған кезде шамадан тыс қызудан қорғау үшін бағдарлама жұмысының максималды уақыты 2 сағаттан шектеледі.



«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында көптеген әртүрлі тағамдар әзірлеуге болады. Біздің қасиби мамандарымыз ұсынылған аспаздық кітапты қолданыңыз немесе әртүрлі тағамдар мен өнімдерді дайындау үшін ұсынылған температуралар бар арнайы кестешені қолданыңыз. Сондай-ақ қажетті рецептілерді [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) сайтында таба аласыз.

### «ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама күріш пен суда сусымалы ботқаларды пісіруге арналған. Бағдарлама су толық қайнағаннан кейін автоматты сөндірілуді қарастырады. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын қолмен орнату және «Стартты» кейінге қалдыру және «Автоподогрев» функциялары қол жетімсіз. Күту тәртібінде әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» батырмасын басыңыз.



Сондай-ақ басқару тақтасында сәйкес батырманы баса отырып «ЭКСПРЕСС» бағдарламасын таңдауға және «Старт» батырмасын басумен іске қосуға болады.

### «ХЛЕБ» бағдарламасы

Бидай және қара бидай ұнынан нанның әртүрлі түрлерін пісіру үшін ұсынылады. Бағдарлама қамырдың ашуынан піскенше әзірленуінің толық циклін қарастырады. Бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағат. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазонда орнатуға болады.

Осы бағдарламада «Автоподогрев» функциясының максималды жұмыс уақыты үш сағаттан шектеледі.

Пісірме сапасына әсер ететін болғандықтан, «Отсрочка старт» функциясын қолдануға кеңес берілмейді.



Ингредиенттерді салу кезінде, олар тостағанның пайдалы көлемінің жартысынан аспайын қадағалаңыз.

Әзірлеу уақытын 1 сағаттан кем орнату кезінде «Старт» батырмасын басқаннан кейін пісіру процесі басталады. Қамырды ашыту кезінде мультипісіріш жұмыс істемейді.

Бағдарлама жұмысының бірінші сағатында қамырды ашыту кетеді, сосын – пісіру. Бағдарламы әдепкі баптаумен іске қосқанда 2 сағаттық жұмыс ақталғаннан кейін құрал дыбыстық сигнал береді. Мультіпісіргіш қақпағын ашыңыз және нанды аударыңыз. Егер бағдарлама баптауына өзгертулер енгізілген болса, дыбыстық сигнал берілмейді.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Нанды құрдалан шығару үшін ас үй қолғабын қолданңыз.

Үнді қолданар алдында оттегіге қанғу үшін және қоспаларды жою үшін елеу керек. Уақытты қысқарту үшін және әзірлеуді жеңілдету үшін нанды әзірлеуге арналған дайын қоспаны қолдануды ұсынамыз.

**«НА ПАРУ» бағдарламасы**

Етті, құсты, балықты, көкөністерді және көп құрамды тағамдарды буда әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 35 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер (жинаққа кіреді) пайдаланылады.

**Егер сіз осы бағдарламадағы автоматты баптауларды қолданбасаңыз, «Буда әртүрлі өнімдерді әзірлеудің ұсынылатын уақыты» кестесіне жүгініз.**

**«ВАРКА» бағдарламасы**

Бағдарлама көкөністер мен бұршақ тұқымдастарды әзірлеуге арналған. Әдепкі әзірлеу уақыты 40 минут. Әзірлеу уақытын қолмен орнату диапазоны – 5 минуттық қадаммен 10 минуттан 8 сағатқа дейін.

**«МАКАРОНЫ» бағдарламасы**

Бағдарлама су қайнағанша жеткізуді, ингредиенттерді салу мен олардың әрі қарайы әзірлеуін қарастырады. Суды қайнату уақыты мен өнімдерді салу қажеттігі туралы дыбыстық сигнал хабарлайды. Әзірлеудің кері санағы «Старт» батырмасын қайталап басқаннан кейін басталады.

Бағдарламадағы әдепкі әзірлеу уақыты 8 минут. Әзірлеу уақытын қолмен орнату 1 минуттық қадаммен 2 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда мүмкін. Осы бағдарламада «Отсрочка старта» және «Автоподогрев» функциялары қол жетімсіз.

**Кейбір өнімдерді (мысалы, макарон, тұшпара және т.б.) әзірлеу кезінде қайп қалауы болады. Оның тоспағаннан ағын болғанын ағын өнімді қайнатп тұрған суға салғаннан кейін бірнеше минут қақпақты ашып қюаға болады.**

**«ЖАРКА» бағдарламасы**

Ет, құс, балық және көп құрамды тағамдарды қуыруға арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 18 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Отсрочка старта функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.

**Ингредиенттердің күйіп қалуының алдын алу үшін рецептілер кітабындағы нұсқаулықтарды сақтап, тостаған құрамын мерзімді араластыру қажет. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдалану алдында аспап толық салқындағанша күтіңіз.**

**«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы**

Ашытылған қамырдан кекстер, пісірмелер және бәліштер әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 1 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

**Пісірмені әзірлеген кезде тағамды автоматты жылыту функциясын сөндіру ұсынылады. Дайын өнімді ылғалды болмас үшін әзірлеген бойдан бірден мультіпісіргіштен шығарыңыз. Егер бұл мүмкін болмаса, өнімді мультіпісіргіште автожылыту қосылу болғанда шағын мерзімге қалдыруға болады.**

**«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы**

Гуляш, қуырдақ және рагу әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 50 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

**«СУП» бағдарламасы**

Сорпа, тұздықтар, көкөністік және еттен, балықтан, құс етінен немесе көкөністерден салқын көжелер әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 40 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 8 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

**«ЙОГУРТ» бағдарламасы**

Үй йогурттары мен қамырдың ашыуын әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Ингредиенттерді салу кезінде, олар тостаған келемінен жарғысынан аспауын қадағалаңыз. Автоподогрев функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.

**Йогурттарды әзірлеу үшін сіз йогуртта арналған арнайы REDMOND RAM-G1 банкілер жиынтығын қолдана аласыз (жеке сатып алыңыз).**

**«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы**

Әртүрлі жармалар мен гарнирлер әзірлеуге, сондай-ақ суда сусымалы ботқаларды бұқтыруға арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 25 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

**«ПИЦЦА» бағдарламасы**

Пиццаны етпен, тауық етімен, піршікпен және ішіне басқа да нәрселерді салумен әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

**«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы**

Майлылығы төмен пастерленген сүтті қолданумен ботқа әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 25 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттық қадаммен 5 минуттан бастап 4 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Сүттің қайнат тегілуінің алдын алу үшін және қажетті нәтиже алу үшін әзірлеу алдында келесі әрекеттер орындау ұсынылады:

- ұраді барысында төгілетін су болғанша барлық тұтас данді жармаларды (күріш, қарақұмық, тары және т.б.) мұқият жуу керек;
- әзірлеу алдында мультіпісіргі тостағанын сарымаймен майлау керек;
- ингредиенттерді рецептілер кітабындағы нұсқауларға сәйкес өлшеп, пропорцияларды қатаң сақтау керек (ингредиенттер мөлшерін қатаң пропорционалдыққа азайту немесе арттыру);
- қаймағы алынбаған сүтті пайдаланған кезде оны ауыз сумен 1:1 пропорциясында араластыру керек.

**Сүт пен жармалар қасиеттері, өндірісі мен шығарылған жеріне байланысты, ерекшеленуі мүмкін, бұл кейде әзірлеу нәтижелеріне әсер тигізеді.**

**Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қалауы нәтижеге қол жеткізілмесе, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүтті ботқаны әзірлеудің орнтайлы температурасы 95°C құрайды. Ингредиенттер мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептіге сәйкес орнатыңыз.**

**«ПЛОВ» бағдарламасы**

Бағдарлама палаудың әртүрін әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 30 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

**«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы**

Бағдарлама тушенка, рулька, сондай-ақ піскен сүтті әзірлеуге арналған. Тағайындалу бойынша бағдарламадағы әзірлеу уақыты 3 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттық қадаммен 10 минуттан бастап 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

**Егер автоматты бағдарламаны қолдану кезінде қажетті нәтижеге жетпеген жағдайда, «әзірлеу жөніндегі кеңестер» бөліміне жүгініз, сіз ол жерден жиі пайда болатын сұрақтарға жауаптар таба аласыз және қажетті кеңестерді аласыз.**

**III. АСПАП КҮТІМІ**

**Жалпы ережелер мен кеңестер**

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультіпісіргіште әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттық ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультіпісіргіште әзірлеген тағам бар немесе су толған бабыны 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар бабыны тоңазыткермикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультіпісіргіште ысыта аласыз.
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бұ қланына таза және құрғақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

**Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық әрекетті немесе ақау тиетін заттар үшін қолдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.**

**Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ!**

- Мультіпісіргішті резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Бұйым корпусын ластаған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі алюминий қақпақ және шешімелі бұ қланын аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультіпісіргіште ас әзірлеу барысында қалыптасатын конденсатты құрлық пайдалануға айып кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

**Корпусы тазалау**

Бұйым корпусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болмайды. Корпусқа аққан су іздері мен айыңдарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

### Табаны тазалау

Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (Өндіруші кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірленгенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультиісіргіш корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кептіріп сүртiнiз.

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

### Ішкі алюминийлі қақпақты тазалау

1. Мультиісіргіш қақпағын ашыңыз.
2. Ішкі қақпақ бетін ылғалды ас үй майлығын немесе ысқышпен сүртiнiз.
3. Қақпақты құрғатып сүртiнiз.

### Алмалы бу қақпақшасын тазалау

Бу қақпақшасы құралдың ішкі қақпағында орнатылған.

1. Бу қақпағын абайлап өзіңізге қарай тартыңыз.
2. Қақпақшаны таза су ағынында жуыңыз. Қажет болған жағдайда бу шығуға арналған тесікті ас үй майлығымен немесе ысқышпен сүртiнiз.
3. Бу қақпақшасын құрал қақпағындағы ұяшыққа нығыздап орнатыңыз.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Клапан резинасы майысып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бурмаңыз және тартпаңыз.

### Конденсатты жою

Осы үлгіде конденсат тостаған айналасында аспап корпусының арнайы қуысында жинақталады және аспаптың артық бөлігінде орналасқан арнайы контейнерге ағады.

1. Қақпақты ашып, тостағанды шығарыңыз.
  2. Қажет кезде конденсатты толықтай контейнерге ағызу үшін мультиісіргіштің алдыңғы бөлігін аздап еңкейтiнiз.
  3. Шықпадан аздап өзіңізге қарай тартып, контейнерді шешiнiз.
  4. Конденсатты төгiнiз. Жоғарыда аталған ережелерді сақтап, контейнерді жұмыз және орнына орнатыңыз.
- Тостаған айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй майлығы көмегімен тазартыңыз.

### Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсу мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспапты қате жұмысынан немесе аспап бұзылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.



**Мультиісіргіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!**

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірленгенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына басып, линцентпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірленгенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ысқарималықты пайдалануға болады.



**Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.**

## IV. БЫҚТИМАЛ АҚПАУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖООУ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама тұрақты: E1 – E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз.

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Аспап қосылмайды	Электр қоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған	Шешімсіз электр бауы аспапты тиісті ажыратармикалық және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы	Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында тоқ жоқ	Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінде қоректену жаңылысы (тоқ кернеуінің дегейі) тұрақсыз немесе нормасызан төмен	Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасызан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультиісіргіш корпусына қисық орнатылған	Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Қыздыру дискісі қатты кірленген	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
	Таба мен мультиісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған	Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті Ішкі қақпақтың тығыздауыш резина қатты кірленген, майысқан немесе зақымданған
		Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультиісіргіш қақпағын ығып сыртың естілгенше жабыңыз
		Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

## V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 12 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрыдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшін енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндеілмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

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

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

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



**Оранды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. 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 qoidalari 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).
- Jihoz iste'mol qiladigan kuchlanishga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning. Ushbu talabga amal qilmaslik qisqa tutashuv yoki kabelning kuyishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang – bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabdir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.

STOP

**DIQQAT!** Jihoz ishlagan vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.

STOP

- 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 tirgishlaridan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazmang. Elektr ta'minot shnurining buralib qolmasligi va bukilmaligi, 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.

STOP

- Jihozni yumshoq yuzga ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
  - Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
  - Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.
- Jihoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TA'QIQLANADI.**
- Ushbu jihoz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan chetlanishlarga ega bo'lgan yoki tajribasi va bilimi yetarli bo'lmagan kishilar (jumladan bolalar) tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, bunday shaxslar ustidan nazorat olib borilayotgan yoki ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan ularga ushbu jihozdan foydalanish bo'yicha ko'rsatmalar berish o'tkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz,

uning ehtiyot qismlari hamda uning qadog'i bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymaslik uchun bolalar ustidan nazoratni amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan kattalar nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.

- Jihozni mustaqil tarzda ta'mirlash yoki uning tuzilishiga o'zgartirishlar kiritish ta'qiqlanadi. Jihozni ta'mirlash faqat vakolatli xizmat ko'rsatish markazi mutaxassisi tomonidan bajarilishi lozim. Noprofessional tarzda bajarilgan ish jihazning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

STOP

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

#### Texnik xususiyatlari

Modeli .....	RMC-M25
Quvvati .....	860 Vt
Kuchlanish .....	220–240 V, 50 Gts
Elektr toki urishidan himoyalash .....	I sinf
Jom hajmi .....	5 l
Jom qoplamasi .....	Ceratex® kuyishga qarshi sopol
Display .....	yorug'lik diodli
Bug' klapani .....	otinuvtchi

#### Dasturlar

- МУЛЬТИПОВАР (MULTIOSHPAZ)
- ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)
- ХЛЕБ (NON)
- НА ПАРУ (BUG'DA)
- ВАРКА (QAYNATIB PISHIRISH)
- МАКАРОНИ (MAKARONLAR)
- ЖАРКА (QOVURISH)
- ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
- ТУШЕНИЕ (DIMLASH)

- СУП (SHORVA)
- ЙОГУРТ (YOGURT)
- РИС/КРУПЫ (GURUCH/YORMALAR)
- ПИЦЦА (PITSTSA)
- МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BOTQA)
- ПЛОВ (PALOV)
- ТОМЛЕНИЕ (DIMLAB PISHIRISH)

#### Funksiyalar

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (dastur ishlayotgan vaqtga harorat va vaqtni o'zgartirish) .....	bor
Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik ititish) .....	12 soatgacha
Avtomatik ititishni avvaldan o'chirib qo'yish .....	bor
Taomlarni ititish .....	24 soatgacha
Ishga tushirishni kechiktirish .....	24 soatgacha
Tovush signallarini o'chirish .....	bor

#### Majmua to'plami

Multipishirgich .....	1 dona
RB-C506 jomi .....	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner .....	1 dona
Cho'mich .....	1 dona
Yassi qoshiq .....	1 dona
O'lchov stakani .....	1 dona
«120 ta resept» kitobi .....	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma .....	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi .....	1 dona
Zemir ta'minot shnuri .....	1 dona

Ishlab chiqaruvchi o'z mahsulotini takomillashtirish davomida bunday o'zgarishlar to'g'risida o'z vaqtida xabar berish uchun qo'llanma holda mahsulot dizayni, majmualar to'plami hamda texnik xususiyatlariga o'zgarishlar kiritish huquqiga ega.

#### Multipishirgich tuzilishi A1

- Jihoz qopqog'i
- Zichlovchi hatqa
- Olinuvchi bug' klapani
- Jom
- Qopqoqni ochish tugmachasi
- Ko'tarish uchun dasta
- Bug' chiqishi uchun tirqish
- Displayli boshqaruv paneli
- Korpus
- Yassi qoshiq
- Cho'mich
- O'lchov stakani
- Bug'da tayyorlash uchun konteyner
- Elektr ta'minot shnuri
- Kondensatni yig'ish keyferi

#### Boshqaruv paneli A2

- Avtomatik dasturlarni tanlash tugmachasi
- «Омечна/Пагорепа» («Bekor qilish / Ititish») tugmachasi – ititish funksiyasini yoqish/o'chirish, tayyorlash dasturi ishini toxtatib qo'yish, kiritilgan parametrlarni bekor qilish.
- «Темп.» («Harorat») tugmachasi – tayyorlash haroratini o'rnatish rejimiga o'tish.
- «Старт» («Ishga tushirish») tugmachasi – berilgan tayyorlash rejimini yoqish.
- «Отсрочка» («Ishga tushirishni kechiktirish») tugmachasi – kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini o'rnatish rejimiga o'tish.
- «Время» («Vaqt») tugmachasi – tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimiga o'tish.
- «+» tugmachasi – parametr qiymatini kamaytirish
- «+» tugmachasi – parametr qiymatini o'rnatish

#### Display tuzilishi A2

- Vaqt qiymati indikatorlari.
- Harorat qiymati, «ЭКСПРЕСС» dasturining ishlayotganligini ko'rsatuvchi indikator.
- Tayyorlash rejimi indikatorlari.
- Ishga tushirishni kechiktirish rejimi indikatorlari.
- Tovush signallarini o'chirish indikatorlari.
- Avtomatik ititish/ltitish rejimi indikatorlari.

## I. FOYDALANISHNI BOSHLAGHDAN AVVAL

Mahsulot va uning butlochi qismlarini qutidan ehtiyotlik bilan oling. Barcha qadoqlash materiallari va reklama nakleykalarini olib tashlang.



Ogohlantiruvchi nakleykalar, ko'rsatkil nakleykalar (mavjud bo'lganda) va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'rsatilgan yoriqni albatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmasligi sizni qafolatni xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi.

Tashigandan yoki quyi haroratlarda saqlagandan keyin jihazni yoqish oldidan xona haroratida kamida 2 soat ishatmasdan saqlab turish kerak.

Jihoz korpusini nam latba bilan arting va jomni yuving, ularni quriting. Jihazdan dastlabki foydalanish vaqtida noxush hidlar paydo bo'lishining oldini olish uchun uni to'liq tozalashni amalga oshiring («Ishga ustidan qarov» bo'limga qarang).

Jihazni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnatinki, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' guloqog'oz, bezakli qoplamalar, elektron jihazlar va ortiqcha namlik va haroratan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materiallarga tushmasin.

Tayyorlashdan avval multipishirgich-tez-pishirgichning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismlarida shikastlanishlar, siniq joylar va boshqa nuqsanlarning yo'qligini ishonch hosil qiling. Jom va qizdirish elementi orasida begona buyumlar bo'lmasligi kerak.

## II. MULTIPISHIRGICH DAN FOYDALANISH

### Tovush signallarini o'chirish

- Jihazni elektr tarmog'iga ulang. «Время» tugmachasini bosib va ushlab turing. Harorat qiymati indikatorining o'rniga displayda «SON» yozuvi yonadi.
- Tovushli signallarni o'chirib qo'yish uchun «+» yoki «-» tugmasini bosib. Displayda «OFF» yozuvi va indikator paydo bo'ladi. Tovushli signallarni yoqish uchun «+» yoki «-» tugmasini bosib (displayda «SON» yozuvi yonadi, indikator o'chadi).
- Boshqaruv panelidagi tugmachalarni 5 soniya davomida bosmag. Sozlanmalar avtomatik ravishda saqlanadi.

### Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RMC-M25 multipishirgichi «ЭКСПРЕСС» dasturidan boshqa har bir dastur uchun tayyorlash vaqtini mustaqil o'rnatishi mumkin. Berilayotgan vaqtning o'zgarish qadami va mumkin bo'lgan diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi.

- Avtomatik dasturni tanlagandan so'ng «Время» tugmasini bosib. Vaqt indikatorining soat qiymati miqtilay boshlaydi.
- Parametr qiymatini o'rnatish uchun «+» tugmasini, kamaytirish uchun esa «-» tugmasini bosib.
- «Время» tugmasini qaytadan bosib va «+» va «-» tugmalari yordamida daqiqa qiymatini o'rnatish.



Soat va daqiqa qiymatlarining o'zgarishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Parametrlarning maksimal/minimal qiymatiga yetganda o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Parametr qiymatini tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing.

**i** *Ayrim avtomatik dasturlarda o'rnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi faqat jihoz berilgan ish haroratiga chiqqanidan keyin boshlanadi. Masalan, sovuv suv quyilisa va «HA ΠΑΡΥ» dasturida tayyorlash vaqti 5 daqiqaga o'rnatilsa, dasturni ishga tushirish va berilgan tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat suv qaynaganidan va jomda yetarli darajadagi zich bug' hosil bo'lganidan keyin boshlanadi.*

**Dasturni ishga tushirishni kechiktirish**

«Отсрочка старта» funksiyasi tayyorlash dasturining bajarilishi boshlangunicha o'tishi kerak bo'lgan vaqtni berishga imkon beradi. Ishga tushirishni maksimal kechiktirish vaqti 24 soatni tashkil qiladi. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish qadami — 1 daqiqa.

1. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'zgartirish uchun avtomatik dastur tanlangandan keyin «Отсрочка» tugmachasini bosib. Displayda indikatorlari paydo bo'ladi, vaqt indikatoridagi soat qiymati millitaylab boshlaydi.
2. Parametr qiymatini orttirish uchun «+» tugmasini, kamaytirish uchun esa «-» tugmasini bosib.
3. «Время» tugmasini bosib va «+» va «-» tugmalari yordamida daqiqa qiymatini o'rnatib.

Soat va daqiqa qiymatlarining o'zgarishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Parametrlarning maksimal/minimal qiymatiga yetganda o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Parametr qiymatini tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing.

**i** *Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» va «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan boshqa barcha tayyorlash dasturlarida foydalanish mumkin. Resept tarkibida tez buziluvchi mahsulotlar (tuxum, yangi sut, g'ohit, pishloq va boshq.) mavjud bo'lgan hollarda ishga «Отсрочка старта» funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.*

**Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish)**

Bu funksiya tayyorlash dasturi ishi yakunlanishi bilan darhol isitish rejimi avtomatik ravishda yonadi va tayyor taom haroratini 12 soat davomida 70-75°C doirasida ushlab turadi. Avtomatik isitish ishlayotgan vaqtda «Отмена/Пауза» tugmachasi indikatorlari yonadi, displeyda esa ushbu rejimdagi ishlash vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi. Zarur bo'lgan hollarda «Отмена/Пауза» tugmachasini bosgan holda avtomatik isitishni o'chirib qo'yish mumkin.

**Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish**

Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish tayyorlash dasturi ishi yakunlangandan keyin avtomatik isitishni yoqib qo'yish har doim ham zarur bo'lmaydi. Shuni hisobga olgan holda REDMOND RMC-M25 multipishirgichida asosiy tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda bu funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish imkoniyati ko'zda tutilgan. Buning uchun ishga tushirish vaqtida yoki dastur ishlayotgan vaqtda «Старт» tugmachasini bosib. Avtomatik isitish funksiyasini yana yoqish uchun «Старт» tugmachasini qayta bosib.

**i** *«ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ» va «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan foydalaniganda avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.*

**Taomlarni isitish**

REDMOND RMC-M25 multipishirgichidan taomlarni isitish uchun foydalanish mumkin. Buning uchun:

1. Mahsulotlarni jomga joylashtirib, uni multipishirgich ko'rpusiga o'rnatib.
2. Qoqqoqni yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulang.
3. «Отмена/Пауза» tugmachasini bosib. Displayda tegishli indikator yonadi. Taymer isitish vaqtining to'g'ri hisobini boshlaydi.

Jihoz taomni 70-75°C haroratgacha isitadi va uni 24 soat davomida issiq holda ushlab turadi. Zarur bo'lgan hollarda «Отмена/Пауза» tugmachasini bosgan holda isitishni to'xtatish mumkin.

**i** *Avtomatik isitish va isitish funksiyalari tufayli multipishirgich mahsulotlarni 24 soatgacha isitilgan holda saqlab turishi mumkin, biroq biz taomlarni 2-3 soatdan ortiq vaqt davomida isitilgan holda saqlashni tavsiya qilinmaymiz, chunki ayrim hollarda bu uning ta'mining o'zgarishlariga olib kelishi mumkin.*

**«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi**

Yangi «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi bilan o'zingiz uchun pazandachilik ijodkorligining yanada ko'proq imkoniyatlarini oching! Agar «МУЛЬТИПОВАР» dasturi dastur parametrlarini u ishga tushunguncha berishga imkon bersa, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan foydalanish holda siz sozlanmalarni bevosita tayyorlash jarayonida o'zgartirishingiz mumkin.

**i** *«ЙОГУРТ» va «ЭКСПРЕСС» avtomatik dasturlaridan foydalaniganda «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi*

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan foydalaniganda haroratni 1°C qadam bilan 35°C dan 160°C gacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Minimal tayyorlash vaqti — 1 daqiqa, maksimal tayyorlash vaqti tanlangan dasturga bog'liq bo'ladi, o'rnatish qadami — 1 daqiqa.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan faqat tayyorlash vaqtida foydalanishingiz mumkin. «Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasi ishlayotgan va dastur ishlayotganda ishchi rejimga chiqish kutilayotganda «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

**i** *«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi turli tayyorlash dasturlaridan birgalikda foydalanishni talab qiluvchi murakkab reseptlar bo'yicha taomlar tayyorlashda ayniqsa foydali bo'lishi mumkin.*

**Tayyorlash haroratini o'zgartirish uchun:**

1. Tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda «Тем.» tugmachasini bosib. Displayda harorat qiymati indikatorlari millitaylab boshlaydi.
2. Kerakli haroratni o'rnatib. Orttirish uchun «+» tugmachasini, kamaytirish uchun esa «-» tugmachasini bosib. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing. Maksimal qiymatga yetganda vaqtini o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi.
3. Boshqaruv panelidagi tugmachalarni 5 soniya davomida bosmag. O'zgarishlar avtomatik ravishda saqlanadi. O'rnatilgan harorat dasturi ishi tugaganuncha yoki yangidan o'zgartirish kiritilgunicha aks ettiriladi.

**i** *Ortiqcha qizib ketishdan himoya qilish uchun tayyorlash harorati 130°C dan balandga o'rnatilganda dasturining maksimal ishlash vaqti ikki soat bilan cheklanadi.*

**Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun:**

1. Tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda «Время» tugmachasini bosib. Displayda vaqt indikatoridagi soat qiymati millitaylab boshlaydi. Haroratning standart bo'yicha qiymati aks ettiriladi.

2. Kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatib. Soat qiymatini orttirish uchun «+» tugmasini, kamaytirish uchun esa «-» tugmasini bosib.
3. «Время» tugmasini qaytadan bosib va «+» va «-» tugmalari yordamida daqiqa qiymatini o'rnatib. Soat va daqiqa qiymatlarining o'zgarishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtini o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing.
4. Boshqaruv panelidagi tugmachalarni 5 soniya davomida bosmag. O'zgarishlar avtomatik ravishda saqlanadi.

**i** *Agar tayyorlash vaqti qiymati 00:00 ga o'rnatilsa, dasturning ishlashi to'xtatiladi.*

**Avtomatik dasturlaridan foydalanigandagi harakatlarning umumiy tartibi**

1. Kerakli masalliqarni tayyorlang (o'lchang).
2. Masalliqarni tayyorlash dasturiga muvofiq tarzda multipishirgich jomiga joylashtirib va uni jihoz korpusiga qo'yib. Barcha masalliqar, jumladan suyuqlikning jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring. Jomning nuqsanlari: o'rnatilganligiga va qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qilib.
3. Multipishirgich qopqog'ini tiqililgan tovush chiqargan holda yoping. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
4. Tayyorlash dasturini tanlab ushbu boshqaruv panelidagi tegishli tugmachani bosib. Tugmacha yonidagi indikator yonadi, displeyda standart bo'yicha tayyorlash vaqtining qiymati va indikatorlari paydo bo'ladi. «МУЛЬТИПОВАР» dasturi tanlanganda displeyda haroratning standart bo'yicha qiymati ham aks ettiriladi.
5. Zarur bo'lgan hollarda standart o'rnatilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirib.

**i** *«МУЛЬТИПОВАР» dasturida yana dastur ishga tushgunicha kerakli tayyorlash haroratini o'rnatish ham mumkin. Haroratni o'zgartirish uchun «Тем.» tugmachasini bosib va kerakli qiymatni o'rnatib. Qiymatni orttirish uchun «+» tugmachasidan, kamaytirish uchun esa «-» tugmachasidan foydalaning*

6. Zarur bo'lgan hollarda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatib. Tayyorlash dasturini ishga tushirish uchun «Старт» tugmachasini bosib, avtomatik isitish indikatorlari yonadi (agar bu funksiya yoqilgan bo'lsa). Tayyorlash vaqtining teskari hisobi tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq ravishda «Старт» tugmachasi bosilganidan keyin ko'rinadi darhol yoki jomda kerakli haroratga erishilganidan keyin boshlanadi.

**i** *«МАКАРОНЫ» dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi jomdagi suv qaynaganidan, mahsulotlar solinganidan va «Смапп» tugmachasi qaytadan bosilganidan keyin boshlanadi.*

Zarur bo'lgan hollarda «Смапп» tugmachasini bosish orqali avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish mumkin, avtomatik isitish indikatorlari o'chadi. «Смапп» tugmachasini qayta bosish ushbu funksiyani yana yoqadi.

7. Tayyorlash dasturining yakunlanganligi to'g'risida sizni tovushli signal xabardor qiladi, displeyda «End» yozuvi paydo bo'ladi, jihoz kutish rejimiga o'tadi. Agar avtomatik isitish funksiyasi yoqilgan bo'lsa, jihoz tayyor taom haroratini ushlab turish rejimiga o'tadi (displayda indikatorlari yonadi).
9. Kiritilgan dasturni bekor qilish, tayyorlash yoki avtomatik isitish jarayonini to'xtatish uchun «Отмена/Пауза» tugmachasini bosib.



*Sifati natijani olish uchun REDMOND RMC-M25 multipishirgichiga ilova qilinadigan, ushbu model uchun maxsus ishlab chiqilgan pazandachilik kitobidan olingan taom tayyorlash bo'yicha reseptlardan foydalanishni ta'kid qilamiz. Tegishli reseptlarni siz yana [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) saytidan ham topishingiz mumkin.*

### «МУЛЬТИПОВАР» dasturi

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi harorat va tayyorlash vaqtining foydalanuvchi tomonidan berilgan parametrlari bo'yicha taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. «МУЛЬТИПОВАР» dasturi tufayli REDMOND RMC-M25 multipishirgichi bir qator oshxonaga jihozlarining o'rni egallashi va eski pazandachilik kitobidan topilgan yoki Internetdan olingan deyarli har qanday sizni qiziqtirgan resept bo'yicha taom tayyorlashga imkon berishi mumkin.

**i** Agar taom tayyorlash harorati 80°C dan baland bo'lsa, avtomatik isitish funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.

Standart holatda «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash vaqti 30 daqiqani, tayyorlash harorati esa – 100°C ni tashkil qiladi. Dasturda haroratni o'rnatish diapazoni 5°C qadam bilan 35-160°C ni tashkil qiladi. Vaqtni qo'lida o'rnatish diapazoni – 1 daqiqa qadam bilan 2 daqiqadan 12 soatgacha.

**⚠** *DIQQAT!* Harorat 130°C dan balandga o'rnatilgan holdarda xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida tayyorlash vaqti 2 soat bilan cheklanadi.

**📖** «МУЛЬТИПОВАР» dasturida ko'pgina turli taomlarni tayyorlash mumkin. Ilova qilinayotgan professional oshpazlarimizning oshpazlik kitobidan yoki turli taomlar va mahsulotlarni tayyorlash uchun tavsiya qilingan haroratlar maxsus jadvalidan foydalaning. Siz kerakli reseptlarni yana [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) saytidan ham topishingiz mumkin.

### «ЭКСПРЕСС» dasturi

Dastur guruch va sochilma bo'tqalarni suvda tayyorlash uchun mo'ljallangan. Dastur suv to'liq qaynaganidan keyin avtomatik o'chirishni ko'zda tutadi. Bu dasturda tayyorlash vaqtini qo'lida o'rnatish hamda «Отсрочка старта» va «Автоподогрев» funksiyalaridan foydalanish mumkin emas. Tayyorlash dasturni ishga tushirish uchun kutish rejimida «Старт» tugmachasini bosing.

**i** «ЭКСПРЕСС» dasturini yana boshqaruv panelidagi tegishli tugmachani bosgan holda tanlash va «Смап» tugmachasini bosgan holda ishga tushirish ham 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 tayyorlashing 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 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin.

Bu dasturda «Автоподогрев» funksiyasining maksimal ishlash vaqti uch soat bilan cheklangan.

«Отсрочка старта» funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi, chunki bu pishiriq sifatiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

**i** Masallqlarni solganda ularning jom foydali hajmining yarmidan ko'p qismini egallamasligini kuzatib turing.

Tayyorlash vaqti 1 soatdan kamroqqa o'rnatilganda «Смап» tugmachasi bosilgandan keyin pishirish jarayoni boshlanadi. Xamirni tindirish bosqichida multipishirgich qopqog'ini ochmang! Tayyorlanayotgan mahsulotning sifati shunga bog'liq bo'ladi.

Dastur ishing birinchi soatida xamirni tindirish boradi, keyin bevosita pishirishga o'tiladi. Dastur parametrlarining standart qiymatlari bilan ishga tushirilganda 2 soat ishlaganidan keyin jihoz tovushli signal beradi. Multipishirgich qopqog'ini oching va nonni ag'daring. Agar dastur parametrlariga o'zgarishlar kiritilgan bo'lsa, tovushli signal berilmaydi.

**⚠** *DIQQAT!* Tayyor nonni jihozdan olish vaqtida oshxonaga qo'lqoplaridan foydalaning.

Undan foydalanishdan avval kislorod bilan to'yintirish va turli aralashmalarni yoqotish uchun uni etakdan o'tkazish tavsiya qilinadi. Vaqtni qisqartirish va tayyorlashni soddalashtirish uchun non tayyorlashga mo'ljallangan tayyor aralashmalardan foydalanishni tavsiya qilamiz.

### «НА ПАРУ» dasturi

Go'shtli taomlar, baliq, tovuq go'shti, sabzavotlar va ko'p masallikli taomlarni bug'da tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 35 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda tayyorlash uchun maxsus konteynerdan foydalaning (majmualar to'plamiga kiradi).

**i** Shuni yodda tutingki, «НА ПАРУ» dasturi ishlash vaqtining teskari hisobi suv qaynaganidan va jomdagi bug'ning yetarlicha zichligiga erishilganidan keyin boshlanadi.

**💡** Agar siz ushbu dasturda vaqtning avtomatik sozalanmalaridan foydalanmasangiz, «Bug'da turli mahsulotlarni tayyorlashning tavsiya qilingan vaqt-lari» jadvaliga qarang.

### «ВАРКА» dasturi

Dastur sabzavotlar va dukkakilarni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti 40 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin.

### «МАКАРОНЫ» dasturi

Dastur suvni qaynashgacha olib borish, masallqlarni solish va ularni keyingi tayyorlashni ko'zda tutadi. Suvning qaynaganligi va masallqlarni solish kerakligi to'g'risida tovushli signal xabar qiladi. Tayyorlash vaqtining teskari hisobi «Старт» tugmachasi qayta bosilgandan keyin boshlanadi.

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'lida o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda «Отсрочка старта» va «Автоподогрев» funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

**💡** Ayrim mahsulotlarni (masalan, makaron, chuchvara) tayyorlaganda ko'pik hosil bo'ladi. Uning jomdan oqib ketishining oldini olish uchun mahsulotlarni qaynayotgan suvga solgandan bir necha daqiqa o'tgandan keyin qopqog'ini ochib qo'yish mumkin.

### «ЖАРКА» dasturi

Go'sht, tovuq go'shti, baliq va ko'p masallikli taomlarni qovurish uchun mo'ljallangan. Mahsulotlarni qopqog' ochilgan holda qovurish 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'lida o'rnatish mumkin. Ushbu dasturida ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.



*Masallqlarning kuyib ketishini oldini olish uchun reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga amal qilish va jomdagi masallqlarni vaqti-vaqti bilan aralashirib turishni tavsiya qilamiz. «ЖАРКА» dasturidan takror foydalanishdan avval jihozni to'liq sovutib oling.*

### «ВЫПЕЧКА» dasturi

Achitqili xamiridan kekklar, pishiriqlar va piroqlar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin.



*Pishiriq tayyorlaganda taomni avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish tavsiya qilinadi. U nam bo'lib qolmasligi uchun tayyor mahsulotni darhol multipishirgichdan chiqarib oling. Agar buning iloji bo'lmasa, mahsulotni avtomatik isitish funksiyasini yoqilgan holda multipishirgichda oz vaqtga qoldirishga yo'l qo'yiladi.*

### «ТУШЕНИЕ» dasturi

Gulyash, jarkoye va ragu tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 50 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin.

### «СУП» dasturi

Bulonlar, go'sht, baliq, tovuq go'shti yoki sabzavotlardan ziravorli, sabzavotli va sovuq sho'rvalar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 40 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin.

### «ЙОГУРТ» dasturi

Uy yogurtini tayyorlash va xamir tindirish uchun mo'ljallangan. 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'lida o'rnatish mumkin. Masallqlarni solganda ularning jom foydali hajmining yarmidan ko'p qismini egallamasligini kuzatib turing. Bu dasturda avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

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

### «РИС/КРУПЫ» dasturi

Dastur turli yormalar va garmirlar tayyorlash hamda suvda uvalanuvchan bo'tqalar pishirish uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin.

### «ПИЦЦА» dasturi

Dastur go'shtli, tovuq go'shtli, pishloqli va masallqlarning boshqa turlari bilan pitsalar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti 10 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin.

### «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Dastur past darajadagi yog'likka erga bo'lgan tozalangan sutdan foydalanib bo'tqalar tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti 25 da-

qiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Sutning qaynab ketishini oldini olish va kerakli natijaga erishish uchun tayyorlashdan avval quyidagi harakatlarni bajarish tavsiya qilinadi:

- butun donli (guruch, grechixa, oqilgan tariq va boshq.) barcha yormalarini jarayonda quyilayotgan suv toza bo'lmaganiga yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lash;
- reseptar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra massaliqlarni o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qilish (massaliqlar miqdorini qat'iy mutanosib tarzda kamaytirish yoki orttirish);
- qaymog'i olinmagan sudan foydalanilganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtirish.

**i** Sut va yarmalarning xususiyatlari kelib chiqishi va ishlab chiqaruvchiga bog'liq ravishda farq qilishi mumkin, bu esa ayrim hollarda tayyorlash natijalariga ta'sir ko'rsatadi.

**💡** Agar «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida kutilgan natijaga erishilmagan bo'lsa, «МУЛЬТИПОВАР» universal dasturidan foydalaning. Suti bo'tqa tayyorlash uchun optimal harorat bo'lib 95°C hisoblanadi. Massaliqlar miqdori va tayyorlash vaqtini reseptga ko'ra o'rnatng.

**«ПЛЮБ» dasturi**

Dastur palovning turli turlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

**«ТОМЛЕНИЕ» dasturi**

Dastur konservalashtirib dimlangan go'sht, rulka hamda iltirilgan sut tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

**📖** Agar avtomatik dasturlardan foydalanilganda ko'zlangan natijaga erishilmasa, «Tayyorlash bo'yicha maslahatlar» bo'limiga murojaat qiling, u yerdan eng ko'p uchraydigan savollarga javoblarni topishingiz va kerakli tavsiyalarni o'qishingiz mumkin.

**III. JIHOZ USTIDAN QAROV**

**Umumiy qoidalar va tavsiyalar**

- Jihozdan dastlabki foydalanishdan avval hamda tayyorlashdan keyin taom hidlarini ketkazish uchun yarimta limonni «НАПАРУ» dasturida 15 daqiqa davomida qaynatishni tavsiya qilamiz
- Tayyorlangan taom bilan yoki suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirgichda qoldirmang. Tayyor taomni jomni muzlatgichda saqlash va zarur bo'lgan hollarda isitish funksiyasidan foydalanib multipishirgichda taomni isitish mumkin (14-betga qarang).
- Agar jihozdan uzoq vaqt foydalanmasangiz, uni elektr tarmog'idan uzib qo'ying. Ishchi kamera, jumladan qizdirish diski, jom, ichki qopqoq va bug' klapani toza va quruq bo'lishi kerak.
- Jihozni 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.

**⚠️** Jihozni tozalashda dag'al saffetkalar yoki bug'ablar, abraziv pastalardan foydalanish TAQOQLANADI. 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.

**STOP** *Dijhoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TAQOQLANADI!*

Multipishirgichning rezinali qismlarini tozalashda juda ehtiyot bo'ling:

- ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihozning noto'g'ri ishlagisha olib kelishi mumkin.
- Jihoz korpusini ifloslanganlik darajasiga ko'ra tozalash mumkin. Jom, ichki alyumin qopqoq va olinuvchi bug' klapanini jihozdan har safar foydalanandan keyin yuvish lozim. Multipishirgichda tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi kondensatni jihozdan har safar foydalanandan keyin ichqirib tashlang. Ishchi kameraning ichki yuzalarini zaruratga ko'ra tozalang.

**Korpusni tozalash**

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

**Jomni tozalash**

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

Kuchli ifloslangan hollarda jomga iliq suv quyung va erishi uchun ma'lum vaqt qoldiring, keyin tozalashni bajaring. Uni multipishirgich korpusiga o'rnatishdan avval jom tashqi sirtini albatta quruq qilib arting.

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

**Ichki alyumin qopqoqni tozalash**

1. Multipishirgich qopqog'ini oching.
2. Ichki qopqoq yuzasini yumshoq nam oshxona saffetkasi yoki gubka bilan arting.
3. Qopqoqni quruq qilib arting.

**Olinuvchi bug' klapanini tozalash**

Bug' klapani jihozning ichki qopqog'iga o'rnatilgan.

1. Bug' klapanini ehtiyotlik bilan o'zingizga torting.
2. Klapani toza suv oqimi ostida yuving. Zarur bo'lgan hollarda bug' chiqish tiriqishini oshxona saffetkasi yoki gubka bilan arting.
3. Bug' klapanini jihoz qopqog'idagi uyachaga zich qilib joylashtiring.

**⚠️** *DIQQAT!* Klapan rezinkalarining deformatsiyalanishini oldini olish uchun uni olganda, tozalaganda va o'rnatganda buramang va cho'zmag.

**Kondensatni chiqarib yuborish**

Ushbu modelda kondensat jihoz korpusidagi maxsus bo'shliqda jom atrofida toplanadi va jihozning o'ng tomonida joylashgan maxsus konteynerga oqadi.

1. Qopqog'ini oching, jomni chiqarib oling.
2. Zarur bo'lgan hollarda kondensat konteynerga to'liq oqishi uchun multipishirgichni biroz qiyshaytiring.
3. Uni bortiq joyida o'zingizga yengil tortirgan holda konteynerni oling.
4. Kondensatni quyib chiqaring. Yuqorida esga olib o'tilgan qoidalarga amal qilgan holda konteynerni yuvung va joyiga qo'yung.

Jom atrofidagi bo'shliqda qolgan kondensatni oshxona saffetkasi yordamida ketkazing.

**Ishchi kamerani tozalash**

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

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

Ishchi kameraning yon devorlari, qizdirish diski yuzasi va markaziy termodat-hik (tub qismining o'rtasida joylashgan) kojuxini nam (xo'lsiz) gubka yoki saffetka bilan tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasidan foydalanayotgan bo'lsangiz, keyingi taom tayyorlash vaqtida noxush hid paydo bo'lmasligi uchun uning qoldiqlarini va xshlab ketkazish lozim.

Markaziy termodat-hik atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushib qolgan hollarda ularni pinsep yordamida datchik kojuxiga bosmagan holda olib tashlang. Qizdirish diskining yuzasi ifloslangan hollarda o'rtacha qattiqlikdagi namlangan gubka yoki sintetik chiytkadan foydalanish mumkin.

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

**IV. MUMKIN BO'LGAN NOSOZLIKLAR VA ULARNI BARTARAF QILISH USULLARI**

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabablar	Bartaraf qilish usuli
Displayda xatolik to'g'risida xabar namoyish qilindi: E1 – E4	Tizim xatosi, boshqaruv platasini yoki qizdirish elementi ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.	Jihozni elektr tarmog'idan uzuing, sovutning. Qopqoqni zich qilib yoping, jihozni qaytadan elektr tarmog'iga ulang
Jihoz yonmayapti	Elektr ta'minoti jihozga va (yoki) elektr rozetkasiga ulanmagan Elektr rozetkasi nosoz	Olinuvchi elektr shnurining jihozdagi tegishli razemga va rozetkaga ulanganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni nosoz bo'lmagan rozetkaga ulang
	Elektr tarmog'ida tok yo'q	Elektr tarmog'ida qulianish borigini tekshiring. Agar u bo'lmasa, yuvingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling
Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti	Elektr tarmog'ida ta'minotda uzilishlar mavjud (tok kuchlanishi darajasi tur'gun emas yoki me'yordan past)	Elektr tarmog'ida barqaror tok kuchlanishi borigini tekshiring. Agar u barqaror bo'lmasa yoki me'yordan past bo'lsa, yuvingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling
	Jom bilan qizdirish elementi rozetkaga bog'lanmagan	Jihozni elektr tarmog'idan uzuing, sovutning. Begona buyumlar yoki zarrachalarni olib tashlang
	Multipishirgich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatng
	Qizdirish diski kuchli darajada kirlangan	Jihozni elektr tarmog'idan uzuing, sovutning. Qizdirish diski tozalang



Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabablar	Bartaraf qilish usuli
Tayyorlash vaqtida jihoz qopqog'i ostidan bug' chiqadi	Multipis-hirgich jomi va ichki qopqog'i ortasidagi birlashuvning germetikligi buzilgan	Jom jihoz korpusiga notekis o'rnatilgan
		Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatish
	Qopqog zich yopil-magan yoki qopqog ostiga begona buyum tushib qolgan	Qopqog bilan jihoz korpusi orasida begona buyumlarning (axlat, yormalar, taom bo'laklari) yoqligini tekshirish, ularni olib tashlash. Multipis-hirgich qopqog'ini doimo tiqilagan tovush chiqargan holda yoping
	Ichki qopqoqdagi zichlovchi rezinka kuchli darajada kirlangan, deformatsiyalangan yoki shikastlangan	Jihoz ichki qopqog'idagi zichlovchi rezinka holatini tekshirish. Uni almash-tirish talab qilinishi mumkin

## V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 12 oy muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddati mobaynida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nuqsonlarini ta'mirlash, detallarni yoki butun asbobni almashtirish yo'li bilan bartaraf etish majburiyatini oladi. Kafolat faqat xarid sanasi original kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchining imzosi bilan tasdiqlangan holda kuchga kiradi. Mazkur kafolat faqat mahsulot foydalanishga doir qo'llanmaga muvofiq ishlatilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan, u bilan noto'g'ri muomalada bo'linishi natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'liq butligi saqlanib qolgan holdagigina tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflanma materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.)ning tabiiy eskirishiga tatbiq etilmaydi.


Mahsulotni ishlab chiqarilgan yilidan yoki uning sotilishi kunidan boshlab unga mahsulotning xizmat muddati va kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati tarqaladi (agarda sotilgan sanasini aniqlab bo'lmasa).

Asbobni ishlab chiqarilgan sanasini mahsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriyali raqamida topishingiz mumkin. Seriyali raqami 13 belgidan iborat. 6 va 7 belgilari oyni belgilaydi, 8-chi - mahsulotni ishlab chiqarilgan yilini.

Asbobning ishlab chiqaruvchi tomonidan belgilangan xizmat muddati u sotib olingan kundan e'tiboran 5 yilni tashkil etadi, bosharti mahsulotdan foydalanish mazkur qo'llanmaga va amaldagi texnik standartlarga muvofiq amalga oshirilgan bo'lsa.



*Asbob o'rami, foydalanishga doir qo'llanmani, shuningdek asbobning o'zini utilashirish chiqindilarga ishlov berish bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq amalga oshirilishi lozim. Mazkur ashyolarni odatdagi maishiy axlat bilan birga tashlamang.*

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

## MĂSURI DE SECURITATE

**STOP** *Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.*

• Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.

• Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalitică a produsului).

• Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.

• Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

**STOP** *ATENȚIE! Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*

• Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.

• Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea

sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

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

• Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.

• Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.

• Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

*ESTE INTERZIS să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!*

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

• Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor. **ATENȚIE!** Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defecțiuni.

STOP

STOP

STOP

STOP

**Caracteristicile Tehnice**

Model	RMC-M25
Putere	860 Wat
Tensiune	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării	clasa I
Volumul bolului	5 l
Acoperirea castronului	non-stick, din ceramică Ceratex®
Afișaj	LED-uri
Supapa de abur	detașabilă

**Programele**

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚĂR)
2. ЭКСПРЕСС (EXPRES)
3. ХЛЕБ (PÂINE)
4. НА ПАРУ (ÎN ABUR)
5. ВАРКА (FIERBERE)
6. МАКАРОНЫ (PASTE)
7. ЖАРКА (PRĂJIRE)
8. ВЫПЕЧКА (COACERE)
9. ТУШЕНИЕ (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ)
10. СУП (SUPĂ)
11. ЙОГУРТ (IAURT)
12. РИС/КРУПЫ (OREZ/CREALE)
13. ПИЦЦА (PIZZA)
14. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI DE LAPTE)
15. ПЛОВ (PILAF)
16. ТОМЛЕНИЕ (COACERE ÎNCEĂȚĂ)

**Funcții**

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (schimbarea temperaturii și timpulul de pregătire în timpul activității programului)	este
Menținerea temperaturii bucatelor pregătite (autoîncălzirea)	până la 12 ore
Deconectarea preliminară a autoîncălzirii	este
Încălzirea bucatelor	până la 24 ore
Amânarea startului	până la 24 ore
Deactivarea sunetelor	este

**Echipamente**

Multifierbător	1 buc.
Castron RB-C506	1 buc.
Container pentru pregătirea în abur	1 buc.
Cașuș	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Pahar gradat	1 buc.
Cartea «120 rețete»	1 buc.
Manual de utilizare	1 buc.
Cartea de servicii	1 buc.
Cablu de alimentare	1 buc.

Produsul are dreptul la efectuarea schimbărilor în design, echipamente, și deosemena în caracteristicile tehnice ale produsului cu scopul perfecționării producției sale fără notificarea ulterioară a acestor schimbări.

**Dispozitivul multifierbătorului A1**

1. Capacul dispozitivului
2. Inelul de etanșare
3. Supapa de abur detașabilă

4. Castronul
5. Butonul de deschidere a capacului
6. Mănerul de transportare
7. Găurile de eliberare a aburului
8. Panou de control cu afișaj
9. Corp
10. Lingura plată
11. Cașuș
12. Pahar gradat
13. Container pentru pregătirea în abur
14. Cablu de alimentare
15. Container pentru colectarea condensului

**Panoul de control A2**

1. Butoanele alegerii programelor automate.
2. Butonul «Отмена/Разогрев» («Anulare/Încălzire») – conectarea/deconectarea funcției de încălzire, întreruperea lucrului programei de gătit, resetarea setărilor utilizatorului.
3. Butonul «Тем.» («Temp.») – trecerea la regimul de setare a temperaturii de pregătire.
4. Butonul «Старт» («Start») – activarea regimului setat de gătit.
5. Butonul «Отсрочка» («Întârziere») – trecerea la regimul setării startului întârziat.
6. Butonul «Время» («Timpul») – trecerea la regimul setării timpului de gătit.
7. Butonul «←» – micșorarea valorii parametrului.
8. Butonul «→» – creșterea valorii parametrului.

**Dispozitivul de afișare A2**

- A. Indicatorul valorii timpului.
- B. Indicatorul valorii temperaturii, activității programului «ЭКСПРЕСС».
- C. Indicatorul regimului de pregătire.
- D. Indicatorul regimului startului întârziat.
- E. Indicatorul deconectării semnalelor sonore.
- F. Indicatorii regimului de autoîncălzire/încălzire.

**I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

Dezațeați cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale.



**Păstrați obligatoriu la locurile lor autocolantele de avertizare, autocolantele-indicatoare (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.**

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

Ștergeți corpul dispozitivului și vasul cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea «Întreținerea dispozitivului»).

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerescă pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.

Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale multi-cookerului nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Într-un vas și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

**II. OPERAȚIUNILE MULTIFIERBĂTORULUI****Deconectarea semnalelor sonore**

1. Conectați aparatul la sursa de alimentare. Apăsăți și țineți apăsat butonul «Время». În loc de valorile indicatorului temperaturii pe afișaj va clipi inscripția «SO».n.
2. Pentru deconectarea semnalelor sonore apăsați butonul «+» sau «-». Pe afișaj va apărea inscripția «SOFF» și indicatorul Pentru a conecta semnalele sonore apăsați butonul «+» sau «-» (pe afișaj va clipi inscripția «SO», indicatorul se va stinge).
3. Nu apăsați butoanele pe panou timp de 5 secunde. Setările vor fi salvate automat.

**Setarea timpului de gătit**

În multifierbătorul REDMOND RMC-M25 puteți instala independent timpul de pregătire pentru fiecare program, cu excepția programului «ЭКСПРЕСС». Pasul schimbării și intervalul posibil al timpului setat depind de programul de gătit ales.

1. După alegerea programului de gătit automat apăsați butonul «Время». Va începe clipierea valorii orelor a indicatorului timpului.
2. Pentru creșterea valorii parametrului apăsați butonul «+», pentru micșorare – butonul «-».
3. Apăsăți din nou butonul «Время» și setați valoarea minutelor cu ajutorul butoanelor «+» și «-».

Schimbarea valorilor orelor și minutelor are loc independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime/minime a parametrului setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a valorii parametrului apăsați și țineți apăsat butonul necesar.



*În unele programe automate numărarea inversă a timpului setat de gătit va începe numai după ieșirea dispozitivului la temperatura de activitate setată. De exemplu, dacă turnați apă rece și setați programul «НА ПАРУ» timpul de pregătire 5 minute, atunci lansarea programului și numărarea inversă a timpului setat de gătit vor începe numai după fierberea apei și acumularea suficientă a aburului dens în castron.*

**Startul întârziat al programului**

Funcția «Întârzierii startului» permite setarea intervalului de timp, la sfârșitul căruia va începe activitatea programul de gătit. Timpul maximal al startului întârziat constituie 24 ore. Pasul setării timpului și startului întârziat – 1 minut.

1. Pentru schimbarea timpului startului întârziat după alegerea programului automat apăsați butonul «Отсрочка». Pe afișaj va apărea indicatorul și va începe a clipi valoarea orelor pe indicatorul timpului.
2. Pentru a mări valoarea parametrului, apăsați butonul «+», pentru a micșora – butonul «-».
3. Apăsăți butonul «Время» și setați valoarea minutelor cu ajutorul butoanelor «+» și «-».

Schimbarea valorilor orelor și minutelor are loc independent unele de cealaltă. La atingerea valorii maxime/minime a parametrului setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a valorii parametrului apăsați și țineți apăsat butonul necesar.



*Funcția întârzierii startului este disponibilă pentru toate programele automate de gătit, cu excepția programelor «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» și «ЭКСПРЕСС». Nu se recomandă să folosiți funcția «Startului Întârziat», dacă rețeta conține produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval ș.m.d.).*

### Menținerea temperaturii bucatelor gata (autoîncălzirea)

Funcția dată se activează automat imediat după finalizarea activității programului de gătit și poate menține temperatura bucatelor gata în cadrul valorilor de 70-75°C timp de 12 ore. În timpul activității autoîncălzirii arde indicatorul butoanelor «Отмена/Пауза», pe afișaj se afișează număratoarea inversă directă a activității în regimul dat. În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apăsând butonul «Отмена/Пауза».

### Deconectarea preliminară a autoîncălzirii

Conectarea autoîncălzirii la finalizarea activității programului de gătit nu este întotdeauna de dorit. Ținând cont de aceasta, în multifierbătorul REDMOND RMC-M25 este prevăzută posibilitatea deconectării în avans a funcției date în timpul activității programului de gătit principal. Pentru aceasta în timpul startului sau activității programului apăsați butonul «Старт». Pentru ca iarăși să conectați autoîncălzirea, apăsați din nou butonul «Старт».

**i** Funcția autoîncălzirii nu este disponibilă la utilizarea programelor «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС».

### Încălzirea bucatelor

Multifierbătorul REDMOND RMC-M25 poate fi folosit pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru aceasta:

1. Puneți produsele în castron, introduceți-l în carcasa multifierbătorului.
2. Încideți capacul, conectați dispozitivul la sursa de alimentare.
3. Apăsați butonul «Отмена/Пауза». Se va aprinde indicatorul corespunzător pe afișaj. Cronometrul va începe număratoarea inversă directă a timpului de încălzire.

Dispozitivul va încălzi bucatele până la 70-75°C și le va menține în stare fierbinte timp de 24 ore. În caz de necesitate încălzirea poate fi oprită, apăsând butonul «Отмена/Пауза».

**!** Datorită funcțiilor de autoîncălzire și încălzire multifierbătorul poate păstra produsul fierbinte până la 24 ore, însă noi nu recomandăm să lăsați bucatele în stare fierbinte mai mult de 2-3 ore, pentru că câteodată aceasta poate duce la schimbarea calității gustului acestora.

### Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Deschideți pentru dumneavoastră și mai multe posibilități pentru arta culinară cu noua funcție «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Dacă programul «МУЛЬТИПОВАР» permite setarea parametrilor activității programului până la lansarea acestuia, atunci, folosind funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», dumneavoastră veți putea schimba setările direct în procesul de pregătire.

**i** Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» nu este disponibilă la utilizarea programelor automate «ЭКСПРЕСС» și «ЙОГУРТ».

Schimbarea temperaturii la utilizarea funcției «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» este posibilă în intervalul de la 35 până la 160°C cu pasul de 1°C. Timpul minim de pregătire – 1 minut, timpul maxim de pregătire depinde de programul ales, pasul instalării – 1 minut.

Puteți folosi funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» doar în modul de pregătire. Programul «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» nu este disponibil în timpul modului de start cu întârziere și nici atâta timp cât procesul programului nu este finalizat.

**!** Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» poate fi deosebit de utilă, dacă dumneavoastră gătiți bucate după rețete complicate, care necesită combinarea diverselor programe de gătit.

### Pentru schimbarea temperaturii de gătit:

1. În timpul activității programului de gătit apăsați butonul «Тем.». Indicatorul valorii temperaturii pe afișaj va începe a clipi.

2. Setează temperatura dorită. Pentru creștere apăsați butonul «+», pentru scădere – butonul «-». Pentru schimbarea rapidă apăsați și țineți apăsat butonul necesar. La atingerea valorii maxime (minime) setarea va continua de la începutul intervalului.
3. Nu apăsați butoanele pe panoul de control timp de 5 secunde. Schimbările vor fi salvate automat. Temperatura setată va fi afișată până la sfârșitul activității programului sau până la noua schimbare.

**i** Pentru protecția împotriva supraîncălzirii la setarea temperaturii de gătit mai sus de 130°C timpul maxim al activității programului va fi limitat cu două ore.

### Pentru schimbarea timpului de gătit:

1. În timpul activității programului de gătit apăsați butonul «Время». Indicatorul valorii orelor pe indicatorul timpului va începe să clipească. Va fi afișată valoarea temperaturii în mod implicit.
2. Setează timpul dorit pentru gătit. Pentru a mări valoarea orelor, apăsați butonul «+», pentru a micșora – butonul «-».
3. Din nou apăsați butonul «Время» și setați valoarea minutelor cu ajutorul butoanelor «+» și «-». Schimbarea valorilor orelor și minutelor are loc independent unele de celelalte. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru schimbarea rapidă a valorii apăsați și țineți apăsat butonul necesar.
4. Nu apăsați butoanele de pe panoul de control timp de 5 secunde. Schimbările vor fi salvate automat.

**i** Dacă setați valoarea timpului de gătit 00:00, activitatea programului va fi oprită.

### Ordinea generală a operațiunilor la utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
2. Puneți ingredientele în castronul multifierbătorului în corespundere cu programul de gătit și instalați-l în carcasa dispozitivului. Asigurați-vă, ca toate ingredientele, incluzând lichidul, să se afle mai jos de linia marcajului maxim pe suprafața interioară a castronului. Asigurați-vă, că castronul este instalat fără înclinări și este bine fixat cu elementul de încălzire.
3. Încideți capacul multifierbătorului până la fixare. Conectați dispozitivul la sursa de alimentare.
4. Pentru alegerea programului de gătit apăsați butonul corespunzător pe panoul de control. Se va aprinde indicatorul altăruia de buton, pe afișaj va apărea valoarea timpului de gătit în mod implicit și indicatorul . La alegerea programului «МУЛЬТИПОВАР» pe afișaj deasemenea se va afișa valoarea temperaturii în mod implicit.
5. În caz de necesitate schimbați timpul de pregătire, setat în mod implicit.

**i** În programul «МУЛЬТИПОВАР» deasemenea puteți seta temperatura dorită de pregătire a bucatelor. Pentru schimbarea temperaturii apăsați butonul «Тем.» și setați valoarea dorită. Folosiți butonul «+» pentru creșterea valorii, butonul «-» – pentru micșorare.

6. În caz de necesitate setați timpul startului întârziat.
7. Pentru lansarea programului de gătit apăsați butonul «Старт», se va aprinde indicatorul autoîncălzirii (dacă funcția dată este activată). Număratoarea inversă a timpului de pregătire, în dependență de programul ales de gătit, va începe imediat după apăsarea butonului «Старт» sau la atingerea temperaturii necesare în castron.

**i** În programul «МАКАРОНЫ» număratoarea inversă a timpului de gătit va începe după fierberea apei în castron, marcajul produselor și apăsarea repetată a butonului «Старт».

În caz de necesitate puteți deconecta din timp funcția de autoîncălzire, apăsând butonul «Старт», se va stinge indicatorul autoîncălzirii. Dublu click pe butonul «Старт» iarși va activa această funcție.

8. Despre finalizarea programului de gătit o să vă informeze semnalul audio, pe afișaj va apărea inscripția «End», dispozitivul va trece în regimul de așteptare. Dacă ar fi conectată funcția de autoîncălzire, dispozitivul va trece în regimul de menținere a temperaturii bucatelor gata (arde indicatorul pe afișaj).
9. Pentru a anula programul introdus, întrerupe procesul de gătit sau autoîncălzirea, apăsați butonul «Отмена/Пауза».

**!** Pentru obținerea rezultatului de calitate vă propunem să utilizați rețetele pentru pregătirea bucatelor din cartea culinară propusă pentru multifierbătorul REDMOND RMC-M25, elaborată special pentru acest model. Rețete relevante dumneavoastră deasemenea puteți găsi pe siteul [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).

### Programul «МУЛЬТИПОВАР»

Acest program este destinat pentru pregătirea bucatelor după parametrii temperaturii și timpului de gătit setați de către utilizatori. Datorită programului «МУЛЬТИПОВАР» multifierbătorul REDMOND RMC-M25 va putea înlocui o gamă întreagă de aparate de bucatărie și permite pregătirea bucatelor practic după orice rețetă care vă interesează, găsită în cartea culinară veche sau luată din Internet

**i** Nu se recomandă să folosiți funcția de autoîncălzire, dacă temperatura de pregătire a bucatelor nu depășește 80°C.

În mod implicit în programul «МУЛЬТИПОВАР» timpul de pregătire constituie 30 minute, temperatura de pregătire – 100°C. Intervalul setării manuale a temperaturii în program constituie 35-160°C cu pasul de 5°C. Intervalul setării manuale a timpului – de la 2 minute până la 12 ore cu pasul de 1 minut.

**!** ATENȚIE! Cu scopul securității la setarea temperaturii mai sus de 130°C timpul de pregătire va fi limitat cu două ore.

**!** În programul «МУЛЬТИПОВАР» este posibilă pregătirea unor varietăți de bucate. Folosiți-vă de cartea de culinarie propusă de către bucatăriile noastre profesionale sau de tabelul special al temperaturilor recomandate pentru pregătirea diverselor bucate și produse.

Deasemenea dumneavoastră puteți găsi rețetele necesare pe siteul [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro).

### Programul «ЭКСПРЕСС»

Programul este destinat pentru pregătirea orezului și terciurilor sfărâmičioși pe apă. Programul oferă deconectarea automată după fierberea completă a apei. Posibilitatea setării manuale a timpului de pregătire, și deasemenea utilizarea funcției «Întârzierea startului» și «Autoîncălzirea» în acest program nu sunt disponibile. Pentru lansarea programului de gătit în regimul de așteptare apăsați butonul «Старт».

**i** Deasemenea puteți alege programul «ЭКСПРЕСС», apăsând butonul corespunzător pe panoul de control și să lanșați apăsând butonul «Старт».

### Programul «ХЛЕБ»

Se recomandă pentru coacerea diverselor tipuri de pâine din făină de grâu și cu adăos de făină de secară. Programul prevede ciclul complet de pregătire de la creșterea aluatului până la coacere. În mod implicit în program timpul de pregătire constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 4 ore cu pasul instalării de 5 minute.

Timpul maxim al activității funcției de «Autoîncălzire» în acest program este limitat cu 3 ore.

Nu se recomandă utilizarea funcției «Startului întârziat», deoarece aceasta poate influența la calitatea copturii.

**i** La stabilirea ingredientelor asigurați-vă, că acestea au ocupat nu mai mult de jumătate a volumului util al castronului.

La setarea timpului de pregătire mai puțin de 1 oră după apăsarea butonului «Старт» va începe procesul de fierbere. Nu deschideți capacul multifierbătorului la etapa creșterii aluatului. De aceasta depinde calitatea produsului copt.

Luați în considerare, că în timpul primei ore de activitate a programului are loc creșterea aluatului, și după aceea – coacerea directă. La lansarea programului cu setările în mod implicit după 2 ore de activitate dispozitivul va emite un semnal sonor. Deschideți capacul multifierbătorului și întoarceți pâinea. Dacă în setările programului eu fost efectuate schimbări, nu se va emite semnalul sonor.

**⚠ ATENȚIE!** Folosiți mănușile de bucătărie pentru scoaterea pâinii din dispozitiv. Înainte să folosiți făina, se recomandă să o cerneți pentru oxigenare și îndepărtarea impurităților. Pentru reducerea timpului și simplificarea pregătirii vă recomandăm să utilizați amestecurile pregătite pentru pregătirea pâinii.

#### Programul «НА ПАРУ»

Este recomandat pentru pregătirea în abur a carnei, carnei de pasăre, pește, legume și bucate multicomponente. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 35 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de 5 minute. Pentru pregătirea în acest program folosiți containerul special (întră în set).

**i** Țineți și minte, că număratoarea inversă a timpului de pregătire a programului «НА ПАРУ» va începe după fierberea apei și acumularea suficientă a aburului în castron.

**⚡** Dacă dumneavoastră nu utilizați setările automate ale timpului în acest program, adresați-vă la tabelul «Timpul recomandat de pregătire a diverselor produse în abur».

#### Programul «ВАРКА»

Programul este destinat pentru pregătirea legumelor și fasolelor. Timpul de pregătire în mod implicit constituie 40 minute. Intervalul setării manuale a timpului de pregătire – de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de 5 minute.

#### Programul «МАКАРОНЫ»

Programul prevede aducerea apei până la fierbere, încălzirea ingredientelor și pregătirea lor ulterioară. Despre momentul fierberii apei și necesitatea încălzirii produselor o să vă informeze semnalul sonor. Număratoarea inversă a timpului de pregătire va începe după apăsarea repetată a butonului «Старт».

În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 8 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 2 minute până la 1 oră cu pasul de 1 minut. Funcțiile «Startul întârziat» și «Autoîncălzirea» în acest program nu sunt disponibile.

**⚡** La pregătirea unor produse (de exemplu, paste, ravioli și altele) se formează spuma. Pentru a o preveni este posibilă scurgerea din castron puteți deschide capacul după câteva minute după încălzirea produselor în apa clocotită.

#### Programul «ЖАРКА»

Destinat pentru prăjirea carnei, carnei de pasăre, pește și produse multicomponente. Se recomandă să prăjiți produsele cu capacul deschis. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 18 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de 1 minut. Funcția startului întârziat în acest program nu este disponibilă.

**⚡** Pentru a evita arderea ingredientelor recomandăm să urmați instrucțiunile din cartea de rețete și periodic să amestecați conținutul castronului. Înainte de folosirea repetată a programului «ЖАРКА» lăsați dispozitivul să se răcească complet.

#### Programul «ВЫПЕЧКА»

Destinat pentru pregătirea prăjiturilor, caserolelor și prăjiturilor făcute din aluat cu drojdie. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 4 ore cu pasul de 5 minute.

**⚡** La pregătirea capturii se recomandă să deconectați funcția încălzirii automate a bucatelor. Produsul pregătit scoateți-l din multifierbător imediat după pregătire, pentru ca acesta să nu devină umed. Dacă aceasta nu este posibil, se permite să lăsați produsul în multifierbător pe o durată scurtă de timp cu autoîncălzirea conectată.

#### Programul «ТУШЕНИЕ»

Destinat pentru pregătirea gulașilor, fripturii și tocane. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 50 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de 5 minute.

#### Programul «СУП»

Este destinat pentru pregătirea ciorbelor, umpluturilor, supelor din legume, reci și din carne, pește, carne de pasăre și legume. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 40 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de 5 minute.

#### Programul «ЙОГУРТ»

Destinat pentru pregătirea iaurturilor de casă și creșterii aluatului. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 8 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de 5 minute. Atunci când așezați ingredientele aveți grijă ca, ca acestea să ocupe nu mai mult de jumătate din volumul util al castronului. Funcția autoîncălzirii în acest program nu este disponibilă.

**i** Pentru pregătirea iaurturilor dumneavoastră puteți folosi setul special de borcane pentru iaurturi REDMOND RAM-G1 (sunt vândute separat).

#### Programul «РИС/КРУПЫ»

Programul este destinat pentru pregătirea diverselor cereale și garnituri, și deasemenea fierberea terciurilor sfărâmițoși pe apă. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 25 minute. Intervalul de setare manuală a timpului de pregătire – de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut.

#### Programul «ПИЦЦА»

Programul este destinat pentru pregătirea pizzei cu carne, carne de pasăre, cașcaval și alte tipuri de umpluturi. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 10 minute. Intervalul de setare manuală a timpului de pregătire – de la 10 minute până la 1 oră cu pasul de 5 minute.

#### Programul «МОЛОЧНАЯ КАША»

Programul este destinat pentru pregătirea terciului cu utilizarea laptelui pasteurizat cu conținut redus în grăsimi. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 25 minute. Intervalul de setare manuală a timpului de pregătire – de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de 1 minut.

Pentru a evita fierberea în uscat a laptelui și pentru a obține rezultatul necesar, se recomandă înainte de pregătire să efectuați următoarele acțiuni:

- spălați foarte bine toate cerealele integrale (orez, hrîșca, meiul ș.m.d.), până când apa scursă va deveni limpede;
- înainte de pregătire ungeți castronul multifierbătorului cu unt;
- respectați strict proporțiile, măsurând ingredientele conform instrucțiunilor din cartea de rețete (micșorați sau măriați cantitatea ingredientelor strict proporțional);
- la utilizarea laptelui integral diluați-l cu apă potabilă în proporție de 1:1.

**i** Proprietățile laptelui și cerealelor în dependență de producător și locul de origine pot să se diferențeze, ceea ce afectează rezultatul preparatului.

**⚡** Dacă rezultatul dorit în programul «МОЛОЧНАЯ КАША» nu a fost obținut, utilizați programul universal «МУЛЬТИПОВАР». Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de pregătire setați conform rețetei.

#### Programul «ПЛОВ»

Programul este destinat pentru pregătirea diverselor tipuri de pilaf. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 30 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul de 5 minute.

#### Programul «ТОМЛЕНИЕ»

Programul este destinat pentru pregătirea tocane, ruletei și deasemenea a laptelui cald. În mod implicit timpul de pregătire în program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de 10 minute.

**📖** Dacă la utilizarea programelor automate rezultatul dorit nu a fost obținut, apelați la secțiunea «Sfaturi pentru pregătire», unde dumneavoastră puteți găsi răspunsuri la cele mai frecvente întrebări și primi recomandările necesare.

## III. ÎNȚEȚINEREA DISPOZITIVULUI

### Recomandări și reguli generale

- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru înlăturarea mirosurilor bucatelor din multicooker dupea preparare, se recomandă fierberea în acesta timp de 15 de minute a unei jumătăți de lămie în programul «НА ПАРУ».
- Nu lăsați în multicookerul închis vasul cu bucatele gata sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Vasul cu bucatele gata îl puteți păstra în frigider și, în caz de necesitate, le puteți încălzi în multicooker utilizând funcția de încălzire.
- Dacă nu utilizați dispozitivul o perioadă îndelungată, deconectați-l de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv și elementul de încălzire, vasul, capacul intern și supapa de evacuare a aburului trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a începe curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Pentru curățarea dispozitivului, utilizați o cârpă moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.

**STOP** NU UTILIZAȚI în timpul curățării dispozitivului șervețele sau burete dure, paste abrazive. La fel, nu utilizați orice substanțe chimice abrazive sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru curățarea obiectelor care intra în contact cu produsele alimentare.

**⚠** NU SCUFUNDAȚI corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciu ale multicookerului: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului.

- Curățați corpul dispozitivului după necesitate. Curățați vasul, capacul interior din aluminiu și supapa detașabilă de evacuare a aburului după fiecare utilizare a dispozitivului. Condensatul care se formează în procesul de preparare a bucatelor în multi-cooker înălțurată după fiecare utilizare a dispozitivului. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățați-le după necesitate.

### Curățarea corpului

Curățați corpul dispozitivului cu un șervețel de bucătărie moale și umed sau cu un burete. Puteți utiliza un detergent delicat. Pentru a evita scurgeri posibile de apă sau urme pe corpul dispozitivului, se recomandă ștergerea suprafeței lui până la uscat.

### Curățarea vasului

Puteți curăța vasul atât manual, utilizând un burete moale sau o soluție pentru spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului acestuia).

În cazul impurificării considerabile turnați în vas apă caldă și lăsați-l la înmuiat pentru o perioadă de timp după care curățați-l. Ștergeți obligatoriu suprafața exterioară a vasului până la uscat, înainte de a-l instala în corpul multi-cookerului.

La utilizarea frecventă a vasului este posibilă modificarea ușoară sau totală a culorii suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect al vasului.

### Curățarea capacului interior de aluminiu

1. Deschideți capacul multifierbătorului.
2. Ștergeți suprafața capacului interior cu un prosop de bucătărie umed sau cu un burete.
3. Ștergeți capacul cu uscat.

### Curățarea supapei de abur detașabile

Supapa de abur este situată pe capacul interior al dispozitivului.

1. Trageți ușor supapa de abur spre sine.
2. Spălați supapa sub jetul de apă. În caz de necesitate ștergeți cu un prosop de bucătărie sau burete găurile de eliberare a aburului.
3. Instalați strâns supapa de abur în soclu pe capacul dispozitivului.

**ATENȚIE!** Pentru a evita deformarea inelului pe supapa nu-l răsușiți și nu-l trageți în timpul scoaterii, curățării și instalării.

### Eliminarea condensului

În modelul dat condensul condensat este colectat într-o cavitate specială în carcasa dispozitivului în jurul carterului și se scurge într-un container special, situat în dreapta dispozitivului.

1. Deschideți capacul, scoateți carterul.
2. În caz de necesitate înclinați puțin multifierbătorul, pentru ca condensul să se scurgă total în container.
3. Scoateți containerul, trăgând ușor de pervaz spre sine.
4. Turnați condensul. Spălați containerul, ținând cont de regulile mai sus menționate, și puneți-l la loc.

Condensul rămas în cavitatea din jurul carterului eliminați-l cu ajutorul unui prosop de bucătărie.

### Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor prezentei instrucțiuni de utilizare, posibilitatea nimeririi lichidului, particulelor de alimente sau a murdăriei în interiorul camerei de lucru a dispozitivului este minimă. Dacă impurificarea esențială totuși a avut loc, curățați suprafața camerei de lucru pentru a evita funcționarea incorectă sau defectarea dispozitivului.

**STOP** *Înainte de curățarea camerei de lucru a multi-cookerului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet!*

Pereteți laterali ai camerei de lucru, suprafața elementului de încălzire și manta traductorului termic central (situat în mijlocul elementului de încălzire) pot fi curățați cu un burete sau un șervețel umezit (dar nu umed). În cazul utilizării detergentului îndepărtați toate resturile lui, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea obiectelor străine în adâncitura din jurul traductorului termic central, îndepărtați-le cu grijă cu o pensă, fără a apăsa pe manta traductorului. La impurificarea suprafeței elementului de încălzire utilizați bureta umezită de o duritate medie sau perie sintetică.

**i** *La utilizarea regulată a dispozitivului, cu timpul, este posibilă decolorarea totală sau parțială a elementului de încălzire. Acesta nu este un indicator al defecțiunii dispozitivului și nu influențează corectitudinea funcționării lui.*

## IV. DEFEȚIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 – E4	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plăcii de control sau a elementului de încălzire.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți compact capacul, conectați din nou dispozitivul la rețeaua electrică.
Dispozitivul nu se conectează.	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priză electrică.	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză.
	Priza electrică nu este în stare de funcționare.	Conectați dispozitivul la priză electrică în stare de funcționare
Bucatele se prepară prea mult timp	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
	Întreruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală).	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai josă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
Elementul de încălzire este foarte murdar.	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, rezidui de alimente).	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înălțurați obiectul străin sau particulele.
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
În timpul preparării iese aburul de sub capac.	Elementul de încălzire este foarte murdar.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.
	Nu se respectă ermetizarea conexiunii vasului și capacului interior al multi-cookerului:	<p>Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului.</p> <p>capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin.</p> <p>inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat.</p>

## V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 12 luni de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet erorile defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin stampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezambalat și nu a fost defectat în rezultatul manipularii incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezența garanție nu se răspîndește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc).

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

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

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

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

**EAC**

© REDMOND. Все права защищены. 2014

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

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

RMC-M25-CIS-UM-3