

REDMOND

Мультиварки RMC-M13/RMC-M23



Руководство по эксплуатации



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

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

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

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

REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	6
Функции.....	6
Программы.....	6
Устройство мультиварок RMC-M13/RMC-M23	8
Элементы панели управления	10
Устройство дисплея	10
Меры безопасности.....	12
I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	15
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	16
Перед началом эксплуатации.....	16
Режим ожидания	16
Настройка часов.....	16
Включение/отключение звуковых сигналов.....	16
Установка времени приготовления	17
Функция «Отсрочка старта»	17
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	18
Функция разогрева блюд	19
Общие рекомендации по приготовлению	19
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»	35
Программа «ПЛОВ»	42
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	45
Приготовление детского питания	45
Стерилизация посуды и предметов гигиены.....	46
Пастеризация	47

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	49
Приготовление фондю	49
Приготовление сыра	49
Приготовление халвы.....	50
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	51
Хранение прибора.....	53
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	54
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	54
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	57
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	58
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	60
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	62
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	63
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	64

Технические характеристики

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

Функции

Автоподогревесть, до 12 ч
 Предварительное отключение автоподогрева..... есть
 Отсрочка стартаесть, до 24 ч
 Разогрев блюдесть, до 12 ч

Программы

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

Комплектация

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



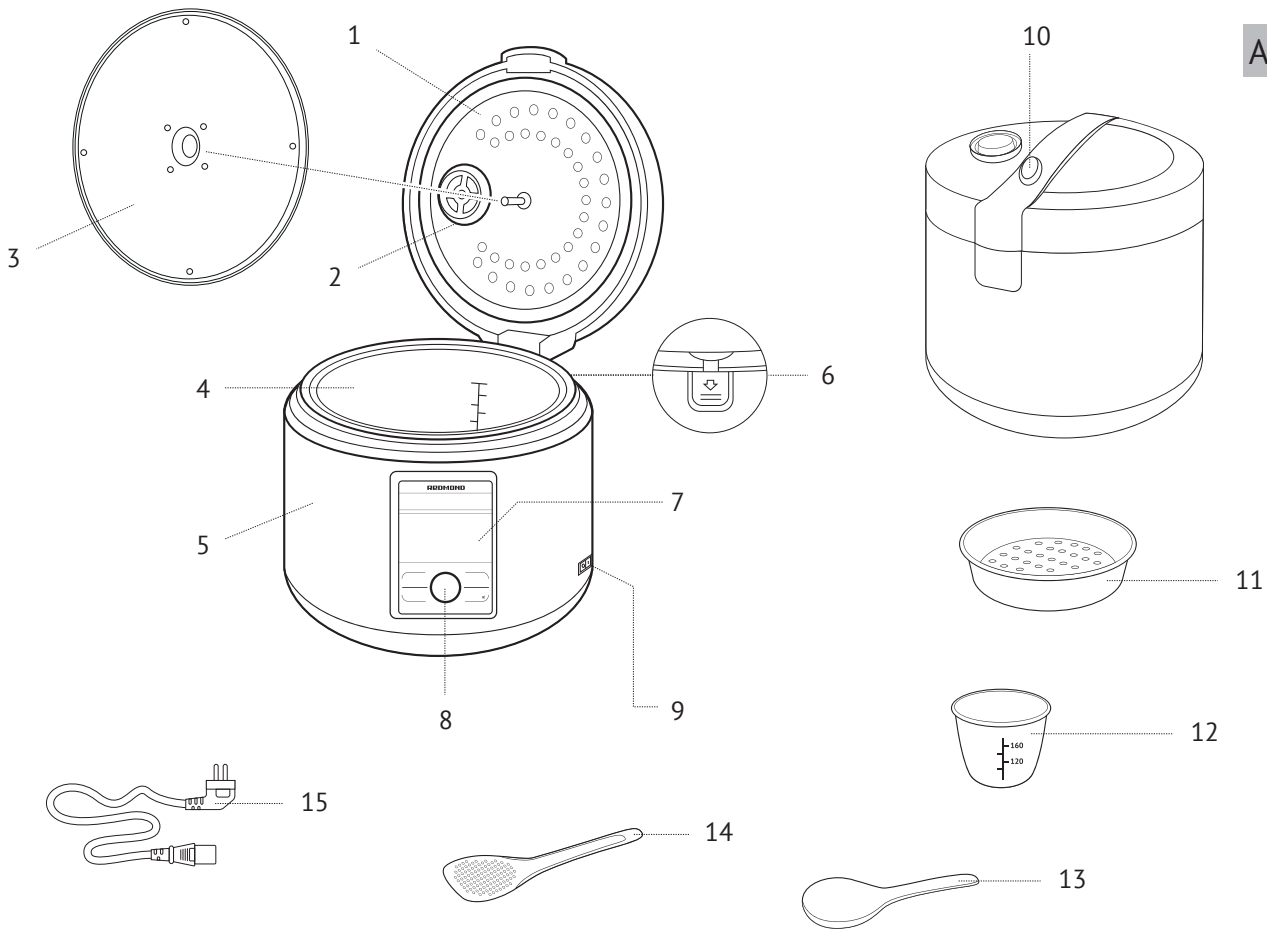
Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Устройство мультиварок RMC-M13/RMC-M23 **A1**

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

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


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

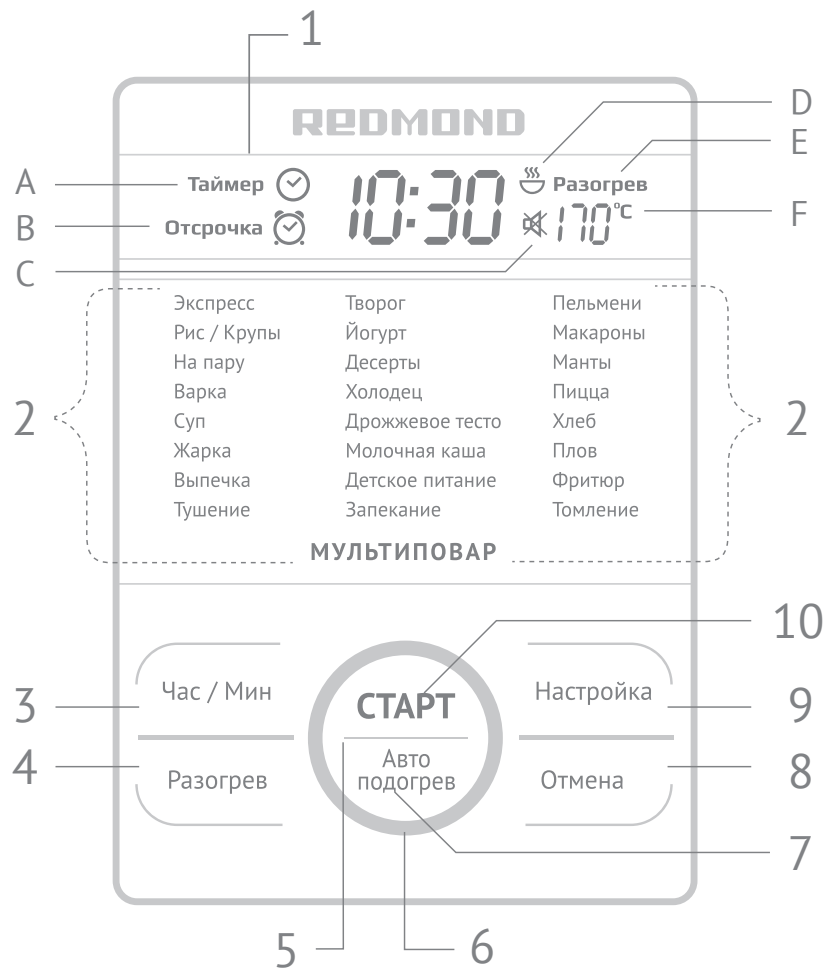


Элементы панели управления A2

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

Устройство дисплея

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





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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

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

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. 51).

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

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

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

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



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

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (стр. 51).



ВНИМАНИЕ! *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

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


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

Режим ожидания

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

Настройка часов

Для настройки текущего времени:

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

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

Включение/отключение звуковых сигналов

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

Энергонезависимая память

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



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

Установка времени приготовления

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

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



Важно! При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей программ приготовления (стр. 60).

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

Функция «Отсрочка старта»

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

1. Вращая кольцо регулировки, выберите нужную программу приготовления.
2. Установите время приготовления для выбранной программы.
3. Если выбрана программа «МУЛЬТИПОВАР», установите температуру приготовления (стр. 20).
4. Нажмите кнопку **«Настройка»**. Индикатор **Отсрочка**, а также индикатор значения времени отложенного старта будут мигать на дисплее.
5. Вращая кольцо регулировки, выберите значение часов. При повороте кольца по часовой стрелке значение часов будет увеличиваться, против часовой стрелки — уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

6. Установив значение часов, нажмите кнопку **«Час/Мин»**. Индикатор значения минут будет мигать. Вращая кольцо регулировки, выберите значение минут. При повороте кольца по часовой стрелке значение минут будет увеличиваться, против часовой стрелки – уменьшаться. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
7. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. На дисплее будет отображаться индикатор «Отсрочка» и индикатор текущего времени. При нажатии кнопки **«Час/Мин»** на дисплее отобразится заданное время суток, к которому блюдо будет готово.
8. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Отмена»**, после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.



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



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

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

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

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

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



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

Данная функция недоступна в программах «ЭКСПРЕСС», «ЙОГУРТ», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР».

В программе «ХЛЕБ» время работы функции автоподогрева составляет 3 часа, в программах «ВЫПЕЧКА», «ЗАПЕКАНИЕ» — 4 часа.

Предварительное отключение автоподогрева

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



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

Функция разогрева блюд

Для разогрева холодных блюд:

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



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

Общие рекомендации по приготовлению

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

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

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

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

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

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. Нажмите кнопку «**Настройка**». Установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. Повторно нажмите кнопку «**Настройка**» для перехода в режим установки температуры приготовления. Индикатор значения температуры будет мигать на дисплее. Вращая кольцо регулировки, выберите нужное значение температуры. По умолчанию температура приготовления в программе «**МУЛЬТИПОВАР**» составляет 100°C.
6. При повороте кольца по часовой стрелке значение температуры будет увеличиваться, против часовой стрелки – уменьшаться. По достижении максимального значения установка температуры продолжится с начала диапазона.
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
8. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
10. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 58).

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ЭКСПРЕСС»

Рекомендуется для быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп, варки различных продуктов.

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

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

Программа «РИС/КРУПЫ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«РИС/КРУПЫ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 25 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «НА ПАРУ»

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

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«НА ПАРУ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 30 минут.
5. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
6. Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
8. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
10. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 57).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ВАРКА»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ВАРКА»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 45 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «СУП»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«СУП»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 1 час.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ЖАРКА»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ЖАРКА»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 18 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



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

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ВЫПЕЧКА»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ВЫПЕЧКА**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 50 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



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

После выпечки в чаше могут остаться жирные пятна – это допустимо. Очистите чашу в соответствии с разделом «Очистка и уход за прибором» (стр. 51).

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ТУШЕНИЕ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ТУШЕНИЕ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 1 час.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ТВОРОГ»

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

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

Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ТВОРОГ». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 20 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, имеющий широкую известность и популярность во всем мире. С помощью данной программы вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстять тесто. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

В программе «ЙОГУРТ» недоступна функция автоподогрева.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ЙОГУРТ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 8 часов.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).



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

Программа «ДЕСЕРТЫ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ДЕСЕРТЫ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ХОЛОДЕЦ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ХОЛОДЕЦ». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 4 часа.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

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

В программе «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» недоступна функция автоподогрева.

1. Подготовьте тесто в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы тесто находилось ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 1 час.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».



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

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

При расстойке теста применение функции отсрочки старта нежелательно.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «МОЛОЧНАЯ КАША». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

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



Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 54).



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

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Мультиварки REDMOND RMC-M13/RMC-M23 помогут облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития. В программе «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 40 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете множество рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварках REDMOND RMC-M13/RMC-M23.

Программа «ЗАПЕКАНИЕ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ЗАПЕКАНИЕ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ПЕЛЬМЕНИ»

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

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ПЕЛЬМЕНИ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 13 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления.
7. После закипания воды прозвучит сигнал, индикатор **Автоподогрев** на кнопке «Старт/Автоподогрев» будет мигать. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «МАКАРОНЫ»

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

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**МАКАРОНЫ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 8 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления.
7. После закипания воды прозвучит сигнал, индикатор **Автоподогрев** на кнопке «Старт/Автоподогрев» будет мигать. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «МАНТЫ»

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

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«МАНТЫ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. Помните, что обратный отсчет времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления.
7. После закипания воды прозвучит сигнал, индикатор **Автоподогрев** на кнопке «Старт/Автоподогрев» будет мигать. Осторожно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ПИЦЦА»

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

Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ПИЦЦА»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом в 5 минут.

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ХЛЕБ**». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 3 часа.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



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

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

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

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

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

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ПЛОВ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ПЛОВ». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 1 час.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ФРИТЮР»

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

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

Функции автоподогрева и отсрочки старта в данной программе недоступны.

1. Налейте в чашу необходимое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
2. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ФРИТЮР». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию — 18 минут.
3. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
4. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
5. Повторно нажав кнопку «**Старт/Автоподогрев**» после запуска программы, отключите функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** погаснет).
6. Присоедините ручку к корзине для жарки во фритюре. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется. Равномерно разложите продукты в корзине.
7. Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку мультиварки. Опустите корзину с продуктами в чашу. Не закрывайте крышку.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Выньте корзину с продуктами и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Дайте маслу стечь.
10. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена**».



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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

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

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «ТОМЛЕНИЕ». Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 3 часа.
4. При необходимости установите нужное время приготовления (стр. 17).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

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

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

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

ВОЗРАСТ 4–6 МЕСЯЦЕВ

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

ВОЗРАСТ 6–8 МЕСЯЦЕВ

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

ВОЗРАСТ 8–12 МЕСЯЦЕВ

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

ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ

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

МОЛОЧНЫЕ И БЕЗМОЛОЧНЫЕ КАШИ

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

ЙОГУРТЫ

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Его можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварок REDMOND RMC-M13/RMC-M23 в программе «ЙОГУРТ» вы можете готовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

СУПЫ

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



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

Стерилизация посуды и предметов гигиены

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

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«СУП»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 1 час.
5. Установите необходимое время стерилизации (стр. 17).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении пастеризации прозвучит сигнал. Выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

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

1. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«НА ПАРУ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 30 минут.
4. Установите время работы программы согласно рецепту (стр. 17).
5. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикатор выбранной программы и начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы прозвучит сигнал. Все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Отмена»**.

Пастеризация

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

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

Время пастеризации в зависимости от объема жидкости

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

Разогрев детского питания

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

1. Разместите в чаше емкости с разогреваемым продуктом, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Вращая кольцо регулировки, выберите программу **«ЙОГУРТ»**. Индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию – 8 часов.
5. Установите необходимое время разогрева (стр. 17).
6. Нажмите кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Начнется процесс разогрева, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. Через 30 минут продукт будет разогрет от комнатной температуры до 37–39°C, и эта температура будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится. При необходимости нажатием кнопки «Отмена» можно прервать разогрев и использовать продукт по назначению.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена»**.
9. Не рекомендуется держать продукты детского питания в подогретом состоянии длительное время, так как это может привести к изменению их вкусовых качеств.



Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

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

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Приготовление фондю

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

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

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

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

Приготовление сыра

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

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



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

Приготовление халвы

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

1. Подготовьте ингредиенты для халвы в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Вращая кольцо регулировки, выберите программу «**ЖАРКА**» (индикатор программы будет мигать, на дисплее отобразятся индикатор «Таймер» и время приготовления, установленное по умолчанию).
4. Установите время приготовления согласно рецепту.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 17).
6. Нажмите кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки, начнутся процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор **Автоподогрев**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.



Рекомендуется обжаривать ингредиенты для халвы при открытой крышке прибора.

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

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 54).

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

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

Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом можно хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева (стр. 19).

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



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

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

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

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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмочать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30–40 минут (стр. 19). 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. С внутренней стороны крышки аккуратно отсоедините внутреннюю крышку от основной, снимите ее со штыря.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использовать посудомоечную машину в данном случае не следует.
4. Вытрите обе крышки насухо.
5. Установите алюминиевую крышку на место.

Очистка съемного парового клапана

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

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

Удаление конденсата

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

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

Очистка рабочей камеры

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

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

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



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

Хранение прибора

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

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

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины проблемы		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		<ul style="list-style-type: none"> Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.
<ul style="list-style-type: none"> Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке. 		<ul style="list-style-type: none"> Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	<ul style="list-style-type: none"> При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежемороженые продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.

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

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 34).
<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). • Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. • Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

<ul style="list-style-type: none"> • Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. • Антипригарное покрытие чаши повреждено. 	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.

При тушении: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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



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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления	
			RMC-M13	RMC-M23
Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин / 30 мин	20 мин / 30 мин
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 мин	25 мин
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин	15 мин
Фрикадельки/Котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин	10 мин / 15 мин
Рыба (филе)	500	500	10 мин	10 мин
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	5 мин	5 мин
Манты/Хинкали	4 шт.	500	15 мин	15 мин
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин	20 мин
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	40 мин	40 мин
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	1 ч 10 мин	1 ч 10 мин
Овощи (свежемороженые)	500	500	10 мин	10 мин
Яйцо	3 шт.	500	10 мин	10 мин



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

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

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

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



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

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

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

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

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

RAM-CL1 — щипцы для чаши

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

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

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

RHP-M01 — ветчинница для RMC-M23

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

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

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

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

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

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

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

RB-S500 — стальная чаша для RMC-M23

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

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).


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

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

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



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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.

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

supply voltage in your home (refer to rating plate or technical data).

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

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

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

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

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

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction. Failure to do so may result in overheating and device malfunction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent damages that could be caused by foreign liquids or bodies. Failure to do so may cause device failure or malfunction.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

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

- This appliance can be used by children and

persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance, its cord, and all packaging materials out of reach of children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

Technical Specifications

Model	RMC-M13	RMC-M23
Power	500W	860W
Voltage	220-240V, 50Hz	
Bowl capacity	3L	5L
Bowl coating	Non-stick ceramic by ANATO® (Korea)	
Display	LED	
Control	electronic	
Steam valve	removable	
Power cut-off switch on the housing	yes	
Non-volatile memory	yes	
Deactivation of the audible signals	yes	

Functions

"Keep Warm"	yes, up to 12 hours
Preliminary deactivation of "Keep Warm"	yes
"Time Delay"	yes, up to 24 hours
"Reheat"	yes, up to 12 hours

Programs

- МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)
- ЭКСПРЕСС (QUICK COOK)
- РИС/КРУПЫ (RICE/GRAIN)
- НА ПАРУ (STEAM)
- ВАРКА (BOIL)
- СУП (SOUP)
- ЖАРКА (FRY)
- ВЫПЕЧКА (BAKE)
- ТУШЕНИЕ (STEW)
- ТВОРОГ (COTTAGE CHEESE)
- ЙОГУРТ (YOGURT)
- ДЕСЕРТЫ (DESSERT)
- ХОЛОДЕЦ (MEAT JELLY)
- ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (YEAST DOUGH)
- МОЛОЧНАЯ КАША (OATMEAL)
- ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BABY FOOD)
- ЗАПЕКАНИЕ (ROAST)
- ПЕЛЬМЕНИ (RAVIOLI)
- МАКАРОНЫ (PASTA)
- МАНТЫ (DUMPLINGS)
- ПИЦЦА (PIZZA)
- ХЛЕБ (BREAD)
- ПЛОВ (PILAF)
- ФРИТЮР (DEEP FRY)
- ТОМЛЕНИЕ (SLOW COOK)

Packaging Arrangement

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

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

RMC-M13/RMC-M23 Assembly A1

- Lid with carrying handle
- Removable steam valve
- Removable inner lid

Model	RMC-M13	RMC-M23
Bowl	RB-C502	RB-C502

- The bowl
- The housing
- Condensation collector
- Control panel with display
- Control knob
- Power cut-off switch
- Lid release button

- Steaming container
- Measuring cup
- Serving spoon
- Stirring paddle
- Power cord

Control Panel A2

- Display.
- Cooking programs indicators.
- "Час/Мин" ("Hour/Min") button: enters current time adjustment mode; selects between hours/minutes in current time, cooking time, and "Time Delay" adjustment modes.
- "Разогрев" ("Reheat") button: enables "Reheat" function (in standby mode).
- "Старт/Автоподогрев" ("Start/Keep Warm") button with "Старт" ("Start") and "Автоподогрев" ("Keep Warm") indicators: starts cooking program; disables "Keep Warm" in advance.
- Control knob: used to select cooking program; adjust current time / cooking time / time of delay; temperature in "МУЛЬТИПОВАР". Turn the knob clockwise to increase and counterclockwise to decrease the value. Control knob allows 16 adjustments within 360° rotation.
- "Автоподогрев" ("Keep Warm") indicator lights up to indicate "Keep Warm" function operation.
- "Отмена" ("Cancel") button: interrupts cooking program; cancels current settings; enables/disables audible signals (in standby mode).
- "Настройка" ("Adjust") button: enters cooking program adjustment mode; temperature adjustment mode (in "МУЛЬТИПОВАР") / "Time Delay" adjustment mode.
- "Старт" ("Start") indicator lights up to indicate cooking program / "Time Delay" operation; blinks to indicate preheat time in "ПЕЛЬМЕНИ", "МАКАРОНЫ" and "МАНТЫ" programs.

Display

- "Таймер" ("Timer") indicator: lights up to indicate cooking time adjustment mode / program operation.
- "Отсрочка" ("Delay") indicator: lights up to indicate "Time Delay" adjustment mode / operation of "Time Delay" function.
- Audible signals disabled indicator.
- "Keep Warm" operation indicator.
- "Разогрев" ("Reheat") indicator: lights up to indicate operation of "Reheat" function.
- "МУЛЬТИПОВАР" temperature value indicator.

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits. Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal and does not indicate malfunction. In such case, clean the device.

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

II. OPERATION**Before Operating**

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


Standby Mode

After you connect the appliance, it enters standby mode and displays current

time in 24-hour format. If no buttons are pressed within a minute in program adjustment mode, the device automatically goes into standby mode, all previous settings are lost.

To Set the Clock

To set current time:

- Press and hold down "Час/Мин" button in standby mode. Display shows  indicator, current time indicator starts flashing.
- Turn control knob to select hours. Turn clockwise to increase and counterclockwise to decrease the value. When maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value.
- When hour value is adjusted, press "Час/Мин" button. Minute value indicator starts flashing. Turn control knob to select minute value. Turn clockwise to increase and counterclockwise to decrease the value. When maximum value is reached, the adjustment starts from the minimum value.

When current time is set, do not press any button for a few seconds to save new settings.

To Enable/Disable Audible Signals

Multicookers REDMOND RMC-M13/RMC-M23 allow enabling/disabling audible signals, indicating that the button has been pressed and that the cooking cycle is completed. To disable audible signals press and hold down "Отмена" button in standby mode. To reactivate audible signals, repress "Отмена" button.

Non-volatile Memory

Multicookers REDMOND RMC-M13/RMC-M23 are equipped with non-volatile memory. In case of a short term power cut-off (up to 15 minutes during cooking cycle), the device resumes its operation without any memory loss.



NOTE! If you do not want cooking process to be resumed press "Отмена" button. The device switches to standby mode.

To Adjust Cooking Time

Multicookers REDMOND RMC-M13/RMC-M23 allow adjusting default cooking time of the programs. Adjustment range and interval depend on selected cooking program.

- Turn control knob to select cooking program required. "Таймер" indicator lights up on the display, default cooking time of each program is displayed.
- Press "Настройка" button. Hour value indicator starts flashing.
- Turn control knob to select hour value. Turn clockwise to increase and counterclockwise to decrease the value. When maximum value is reached, hour adjustment starts from the minimum value.
- When hour value is set, press "Час/Мин" button. Minute value indicator starts flashing. Turn control knob to select minute value. Turn clockwise to increase and counterclockwise to decrease the value. When the maximum value is reached, minute adjustment starts from the minimum value.



Cooking time of "ПЕЛЬМЕНИ", "МАКАРОНЫ", "МАНТЫ", and "ФРИТЮР" programs starts to count down after the device reaches its operating temperature; in "НА ПАРУ" program when sufficient amount of steam is generated.

"Time Delay" Function

The function allows programming the device to finish cooking at specific time. Cooking cycle can be delayed for a period of time up to 24 hours in 15 minute intervals. Remember, that the time of delay should be longer, than cooking time selected, otherwise the program will start running right after you press "Старт/Автоподогрев" button.

- Turn control knob to select cooking program required.
- Adjust cooking time.
- Adjust temperature if you selected "МУЛЬТИПОВАР". Press "Настройка" button. "Отсрочка" and time delay value indicators start flashing.
- Turn control knob to select hours. Turn clockwise to increase and counterclockwise to decrease the hour value. When maximum value is reached, adjustment starts from the minimum value.

- When the hour value is adjusted press "Час/Мин" button. Minute value indicator starts flashing. Turn control knob to select minute value. Turn clockwise to increase and counterclockwise to decrease minute value. When maximum value is reached, adjustment starts from the minimum value.
- Press "Старт/Автоподогрев" button. "Отсрочка" and current time indicators are displayed. Press "Час/Мин" button to view the time by which cooking cycle will be completed.
- To cancel the settings press "Отмена" button, and reset.
- "Time Delay" function is not available in "ЭКСПРЕСС", "ЖАРКА", "ПЕЛЬМЕНИ", "МАКАРОНЫ", "МАНТЫ", and "ФРИТОР".

When adjusting the time of delay remember, that cooking time in "НА ПАРУ" program starts to count down only after the device reaches its required operating temperature. The device is equipped with non-volatile memory. In the event of a short-term power failure (up to 15 minutes in cooking mode) all settings will be saved.

"Keep Warm" Function

The function automatically activates at the end of cooking cycle and keeps the dish warm at 70–75°C for up to 12 hours. "Keep warm" count up is displayed. Press "Старт/Автоподогрев" button to disable the function if required ("Автоподогрев" indicator goes off). The function is not available in "ЭКСПРЕСС", "ЙОГУРТ", "ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО", "ПЕЛЬМЕНИ", "МАКАРОНЫ", "МАНТЫ" and "ФРИТОР" programs. "Keep Warm" time in "ХЛЕБ" program is 3 hours, in "ВЫПЕЧКА" and "ЗАПЕКАНИЕ" – 4 hours.

Preliminary Deactivation of "Keep Warm"


Multicookers REDMOND RMC-M13/RMC-M23 allow disabling "Keep Warm" function in the beginning of cooking cycle. To disable the function, press "Старт/Автоподогрев" button in the beginning of cooking cycle, until "Автоподогрев" indicator goes off. To reactivate the function, repress "Старт/Автоподогрев" button, "Автоподогрев" indicator lights up.

For added convenience, "Keep Warm" function will be automatically disabled if cooking temperature of the program was below 80°C. Press "Старт/Автоподогрев" button in the beginning of cooking cycle to enable the function, if required ("Автоподогрев" indicator lights up).

"Reheat" function

To reheat a cold dish:

- Fill cooking bowl with food and position it inside the device. Ensure that the bowl makes full contact with the heating element.
- Close the lid until it clicks into place and plug in the multicooker.
- Press "Разогрев". Corresponding indicator lights up and reheating begins. The timer starts to count up "Reheat" time. The dish will be warmed up to 70–75°C and the temperature will be maintained for 12 hours.
- Press "Отмена" button to disable the function if required. Corresponding indicators go off.

 NOTE! Multicooker is capable of maintaining the dish warm for 12 hours, however, it is not recommended to leave your food on "Keep Warm" for more than 2-3 hours, because this may affect its flavor characteristics.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

- Measure ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Ensure that all ingredients, including liquids, are below maximum fill mark on the inside of the bowl.
 - Position the bowl inside the device and slightly rotate it from side to side to ensure that it makes full contact with the heating element.
 - Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
 - Turn control knob to select cooking program required. Program indicator starts flashing, "Таймер" indicator and default cooking time are displayed.
 - Press "Настройка" button and adjust cooking time.
- If you selected "МУЛЬТИПОВАР", repress "Настройка" button to switch to tem-

perature adjustment mode. Temperature indicator starts flashing. Turn control knob to select cooking temperature required. Turn clockwise to increase and counterclockwise to decrease temperature value. When maximum temperature value is reached, the adjustment starts from the minimum value.

- Delay the program if required.
- Press "Старт/Автоподогрев" button. Button indicator lights up, cooking cycle begins, and cooking time of the program starts to count down.
- When cooking cycle is completed, the device produces an audible sound, corresponding program indicator goes off. Depending on the settings the device either switches to "Keep Warm" mode ("Автоподогрев" indicator lights up, "Keep Warm" count up is displayed) or to standby mode.
- To interrupt cooking cycle, to cancel the program, or to disable "Keep Warm" function press "Отмена".

"МУЛЬТИПОВАР" Program

"МУЛЬТИПОВАР" allows cooking any dish of your choice and setting any cooking times and temperatures to suit your personal taste. Default cooking time of the program is 30 minutes. Cooking time can be manually adjusted between 2 minutes and 12 hours in 1 minute intervals. Cooking temperature can be adjusted between 35°C and 170°C in 5°C intervals. Default cooking temperature is 100°C.

"ЭКСПРЕСС" Program

The program is recommended for making quick-cooking grain side dishes and for boiling different foods. Cooking temperature of the program cannot be adjusted; "Keep Warm" and "Time Delay" functions are not available.

- Follow steps 1–3 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".
- Turn control knob to select "ЭКСПРЕСС" (program indicator starts flashing, ←→ is displayed).
- Press "Старт/Автоподогрев" button. Button indicator lights up, cooking cycle begins. Progress bar indicator is displayed.
- When cooking cycle is completed, an audible signal is heard, program indicator goes off. The device switches to standby mode.
- To interrupt cooking cycle or to cancel the program press "Отмена" button.

"РИС/КРУПЫ" Program

The program is recommended for cooking rice and other grains. Default cooking time of the program is 25 minutes. Cooking time can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals.

"НА ПАРУ" Program

The program is recommended for steaming meat, fish, vegetable, and seafood dishes. Default cooking time of the program is 30 minutes. Cooking time can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. Cooking time of "НА ПАРУ" program starts to count down after the device reaches its required operating temperature (water comes to a full boil, sufficient amount of steam is generated).

- Fill the bowl with 600–1000 ml of water. Add steaming container.
- Measure ingredients according to the recipe, evenly place them inside the container, and position the bowl inside the device. Ensure that the bowl makes full contact with the heating element.
- Follow steps 3–9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

"ВАРКА" Program


The program is recommended for boiling meat, fish, and vegetables. Default cooking time of the program is 45 minutes. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

"СУП" Program

The program is recommended for cooking different soups and compotes. Default cooking time of the program is 1 hour. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

"ЖАРКА" Program


The program is recommended for frying meat, fish, and vegetable dishes. Default cooking time of the program is 18 minutes. Cooking time can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 1 minute intervals. "Time Delay" function is not available in this program.

 Fry foods with the lid of the device open, to make the crust crispy. Let the device cool down thoroughly before restarting "ЖАРКА" program.

"ВЫПЕЧКА" Program

The program is recommended for baking cakes, puddings, and pies from puff and yeast pastry dough. Default cooking time of the program is 50 minutes. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 8 hours in 5 minute intervals.

"Keep Warm" time in "ВЫПЕЧКА" program is 4 hours.

 CAUTION! Use oven mitts or pot holders to remove hot baked items from the multicooker.

"ТУШЕНИЕ" Program

The program is recommended for stewing meat, fish, and vegetables; for making meat jelly and aspic. Default cooking time of the program is 1 hour. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals.

"ТВОРОГ" Program

Multicookers REDMOND RMC-M13/RMC-M23 allow making homemade cottage cheese fast and easy. Cottage cheese can be eaten by itself or as an ingredient in other dishes. Follow recommendations given in cookbook "120 Recipes" to make delicious homemade cottage cheese.

Default cooking time of the program is 20 minutes. Cooking time can be adjusted between 5 minutes and 1 hour in 5 minute intervals. "Keep Warm" function is not available in this program.

"ЙОГУРТ" Program

Yogurt is a healthy cultured milk product, popular all over the world. The program will help you to make different healthy and tasty homemade yogurts and to proof yeast dough. Default cooking time of the program is 8 hours. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals. "Keep Warm" function is not available in this program.

 Use yogurt jar set REDMOND RAM-G1 (to be purchased separately) to make yogurt.

"ДЕСЕРТЫ" Program

The program is recommended for making different desserts. Default cooking time of the program is 30 minutes. Cooking time can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals.

"ХОЛОДЕЦ" Program

The program is recommended for making meat jelly. Default cooking time of the program is 4 hours. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 10 hours in 10 minute intervals.

"ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО" Program

The program is recommended for proofing dough. Default cooking time of the program is 1 hour. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. "Keep Warm" function is not available in this program.

"МОЛОЧНАЯ КАША" Program

The program is recommended for making different porridges, jams, fruit jellies, and desserts. Default cooking time of the program is 30 minutes. Cooking time can be adjusted between 5 minutes and 4 hours in 1 minute intervals.

General Guidelines for Cooking Porridges in Multicookers

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

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



You may also use versatile program "МУЛЬТИОВАР" to cook porridges (optimal temperature setting is 95°C).

"ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ" Program

Multicookers REDMOND RMC-M13/RMC-M23 will solve most of your daily problems concerning baby food preparation on different stages of your child growth. Default cooking time of the program is 40 minutes. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 12 hours in 5 minute intervals.

"ЗАПЕКАНИЕ" Program

The program is recommended for roasting foods in foil. Default cooking time of the program is 30 minutes. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 4 hours in 5 minute intervals.

"Keep Warm" time in "ЗАПЕКАНИЕ" program is 4 hours.

"ПЕЛЬМЕНИ" Program

The program is recommended for cooking ravioli. Default cooking time of the program is 13 minutes. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 1 hour in 1 minute intervals. Cooking time of the program starts to count down after the device reaches its required operating temperature (water comes to a full boil).

"Keep Warm" and "Time Delay" functions are not available in this program.

"МАКАРОНЫ" Program

The program is recommended for cooking pasta. Default cooking time of the program is 8 minutes. Cooking time can be adjusted between 2 minutes and 1 hour in 1 minute intervals. Cooking time starts to count down after the device reaches its required operating temperature (water comes to a full boil).

"Keep Warm" and "Time Delay" functions are not available in this program.

"МАНТЫ" Program

The program is recommended for cooking dumplings. Default cooking time of the program is 30 minutes. Cooking time can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. Cooking time starts to count down after the device reaches its required operating temperature (water comes to a full boil).

"Keep Warm" and "Time Delay" functions are not available in this program.

"ПИЦЦА" Program

The program is recommended for making pizza. Default cooking time of the program is 30 minutes. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 1 hour in 5 minute intervals.

"Time Delay" function is not available in this program.

"ХЛЕБ" Program

The program is recommended for baking wheat and wheat rye bread. The program includes proofing and baking cycles. Default cooking time of the program is 3 hours. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 6 hours in 5 minute intervals.

"Keep Warm" time in "ХЛЕБ" program is 3 hours.



CAUTION! Cooking bowl and bread become hot during cooking! Use oven mitts to remove items from the multicooker.

"ПЛОВ" Program

The program is recommended for cooking different rice pilafs. Default cooking time of the program is 1 hour. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 2 hours in 5 minute intervals.

"ФРИТЮР" Program

Multicookers REDMOND RMC-M13/RMC-M23 allow deep frying foods with the help of a deep fry basket (to be purchased separately). Default cooking time of

the program is 18 minutes. Cooking time can be adjusted between 5 and 40 minutes in 5 minute intervals.

"Keep Warm" and "Time Delay" functions are not available in this program.



CAUTION! The oil is extremely hot! Use oven mitts to remove deep fry basket.

"ТОМЛЕНИЕ" Program

The program is recommended for slow cooking meat, fish, and vegetables. Default cooking time of the program is 3 hours. Cooking time can be adjusted between 10 minutes and 12 hours in 10 minute intervals.

III. CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL GUIDELINES

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



DO NOT use a sponge with hard or abrasive surface (unless otherwise specified in this user manual), or abrasive pastes. Do not use any chemically aggressive substances or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.



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

- Be careful when cleaning rubber and silicone parts of the multicooker, because damaged or deformed parts may lead to malfunction of the unit.
- Clean the housing as required. The bowl, inner aluminum lid, and removable steam valve need to be cleaned after each use. Condensation, accumulating during cooking, needs to be cleaned after each use of the appliance. Clean the inner surface of the cooking chamber as required.

To Clean the Housing

Clean the housing with soft cloth or sponge. If required, use mild detergent to clean. To prevent soap residue and water spots on the surface of the housing, wipe dry after cleaning.

To Clean the Bowl

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

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



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

To Clean Inner Aluminum Lid

1. Open the lid.
2. Carefully detach inner lid from the main lid and take it off the pin.
3. Wipe the surfaces of both lids with damp cloth or sponge. Rinse inner lid under running water and wash with mild soap, if required. Do not use dishwasher to clean.
4. Wipe both lids dry.
5. Position aluminum lid back into place, aligning it with the main lid.

To Clean Removable Steam Valve

Steam valve is located on the upper lid of the multicooker and consists of inner and outer casings.

1. Carefully pull the outer casing holding it by the ledge in the cavity.
2. Firmly turn the inner casing counterclockwise (in direction of <loosen>) to remove.
3. Remove rubber insert if required. Rinse all parts of the valve.
4. Reassemble the valve: place back rubber insert, align the steam valve with the corresponding ledges located on the inner casing and turn clockwise (in direction of <tighten>). Place steam valve back into original position.

To Remove Condensation

Condensate accumulates in the special cavity on the housing around the bowl and flows down into condensation collector, located on the back of the unit.

1. Open the lid and remove the bowl. Lift front side of the multicooker to let condensate flow down into the collector.
2. Pull condensation collector toward yourself to remove.
3. Pour out condensate. Rinse the collector, following cleaning guidelines provided, and position it back.
4. Remove condensate remaining in the cavity around the bowl using soft cloth or tissue.

To Clean Cooking Chamber

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



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

- Walls of the cooking chamber, surface of the heating disk, and the casing of central thermal sensor (located in the middle of the heating disk) need to be cleaned with a damp (not wet!) sponge or cloth. Remove any traces of soap or detergent if using any to prevent extraneous odors during cooking.
- If there is a foreign object in the cavity around central thermal sensor, carefully remove it using tweezers, trying to avoid pressing on the casing of the sensor.
- Clean heating disk with a damp medium-hard sponge or synthetic brush, if required.



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

Device Storage

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

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

IV. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

Displayed Error Code	Error Description	Error Handling
E1-E4	System error (possible control board or thermal sensors malfunction); the lid is not closed properly	Close the lid properly. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not switch on	Voltage supply failure	Check voltage supply
The dish is taking too long to cook	Voltage supply interruption	Check voltage supply
	Obstruction between heating element and the bowl	Remove obstruction
	The bowl is not properly positioned	Position the bowl properly
	Heating element is dirty	Unplug the unit, let cool down, and clean heating element


V. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.

- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою

живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).

- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.

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

- Вимкчайте прилад з розетки після використання, а також під час його очищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи

його за штепсель, а не за провід.

- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи — це може призвести до перегрівання і поломки пристрою.
- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі — потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних пошкоджень.
- Перед очищенням приладу переконайтеся,

що він відключений від електромережі і цілком прохолов. Строго дотримуйтеся інструкцій щодо очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або недолік досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакованням. Очищення та обслуговування пристрою не повинно виконуватися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту

повинен виконувати авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, травм і пошкодження майна.

Технічні характеристики

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

Функції

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

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР)
2. ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)
3. РИС/КРУПІ (РИС/КРУПИ)
4. НА ПАРУ (НА ПАРИ)
5. ВАРКА (ВАРННЯ)
6. СУП (СУП)
7. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
8. ВПЕЧКА (ВПІЧКА)
9. ТУШЕННЯ (ТУШУВАННЯ)
10. ТВОРОГ (СИР)
11. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
12. ДЕСЕРТИ (ДЕСЕРТИ)
13. ХОЛОДЕЦ (ХОЛОДЕЦЬ)
14. ДРОЖЖЕВЕ ТЕСТО (ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО)
15. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
16. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
17. ЗАПЕКАНИЕ (ЗАПІКАННЯ)

18. ПЕЛЬМЕНИ (ПЕЛЬМЕНІ)
19. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)
20. МАНТЫ (МАНТИ)
21. ПИЦЦА (ПІЦЦА)
22. ХЛЁБ (ХЛІБ)
23. ПЛОВ (ПЛОВ)
24. ФРИТЮР (ФРИТОР)
25. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)

Комплектація

Мультиварка з встановленою всередині чашею.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Посібник з експлуатації.....	1 шт.
Книга «120 рецептів».....	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 в ході удосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова мультиварок RMC-M13/RMC-M23 A1

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

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

5. Корпус приладу
6. Контейнер для збору конденсату
7. Панель управління з дисплеєм
8. Кільце регулювання
9. Вимикач живлення
10. Кнопка відкриття кришки
11. Контейнер для приготування на парі
12. Мірна склянка
13. Черпак
14. Плоска ложка
15. Шнур електроживлення

Елементи панелі управління A2

1. Дисплей.
2. Індикатори програм приготування.
3. Кнопка «Час/Мин» («Год/Хв») – включення режиму установки поточного часу; вибір значення годин/хвилин у режимах установки поточного часу, часу приготування та відстрочки старту.
4. Кнопка «Разогрев» («Розігрівання») – включення функції розігрівання страв (у режимі очікування).
5. Кнопка «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автопідігрівання») з індикаторами «Старт» («Старт») і «Автоподогрев» («Автопідігрівання») – запуск програми приготування; попереднє відключення автопідігрівання.
6. Кільце регулювання: вибір програми приготування; установка поточного часу / часу приготування / часу відстрочки старту; установка температури в програмі «МУЛЬТИПОВАР». При обертанні за годинною стрілкою значення збільшуються, при обертанні проти годинної стрілки – зменшуються. За допомогою кільця регулювання можна робити 16 перекладень за оборот 360°.
7. Індикатор «Автоподогрев» загоряється на кнопці під час роботи функції

автопідігрівання.

8. Кнопка «Отмена» («Скасування») – переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань; включення/відключення звукових сигналів (у режимі очікування).
9. Кнопка «Настройка» («Налаштування») – включення режиму налаштування параметрів програми; перехід у режим установки температури приготування (у програмі «МУЛЬТИПОВАР») / часу відстрочки старту.
10. Індикатор «Старт» горить під час роботи програми приготування і функції відстрочки старту; мигає при виході на робочу температуру в програмах «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ» і «МАНТЫ».

Будова дисплею

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

I. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ

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

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед початком експлуатації


Установіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, яка виходить з парового клапану, не попадала на шапери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, що можуть постраждати від підвищеної вологості і температури. Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні і видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, скопів та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів.

Режим очікування

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

Налаштування годинника

Для налаштування поточного часу:

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

хвилини буде збільшуватися, проти годинної стрілки – зменшуватися. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.

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

Включення/відключення звукових сигналів

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

Енергонезалежна пам'ять

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

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

Установка часу приготування

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

1. Обертаючи кільце регулювання, виберіть потрібну програму. На дисплеї засвітиться індикатор «Таймер», для кожної програми буде відображатися час приготування, встановлений за замовчуванням.
2. Натисніть кнопку «Настройка». Індикатор значення годин буде мигати.
3. Обертаючи кільце регулювання, виберіть значення годин. При повороті кільця за годинною стрілкою значення годин буде збільшуватися, проти годинної стрілки – зменшуватися. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.
4. Установивши значення годин, натисніть кнопку «Час/Мин». Індикатор значення хвилин буде мигати. Обертаючи кільце регулювання, виберіть значення хвилин. При повороті кільця за годинною стрілкою значення хвилин буде збільшуватися, проти годинної стрілки – зменшуватися. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.

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

Функція «Відстрочка старту»

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

1. Обертаючи кільце регулювання, виберіть потрібну програму приготування.
2. Установіть час приготування для обраної програми.
3. Якщо обрано програму «МУЛЬТИПОВАР», установіть температуру приготування.
4. Натисніть кнопку «Настройка». Індикатор «Отсрочка», а також індикатор значення часу відкладеного старту будуть мигати на дисплеї.
5. Обертаючи кільце регулювання, виберіть значення годин. При повороті кільця за годинною стрілкою значення годин буде збільшуватися, проти годинної стрілки – зменшуватися. Після досягнення максимального значення установка часу продовжиться з початку діапазону.

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

7. Натисніть кнопку «Старт/Автоподогрев». На дисплеї будуть відображатися індикатор «Отсрочка» та індикатор поточного часу. При натисканні кнопки «Час/Мин» на дисплеї відобразиться заданий час доби, до якого страва буде готова.

8. Для скасування зроблених установок натисніть кнопку «Отмена», після чого буде потрібно ввести всю програму приготування заново.

У програмах «ЭКСПРЕСС», «ЖАРКА», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР» функція «Відстрочка старту» недоступна. При установці часу у функції «Відстрочка старту» необхідно врахувати, що зворотний відлік часу в програмі «НА ПАРУ» починається тільки після виходу приладу на робочі параметри.

Прилад обладнаний енергонезалежною пам'яттю. У випадку короткотривалого відключення електрики (до 15 хвилин у режимі приготування) усі налаштування приладу будуть збережені.

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)

Включення автоматично після завершення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75°С протягом 12 годин. На дисплеї відображається прямий відлік часу роботи в даному режимі. При необхідності автопідігрівання можна відключити, натиснувши кнопку «Старт/Автоподогрев» (індикатор «Автоподогрев» згасне).

Дана функція недоступна в програмах «ЭКСПРЕСС», «ЙОГУРТ», «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР». У програмі «ХЛЕБ» за роботи функції автопідігрівання складає 3 години, у програмах «ВЫПЕЧКА» і «ЗАПЕКАНИЕ» – 4 години.

Попереднє відключення автопідігрівання

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

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

Функція розігрівання страв

Для розігрівання холодних страв:

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

⚠ ВАЖЛИВО! Незважаючи на те, що мультиварка може зберігати продукт у розігрітій стані до 12 годин, не рекомендується залишати страву розігрітою більше ніж на 8-9-ти години, тому що іноді це може призвести до зміни її смакових якостей.

Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм

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

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

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

Програма «ЭКСПРЕСС»

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

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

Програма «РИС/КРУПЫ»

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

Програма «НА ПАРУ»

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

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

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

Програма «ВАРКА»

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

Програма «СУП»

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

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці та інших продуктів. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 18 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 1 хвилину. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу.

Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

i Рекомендується обсмукати продукти при відкритій кришці приладу — це дозволить одержати хрустку скоринку. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладові щільно охолонути.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листкового тіста. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 50 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин. Час роботи автопідігрівання в програмі «ВЫПЕЧКА» складає 4 години.

⚠ УВАГА! При вилученні готового продукту з чаші використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.

Програма «ТУШЕНИЕ»

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

Програма «ТВОРОГ»

За допомогою мультиварок REDMOND RMC-M13/RMC-M23 ви можете легко і швидко приготувати домашній сир, який можна використовувати як кінецьвий продукт або як інгредієнт для приготування інших блюд. Дотримуйтеся рекомендацій щодо приготування з доданої книги «120 рецептів». За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 20 хвилин. У

програмі «ТВОРОГ» можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком установки в 5 хвилин. Функція автопідігрівання в даній програмі недоступна.

Програма «ЙОГУРТ»

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



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

Програма «ДЕСЕРТЫ»

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

Програма «ХОЛОДЕЦ»

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

Програма «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»

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

У програмі «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» недоступна функція автопідігрівання.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

Рекомендації щодо приготування молочних каш у мультиварці

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

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



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

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

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

Програма «ЗАПЕКАНИЕ»

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

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

Програма «ПЕЛЬМЕНИ»

Рекомендується для варіння пельменів. За замовчуванням час приготування в даній програмі складає 13 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 години з кроком установки в 1 хвилину. Зворотний відлік часу приготування в програмі «ПЕЛЬМЕНИ» починається тільки після виходу приладу на робочі параметри (після закриття клапану).

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

Програма «МАКАРОНЫ»

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

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

Програма «МАНТЫ»

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

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

Програма «ПИЦЦА»

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

Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

Програма «ХЛЕБ»

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

⚠ УВАГА! Під час випікання чаша і продукт нагріваються! Використовуйте кухонні рукавиці під час вилучення готового хліба з приладу.

Програма «ПЛОВ»

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

Програма «ФРИТЮР»

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

Функції автопідігрівання і відстрочки старту в даній програмі недоступні.

⚠ УВАГА! *Олія дуже гаряча! Для витягання кошика для смаження у фритурі використовуйте кухонні рукавиці.*

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

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

III. ОЧИЩЕННЯ І ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ

Загальні правила і рекомендації

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

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

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

- Будьте акуратні при очищенні умових або силіконових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку і знімний паровий клапан необхідно очищати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищайте при необхідності.

Очищення корпусу

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

Очищення чаші

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

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

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

Очищення внутрішньої алюмінієвої кришки

- Відкрийте кришку мультиварки.
- З внутрішньої сторони кришки акуратно відведіть внутрішню кришку від основної, зніміть її зі штиря.
- Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. При необхідності вийміть знову кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використовуйте посудомийну машину в даному випадку не слід.
- Витріть обидві кришки насухо.
- Установіть алюмінієву кришку на місце, сполучіть її з основною кришкою.

Очищення знімного парового клапана

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

- Акуратно потягніть зовнішній кожух за виступ у поглибленні кришки нагору і на себе.
- Внутрішній кожух поверніть проти годинної стрілки (у напрямку <loosen>) до упору і зніміть його.
- При необхідності акуратно витягніть гумку клапана. Промийте всі частини клапана.
- Проведіть збірку в зворотному порядку: встановіть гумку на місце, сполучіть її з основною частиною клапана з відповідними виступами на внутрішньому кожусі і поверніть за годинною стрілкою (у напрямку <tighten>). Щільно установіть паровий клапан у гніздо на кришці приладу.

Видалення конденсату

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

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

Очищення робочої камери

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

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

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

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

Зберігання приладу

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

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

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

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


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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даній виробі надається гарантія терміном на 25 місяців з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо вироб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирался і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, керамічні, тефлонові та інші антипригарні покриття, ушльовані і т.д.). Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дати 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 виробу складає 5 років із дня його придбання за умови, щб експлуатація приладу здійснюється відповідно до даної інструкції і засованих технічних стандартів.

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.

- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың

алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).

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

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

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды

сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.

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

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

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

бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

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

авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

Техникалық сипаттамалары

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

Функциялар

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

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ)
2. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)
3. РИС/КРУПТЫ (КҮРШ/ЖАРНАЛАР)
4. НА ПАРУ (БУДА)
5. ВАРКА (АСУ)
6. СУП (КӨЖЕ)
7. ЖАРКА (ҚУЫРУ)
8. ВЬЕТЧКА (ПІСІРУ)
9. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
10. ТВОРОГ (ІРМІШІК)
11. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
12. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТЕР)
13. ХОЛОДЕЦ (ДІРЛІДЕК)
14. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (АШЫҒАН ҚАМЫР)
15. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)
16. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛА ТАМАҒЫ)
17. ЗАПЕКАНИЕ (ПІСІРМЕ)
18. ПЕЛЬМЕНИ (ТҰШПАРА)

19. МАКАРОНЫ (МАКАРОН)
20. МАНТЫ (МЭНТИ)
21. ПИЦЦА (ПИЦЦА)
22. ХЛЕБ (НАН)
23. ПЛОВ (ПАЛАУ)
24. ФРИТЮР (ФРИТОР)
25. ТОМЛЕНИЕ (БЫҚТЫРУ)

Жинағы

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

Өндірушіде өз інімен жетілдіру барысында бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістер туралы қосымша хабарламаларды осы өзгерістерді енгізуге құқығы бар.

RMC-M13/RMC-M23 мультипісіргіштерінің құрылымы

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

Үлгі	RMC-M13	RMC-M23
Табақ	RB-C302	RB-C502

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

Басқару панелінің элементтері

1. Дисплей.
2. Әзірлеу бағдарламаларының индикаторлары.
3. «Час/Мин» («Сағат/Мин») түймешігі – ағымдағы уақытты орнату режимін қосу; ағымдағы уақытты, әзірлеу және стартты шегеру уақытын орнату режимдерінде сағат/синут мәндерін таңдау.
4. «Разогрев» («Қыздыру») түймешігі – асты қыздыру функциясын қосу (күту режимінде).
5. «Старт» («Старт») және «Автоподогрев» («Автоқыздыру») индикаторлары бар «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автоқыздыру») түймешігі – әзірлеу бағдарламасын іске қосу; автоқыздыруды алдын ала өшіру.
6. Реттеу сақинасы: әзірлеу бағдарламасын таңдау; ағымдағы уақытты / әзірлеу уақытын / стартты шегеру уақытын орнату; «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында температураны орнату. Мәндер сағат тілімен бұрағанда көбейеді, сағат тіліне қарсы бұрағанда азаяды. Реттеу сақинасының көмегімен 360° айналғанда 16 ауыстырылым жасауға болады.
7. «Автоподогрев» индикаторы автоқыздыру функциясының жұмыс кезінде түймешікте жанады.

8. «Отмена» («Болдырмау») түймешігі – әзірлеу бағдарламасы жұмысын тоқтату; жасалған тешелімдерді түсіру; дыбыс сигналдарын қосу/өшіру (күту режимінде).
9. «Настройка» («Теншелімі») түймешігі – бағдарлама параметрлерін теңшеу режимін қосу; әзірлеу температурасын («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында) / стартты шегеру уақытын орнату режиміне ауысу.
10. «Старт» индикаторы әзірлеу бағдарламасының жұмысы және стартты шегеру функциясының кезінде жанады; «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ» және «МАНТЫ» бағдарламаларында жұмыс температурасына жеткенде жыпылықтайды.

Дисплейдің құрылымы

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

I. АЛҒАШ ҚОСАР АЛДЫНДА

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

 Назар аударыңыз! Аспапты кез келген ақаулы түрде пайдалануға тыйым салынады.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Пайдаланар алдында

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


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

Күту режимі

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

Сағатты теңшеу

Ағымдағы уақытты теңшеу үшін:

1. «Час/Мин» түймешігін күту режимінде басып ұстап тұрыңыз. Дисплейде  индикаторы көрінеді, ағымдағы уақыт индикаторы жыпылықтайтын болады.
2. Реттеу сақинасын айналдыра отырып, сағат мәнін таңдаңыз. Сақинаны сағат тілімен бұрағанда сағат мәні ұлғаяды, сағат тіліне қарсы – азаятын болады. Максимальды мәнге жеткенде уақытты орнату диапазон басынан жалғасады.
3. Сағат мәнін орнатып алып, «Час/Мин» түймешігін басыңыз. Мән

индикаторы жыпылықтайтын болады. Реттеу сақинасын айналдыра отырып, минут мәнін таңдаңыз. Сағат тілімен сақинаны бұрғанда минут мәні ұлғаятын, сағат тіліне қарсы бұрғанда – азаятын болады. Максималды мәнге жеткенде уақытты орнату диапазонын басынан жалғасады.

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

Дыбыстық сигналдарды қосу/өшіру

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

Энергияға тәуелді жады

REDMOND RMC-M13/RMC-M23 мультипісіріштерінде энергияға тәуелді жады бар. Электр қоректендіруді уақытша өшіргенде (15 минут ішінде өзірілеу бағдарламасында) сіз енгізген теңешімдер сақталады. Аспап үзілген сатыдағы жұмысқа оралады.

⚠ Назар аударыңыз! Егер өзірілеу барысын жалғастыру қажет болмаса, «Отмена» түймешігін басыңыз. Аспап күту режиміне өтеді.

Өзірілеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M13/RMC-M23 мультипісіріштерінде әр бағдарлама үшін әдепкідей белгіленген өзірілеу уақытын өзгертуге болады. Өзгерту қадамы мен енгізілген уақыттың ықтимал диапазоны өзірілеудің таңдалған бағдарламасына байланысты.

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

i «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ» және «ФРИТЮР» бағдарламаларында орнатылған өзірілеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына келген соң ғана басталады; «НА ПАРУ» бағдарламасында – табақта жеткілікті бу мөлшері қалыптасқанда.

«Стартты шегеру» функциясы

Осы функция ас дайын болуы керек уақытты тапсыруға мүмкіндік береді. Өзірілеу уадерісін ұзақ уақытқа – 15 минут орнату қадамымен 24 сағатқа дейін шегеруге болады. Шегеру уақыты орнатылған өзірілеу уақытынан көп болу керектігін есепке алу керек, айтпесе бағдарлама жұмысын «Старт/Автоподогрев» түймешігі басылған соң бірден бастайды.

1. Реттеу сақинасын бұрап, қажетті өзірілеу бағдарламасын таңдаңыз.
2. Таңдалған бағдарлама үшін өзірілеу уақытын орнатыңыз.
3. Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы таңдалып тұрса, өзірілеу температурасын орнатыңыз.
4. «Настройка» түймешігін басыңыз. «Отсрочка» индикаторы, сонымен қатар шегерілген старттық уақыт мәнінің индикаторы дисплейде жыпылықтайды.
5. Реттеу сақинасын бұрап, сағат мәнін таңдаңыз. Сақина сағат тілімен

бұрғалғанда сағат мәні көбейеді, сағат тіліне қарсы бұрғалғанда – азаяды. Ең үлкен мән болғанда сағат орнатылуы диапазонын басынан жалғасады.

6. Сағат мәнін орнатып, «Час/Мин» түймешігін басыңыз. Минуттар мәнінің индикаторы жыпылықтайды. Реттеу сақинасын айналдырып, минуттар мәнін таңдаңыз. Сақина сағат тілімен бұрғалғанда минут мәні көбейеді, сағат тіліне қарсы бұрғалғанда – азаяды. Ең үлкен мән болғанда уақыт орнатылуы диапазонын басынан жалғасады.
7. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Дисплейде «Отсрочка» индикаторы мен ағымдағы уақыт индикаторы көрінеді. «Час/Мин» түймешігі басылғанда дисплейде ас дайын болатын тапсырылған тәулік уақыты көрінеді.
8. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Отмена» түймешігін басыңыз, одан кейін бүкіл өзірілеу бағдарламасын жаңадан енгізу керек. «ЭКСПРЕСС», «ЖАРКА», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР» бағдарламасында «Стартты шегеру» функциясы қол жетімсіз. «Стартты шегеру» функциясында уақытты орнатқанда «НА ПАРУ» бағдарламаларында уақыттың керісінше есептелуі тек аспап жұмыс параметрлерінде жыққан соң басталатынын ескеру керек. Аспап энергияға тәуелсіз жадмен жабықталған. Электр қуаты қысқа уақытқа өшкен жағдайда (өзірілеу режимінде 15 минутқа дейін) аспаптың барлық теңешімдері сақталады.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоқызырду)

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

Автоқызырду алын ала өшіру

REDMOND RMC-M13/RMC-M23 мультипісіріштерінде негізгі өзірілеу бағдарламасы іске қосылған соң автоқызырду функциясын алын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарлама басталған соң «Автоподогрев» индикаторы өшкенше «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Автоқызырдуды қайта қосу үшін, «Старт/Автоподогрев» түймешігін тағы бір басыңыз «Автоподогрев», индикаторы жанады.

Ыңғайлық үшін, тағам 80°С төмен температурасында өзіріленген жағдайда автоқызырду функциясы әдепкі өшеді. Қажет болғанда оны өзірілеу бағдарламасы қосылған соң «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып қолмен қосағу болады («Автоподогрев» индикаторы жанады).

Тағамды қыздыру функциясы

Сық тағамды қыздыру үшін:

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

⚠ МәңгіЗДЫ! Мультипісірісін азықты қызу күйінде 12 сағатқа дейін сақтап алатынына қарастап, тағамды қызған күйде екі-үш сағаттан артық қалдырғанға кеңес берілмейді, өйтпекі бұл жағдай кей кезде оның дәмдік қасиеттерінің өзгеруіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Ингредиенттер рецептке сәйкес дайындалып, табаққа салыңыз. Барлық ингредиенттер (сұйықтық қоса) табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына қойып, біраз бұрыңыз және ол қыздыру элементіне тығыз тізіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. Реттеу сақинасын бұрап, қажетті өзірілеу бағдарламасын таңдаңыз. Бағдарлама индикаторы жыпылықтайды, дисплейде «Таймер» индикаторы мен әдепкі орнатылған өзірілеу уақыты көрінеді.
5. «Настройка» түймешігін басыңыз. Қажетті өзірілеу уақытын орнатыңыз.
6. Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы таңдалып тұрса, өзірілеу температурасын орнату режиміне ауысу үшін «Настройка» түймешігін қайта басыңыз. Дисплейде температура мәнінің индикаторы жыпылықтайды. Реттеу сақинасын бұрап, қажетті температура мәнін таңдаңыз. Сақина сағат тілімен бұрғалғанда температура мәні көбейеді, сағат тіліне қарсы бұрғалғанда – азаяды. Ең үлкен мән болғанда температура орнатылуы диапазонын басынан жалғасады.
7. Қажет болғанда стартты шегеру уақытын орнатыңыз.
8. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басыңыз. Түймешіктің индикаторы жанады, өзірілеу уадеріс мен бағдарлама жұмыс уақытының керісінше есебі басталады.
9. Өзірілеу бағдарламасы аяқталысымен сигнал естіліп, оның индикаторы өшеді. Аспап теңешімдерге байланысты автоқызырду режиміне («Автоподогрев» индикаторы жанады, дисплейде автоқызырду жұмыс уақытының тікелей есебі көрінетін болады) немесе күту режиміне ауысады.
10. Кез келген кезеңде өзірілеу уадерісін тоқтату, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе автоқызырдуды өшіру үшін «Отмена» түймешігін басыңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы пайдаланушы тапсырған өзірілеу уақыты мен температурасы бойынша іс жүзінде кез келген тағамды өзірілеуге арналған. Осы бағдарламада өзірілеу уақыты әдепкі 30 минут құрайды. Өзірілеу уақытын 2 минуттан 12 сағатқа дейін диапазонында 1 минут өзгерту қадамымен орнатуға болады. Бағдарламада температура орнату диапазоны 5°С өзгерту қадамымен 35–170°С құрайды. Әдепкі өзірілеу температурасы 100°С құрайды.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Күршіт, үгілмелі жарна ботқаларын тез өзірілеу, әртүрлі азықты пісіру үшін кеңес беріледі. Осы бағдарламада өзірілеу уақытын реттеу, автоқызырду мен стартты шегеру функциялары қол жетімсіз.

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

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

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

«НА ПАРУ» бағдарламасы

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

«НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеу уақытының керісінше есебі тек аспап жұмыс параметрлеріне шыққан соң ғана басталады (су қайнаған соң).

«Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 3-9 т. ұстаныңыз.

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

«ВАРКА» бағдарламасы

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

«СП» бағдарламасы

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

«ЖАРКА» бағдарламасы

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



Азықты аспаптың қақпағы ашық тұрғанда қуыруға кеңес беріледі – бұл қытырлақ қабаты қалыптастыруға мүмкіндік береді. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдалануыңды алдында аспапты толық сұмыңыз.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

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

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасында автокыздырудың жұмыс уақыты 4 сағат құрайды.



Назар аударыңыз! Дайын азықты табақтан шығарғанда асханалық қалпақты немесе сапты пайдаланыңыз.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға, дiрiлдек пен құйма әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 12 сағатқа дейін диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ТВОРОГ» бағдарламасы

REDMOND RMC-M13/RMC-M23 мультипiсiрiштерiнде көмегiмен үй iрiмшiгiн жeңiл жeнe тез әзiрлеу аласы, оны соңыз азық ретiнде немесе басқа тағамды әзірлеу үшін ингредиент ретiнде пайдалануға болады. Iпсeнe «120 рецепт» қабаттың әзірлеу бойынша кеңестерін ұстаныңыз.

Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 20 минут құрайды. «ТВОРОГ» бағдарламасында әзірлеу уақытын 5 минуттан 1 сағатқа дейін диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. Автокыздыру функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

Йогурт – кең айгіл және бүкіл әлемде танымал қасиеттері пайдалы ашыған сүт өнімі. Осы бағдарламаның көмегімен әртүрлі дәмді және пайдалы йогурттарды үйіңізде әзірлей аласыз. Осы бағдарлама қамырды тындыруға да мүмкіндік береді. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 12 сағатқа дейін диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ЙОГУРТ» бағдарламасында автокыздыру функциясы қол жетімсіз.



Йогурттарды әзірлеу үшін REDMOND RAM-G1 йогурттар үшін арнайы бангалар жинағын пайдалану аласыз (жеке сатып алынады).

«ДЕСЕРТТІ» бағдарламасы

Әртүрлі десерттерді әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейін диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ХОЛОДЕЦ» бағдарламасы

Дiрiлдектi әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 4 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 10 сағатқа дейін диапозонда 10 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» бағдарламасы

Ашытылған қамырды тындыруға кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 2 сағатқа дейін диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.



«ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» бағдарламасында автокыздыру функциясы қол жетімсіз.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүт ботқасы, тосан, джем, жеміс желесі мен әртүрлі десерттерді әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 4 сағатқа дейін диапозонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

Мультипiсiрiште сүт ботқасын әзірлеу бойынша кеңестер

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

- Барлық дәні бүтін жарнамы (күріш, қарақұмық, тары және т.б.) су таза болағанына мұқият жуу;
- Мультипiсiрiштiң табағына әзірленудің алдында сары май жағу;
- Ингредиенттерді рецептер кітабының кеңестеріне сәйкес өшеп, үлестерді қатаң ұстану, ингредиенттердің көлемін тек пропорционалды азайту немесе көбейту;
- Майы алынбаған сүт пайдаланылғанда оған 1:1 пропорциясымен су қосыңыз.



Сүт ботқасын әзірлеу үшін «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын да пайдалануға болады (тiмшiдi әзірлеу температурасы 95°C құрайды).

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

REDMOND RMC-M13/RMC-M23 мультипiсiрiштерi бала тамағына және оны өсу мен дамуының әртүрлі кезеңдерінде күтуіне байланысты қол мәселелерді шешуді жеңілдетуге көмектеседі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 40 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 12 сағатқа дейін диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ЗАПЕКАНИЕ» бағдарламасы

Әртүрлі тағамды фольгада пісіруге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 8 сағатқа дейін диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ЗАПЕКАНИЕ» бағдарламасында автокыздыру жұмысының уақыты 4 сағат құрайды.

«ПЕЛЬМЕНИ» бағдарламасы

Тұшпара пісіруге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты

13 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 1 сағатқа дейін диапозонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «ПЕЛЬМЕНИ» бағдарламасында әзірлеу уақытының керісінше есебі тек аспап жұмыс параметрлеріне шыққан соң ғана басталады (су қайнаған соң).

«ПЕЛЬМЕНИ» бағдарламасында автокыздыру және шартты шегеру функциялары қол жетімсіз.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Макарон пісіруге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 8 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 2 минуттан 1 сағатқа дейін диапозонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының керісінше есебі тек аспап жұмыс параметрлеріне шыққан соң ғана басталады (су қайнаған соң).

«МАКАРОНЫ» бағдарламасында автокыздыру және шартты шегеру функциялары қол жетімсіз.

«МАНТЫ» бағдарламасы

Мәнтi әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейін диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. «МАНТЫ» бағдарламасында әзірлеу уақытының керісінше есебі тек аспап жұмыс параметрлеріне шыққан соң ғана басталады (су қайнаған соң).

«МАНТЫ» бағдарламасында автокыздыру және шартты шегеру функциялары қол жетімсіз.

«ПИЦЦА» бағдарламасы

Пицца әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 1 сағатқа дейін диапозонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

Осы бағдарламада шартты шегеру функциясы қол жетімсіз.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Қара бидай ұны қосу арқылы бидай ұнынан көптеген нан түрлерін пісіруге кеңес беріледі. Бағдарлама қамыр тындырудан пісіруге дейін толық айналымды қарастырады. Әдепкі бойынша ас әзірлеу уақыты осы бағдарламада 3 сағатты құрайды. Орнату қадамы 5 минуттық 10 минуттан 6 сағатқа дейінгі диапозонда әзірлеу уақытын қолмен орнатуға болады. «ХЛЕБ» бағдарламасында автокыздыру жұмысының уақыты 3 сағатты құрайды.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пісіру желісінде табақ пен өнім қызады! Аспаптан дайын нанды шығарған кезде асуы қалпақтарын қолданыңыз.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Палаудың көп түрін әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша ас әзірлеу уақыты осы бағдарламада 1 сағатты құрайды. Орнату қадамы 5 минуттық 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапозонда әзірлеу уақытын қолмен орнатуға болады.

«ФРИТОР» бағдарламасы

REDMOND RMC-M13/RMC-M23 мультипiсiрiштерiнде сiз арнайы себеттi қолдана отырып, фритюрде ас әзірлей аласыз (сатып алушыға бөлек). Әдепкі бойынша ас әзірлеу уақыты осы бағдарламада 18 минутты құрайды. Орнату қадамы 5 минуттық 5 минуттан 40 минутқа дейінгі диапозонда әзірлеу уақытын қолмен орнатуға болады.

Осы бағдарламада автокыздыру және шартты шегеру функциялары қол жетімсіз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Май өте ыстық! Фритюрде қуыру үшін себетті шығару үшін асуы қалпақтарын қолданыңыз.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөністер, балық, етті бұқтыруға кеңес беріледі. Орнату қадамы 10 минуттық 10 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапозонда әзірлеу уақытын қолмен орнатуға болады. Әдепкі бойынша ас әзірлеу уақыты осы бағдарламада 3 сағатты құрайды.

III. АСПАПТЫ ТААЗАЛУ ЖӘНЕ САҚТАУ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғаш пайдаланар алдында, сонымен қатар ас әзірлеген соң мультипiсiргiштегi астын ийсiн кетiруi үшiн таза табақты жан iшкi қақпақты 9 лымынға сiрке қышқылдың ерiтiндiсiмен сүртiп, одан кейiн онда 15 минут бойы «НА ПАРУ» бағдарламасында жарты лимонды өндeуге кеңес беренiз.
- Жайық аспапты iсiргiште асы әзiр және 24 сағаттан артық уақытқа суға толы табақты қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоңаздықта сақтауға және қажет болса, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультипiсiргiште табақты қыздыруға болады.
- Бұйымды таазалуға кiрiспес бұрын оның электр коректендiру желiсiнен ажыратылып, тоқ суығанына көз жеткiзiңiз. Таазалу үшiн жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды қолданыңыз.

⚠ Аспапты таазалу барысында қалпы суықтар немесе сiңiргiштер (егер бұл осы нұсқаулықта арнайы айтылмаса), абразивтi пасталарды қолдануға Тыйым салынады. Сондай-ақ келген химиялық агрессивтi немесе асқа жиналатын заттармен бiрге қолдануға кеңес берiлмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.

STOP Аспап корпусын суға батыруға немесе оны судың ағынына қоюға тыйым салынады!

- Мультипiсiргiштiң резина немесе силикон бөлшектердi таазалауда сақ болыңыз: оларды бұлдыру немесе пiшiнiн өзгерту аспаптың қате жұмысына әкелiп соқтыруы мүмкiн.
- Бұйым корпусын кiрлеу шамасына қарай таазартуға болады. Табақ, iшкi алюминий қақпақ пен альюминий бұлжырмақтар аспаптың ар қолданған сайын таазарту қажет. Мультипiсiргiште ас әзiрлеу барысында түзiлетiн конденсатты құрылғыны әр қолданған сайын жойыңыз. Жұмыс камерасының iшкi беттерiн қажетiне қарай таазартыңыз.

Корпусы таазарту

Бұйым корпусын дымқыл ас үй сулығы немесе сiңiргiшпен сүртiңiз. Жұмсақ таазартқы құралды қолдануға болады. Корпусқа судың ағуы мен айғыздануының алдын алу үшiн оның бетiн құрғатып сүртуге кеңес беремiз.

Табақты таазарту

Табақты жұмсақ сiңiргiш пен ыдыс жуу құралын қолдана отырып, қолмен, сондай-ақ ыдыс жуғыш машинамен таазаруға болады (оның өндiрушiсiнiң кеңестерiне сәйкес).

Қатты кiрлеген жағдайда табаққа жылу су құйып, оны бiраз шылап қойыңыз, одан кейiн таазартыңыз. Анағұрлым ыңтайлы шылау үшiн суық суға толы табақты (ең жоғарғы рұқсат етiлген деңгейден аспайтын) мультипiсiргiшке орнатып, қақағын жуып, қыздыруды 30–40 минутқа қосауға болады. Табақтың сыртқы бетiн оны мультипiсiргiш корпусына орнатпаса бұрын құрғатып сүртiңiз.

i Табақты тұрақты түрде қолданғанда оның iшкi қуағе қарсы жабындысының түсi толық немесе iшiнара өзгеруi мүмкiн. Өзгiгiнен бұл табақ ақауының белгiсi болып табылмайды.

Ишкi алюминий қақпақты таазалу

1. Мультипiсiргiш қақпағын ашыңыз.
2. Қақпақтың iшкi жағынан iшкi қақпақты негiзiден ақырып ажыратыңыз да, оны сынадан алып тастаңыз.
3. Екi қақпақтың беттерiн ас үй сулығы немесе сiңiргiшпен сүртiңiз. Қажет болса, шешiлген қақпақты ыдыс жуу құралын қолдана отырып, су ағынында жуып жiберiңiз. Ыдыс жуу мәшiнесiн бұл жағдайда қолданудың қажетi жоқ.
4. Екi қақпақты құрғатып сүртiңiз.

5. Алюминий қақпақты орнына орнатып, оны негiзгi қақпақпен бiрiктiрiңiз.

Альгiбалы бу клапанын таазарту

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

1. Сыртқы қабықты қақпақ шұңқырындағы шығыңқы тұсынан ақырып жоғары қарай.
2. Сыртқы қабықты сағат тiлiне қарсы тiрелгенше («loosen» бағытында) бұрап, шешiп алыңыз.
3. Қажет болса, клапан резинасын ақырып шығарып алыңыз. Клапанның барлық бөлiктерiн жуып жiберiңiз.
4. Керi тәрiптi жинаңыз: резинасын орнына қойып, клапанның негiзгi бөлiгiнiң паздарын сыртқы қабықтары тиiстi шығыңқы тұстарымен бiрiктiрiп, сағат тiлiмен бұраңыз («tighten» бағытында). Бу клапанын аспап қақпағындағы ұяшыққа нығыздап орнатыңыз.

Конденсатты жою

Бұл үлгiде конденсат табақ айналасында аспап корпусындағы арнайы йбетте жиналып, аспаптың артық жағында орналасқан арнайы контейнерге ағады.

1. Қақпақты ашып, табақты шығарыңыз. Қажет болса, конденсат контейнерге толық ағуы үшiн мультипiсiргiштiң алдыңғы жағын бiраз көтерiңiз.
2. Контейнердi шығыңқы тұсынан өзiңiзге қарай ақырып тартып, шығарып алыңыз.
3. Конденсатты төгiңiз. Жоғарыда жазылған ережелердi ұстана отырып, контейнердi жуыңыз да, орнына қойыңыз.
4. Табақ айналасындағы қуыста қалған конденсатты ас үй майлығымен сүртiп тастаңыз.

Жұмыс камерасын таазарту

Осы нұсқаулықты қатаң ұстанған жағдайда аспаптың жұмыс камерасына сүйiк, тамақ бөлiктерi немесе қоқыстың түсуi ықтималдылығы аз болады. Егер айтарлықтай ластану болса, аспаптың дұрыс жұмыс iстеуi немесе сыйынның алдын алу үшiн жұмыс камерасының беттерiн таазарту қажет.

⚠ Мультипiсiргiштiң жұмыс камерасын таазартар алдында оның электр желiсiнен ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткiзiңiз!

- Жұмыс камерасының қаптал қабырғалары, қыздыру дискiсiнiң бетi мен орталық термоқадаға сыртын (қыздыру дискiсiнiң ортасында орналасқан) дымқыл (су емес) сiңiргiш немесе майлықпен таазартуға болады. Жуу құралын қолданған жағдайда келесi ас әзiрлеген кезде жаман иiстiң пайда болуының алдын алу үшiн оның қалдықтарын мұқият алып тастау қажет.
- Орталық термоқадағаның қуысына бөгде заттар түскен жағдайда қадаға қабығын басып, оларды пынцетпен ақырып алып тастаңыз.
- Қыздыру дискiсiнiң бетi ластанған жағдайда қаттылығы орташа дымқыл сiңiргiш немесе синтетикалық қылшақты қолдануға болмайды.

Аспапты тұрақты түрде қолданғанда уақыт өте келе қыздыру дискiсiнiң түсi толық немесе iшiнара өзгеруi мүмкiн. Өзгiгiнен бұл құрылғы ақауының белгiсi болып табылмайды және оның жұмысының дұрыстығына әсер етпейдi.

Аспапты сақтау

Егер аспап ұзақ уақыт қолданылмаса, оның мiндеттi түрде электр желiсiнен ажыратыңыз. Жұмыс камерасы, оның iшiнде қыздыру дискiсi, табақ, iшкi қақпақ пен бу клапаны, конденсатқа арналған контейнер таза әрi құрғақ болуы тиiс.

Шағын сақтау үшiн жинақтаушыларды табаққа салып, оны мультипiсiргiш

корпусына салуға болады.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ХАБАРЛАСАР АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабар	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1-E4	Жүйелік қате (электрондық плата немесе термоқадаға істен шығуы мүмкін), немесе қақпақ тығыз жабылмаған	Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық болса, авторизацияланған сервистік орталыққа хабарласыңыз

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды түзеу
Қосылмайды	Электр желісінен коректендіруі жоқ	Электр желісіндегі кернеуді тексеріңіз
Тағам тым ұзақ әзірленуде.	Электр желісінен коректендірудегі жаңылыстар	Электр желісіндегі кернеуді тексеріңіз
	Табақ пен қыздыру элементінің арасына бөгде зат түскен	Бөгде затты алып тастаңыз
	Мультипiсiргiш корпусындағы табақ, тетiк орнатылмаған	Табақты тетiк, қисайтпай орнатыңыз
	Қыздыру элементi ластанған	Аспапты электр желiсiнен ажыратып, суытыңыз. Қыздыру элементiн таазартыңыз

V. КЕПiЛДiКТi МiНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 25 ай мерзіміне кепiлдiк берiледi. Өндiрушi кепiлдiк кезеңi iшiнде жөндеу, бөлшектердi ауыстыру немесе бүкiл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау салпасының жетiспеушiлiгiнен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға мiндеттенедi. Кепiлдiк тек сатып алу күнi тұнұсқалық кепiлдiк талпынында дүкен мерiмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшiне енедi. Осы кепiлдiк тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс iстеу нәтижесiнде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепiлдiк бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгiлер, шамдар, керамикалық, телефондық және басқа қуағе қарсы жабындар, тығыздағыштар және т.б.). Бұйымның қызмет мерзiмi мен оған кепiлдiктi мiндеттемелердiң қолданыс мерзiмi бұйым сатылған немесе өндiрiлген кезден есептеледi (егер сату күнiн анықтау мүмкiн болмаса).

Аспап өндiрiлген күндi бұйым корпусының сәйкестендiру жапысырмасындағы сериялық нөмiрден табуға болады. Сериялық нөмiр 13 белгiден тұрады. 6-шы және 7-шi белгiлер айды, 8-шi – құрылғының шығарылған жылды бiлдiредi. Өндiрушi бекiткен аспаптың қызмет өту мерзiмi бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнiнен бастап 5 жылды құрайды.

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

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

XAVFSIZLIK CHORALARI

Texnika xavfsizligi talablariga va mahsulotdan foydalanish qoidalariga amal qilmaslik natijasida yetkazilgan shikastlanishlar uchun ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

- Ushbu elektr jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab

chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
- Jihozning iste'mol qiladigan quvvatiga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning, – parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutas-huv yoki kabelning yonishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang – bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
DIQQAT! Jihoz ishlagan vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.

- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.
- Elektr ta'minot shnurini eshik tirqishlaridan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazmang. Elektr ta'minot shnurining buralib qolmasligi va bukilmasligi, o'tkir buyumlarga, mebellarning burchaklari va qirralariga tegib turmasligini kuzatib boring.

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

- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida sochiq yoki salfetka bilan yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.

- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling («Jihozni tozalash va saqlash» bo'limiga qarang).

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

- Ushbu jihoz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan 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 ham-

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

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

Texnik xususiyatlari

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

Funksiyalar

Avtomatik isitishbor, 12 soatgacha
 Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish.....bor
 Ishga tushirishni kechiktirish.....bor, 24 soatgacha
 Taomlarni isitishbor, 12 soatgacha

Dasturlar

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

Majmua to'plami

Ichki o'rnatilgan jomli multipishirgich.....1 dona
 Bug'da tayyorlash uchun konteyner1 dona
 Yassi qoshiq.....1 dona
 Cho'mich.....1 dona
 O'lchov stakani.....1 dona
 Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....1 dona
 «120 ta resept» kitobi.....1 dona
 Xizmat ko'rsatish kitobchasi.....1 dona
 Elektr ta'minot shnuri.....1 dona



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

RMC-M13/RMC-M23 multipishirgichlarining tuzilishi A1

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

Modeli	RMC-M13	RMC-M23
Jom	RB-C302	RB-C502

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

Boshqaruv paneli elementlari A2

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


Displayning tuzilishi

- A. «Таймер» («Таймер») indikator – tayyorlash vaqtini o'rnatishda / dastur ishlayotgan vaqtda yonadi.
- B. «Отсрочка» («Kechiktirish») indikator – ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishda / jihazning ishga tushirishni kechiktirish rejimida ishlash vaqtda yonadi.

- C. Tovush signallarini o'chirish indikatorini.
- D. Avtomatik isitish funksiyalarining ishlash indikatorini.
- E. «Pazorep» («Istish») indikatorini – taomlarni isitish funksiyalarining ishlash vaqtida yonadi.
- F. «МУЛЬТИПОВАР» dasturidagi harorat qiymati indikatorini.

I. DASTLABKI YOQISHDAN AVVAL

Jihozni ehtiyotlik bilan qadoqdan chiqarib va uni qutidan chiqarib oling, seriya raqami yozilgan nakleydangdan tashqari barcha qadoqlash materiallari va reklama nakleyklarini olib tashlang. Mahsulotda seriya raqamining bo'lmastligi sizni kafolatli xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi. Jihoz korpusini nam latta bilan arting. Jomni iliq sovunli suv bilan yuving. Yaxshilab quritib. Jihozdan ilk marta foydalanilganda begona hid paydo bo'lishi mumkin. Bu jihoz nosozligining natijasi hisoblanmaydi. Bu holda jihozni tozalashni amalga oshiring («Jihozni tozalash va saqlash» bo'lumiga qarang).

 **Diqqat!** Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lgan holda foydalanish taqiqlanadi.

II. MULTIPISHIRGICHDAN FOYDALANISH

Foydalanishni boshlashdan avval

Jihozni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnatginki, bug' klapanidan chiqadigan qumog' bug' gulqolqozar, bezakli oqplamlar, elektron jihozlar va ortiqcha namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materiallarga tushmasin.


Tayyorlashdan avval multipishirgichning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismlarida shikastlanishlar, sinig joylar va boshqa nuqsonlarning yoqligiga ishonch hosil qiling. Jom va qizdirish elementi orasida begona buyumlar bo'lmastligi kerak.

Kutish rejimi

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

Soatni sozlash

Joriy vaqtni o'ratish uchun:

1. Kutish rejimida «Час/Мин» tugmasini bosish va ushlab turing. Displeyda indikator  namoyish qilinadi, joriy vaqt indikatorini millitlaydi.
2. Boshqaruvi halqasini aylantirganda holda soat qiymatini tanlang. Halqani soat strekisasi bo'yicha aylantirganda soatning qiymati ortadi, soat strekkasiga qarshi yo'nalishda aylantirganda – kamayadi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'ratish diapazonning boshidan boshlanadi.
3. Soat qiymatini o'ratgach, «Час/Мин» tugmasini bosib. Daqiqa qiymati indikatorini millitlay boshlaydi. Boshqaruvi halqasini aylantirganda holda daqiqa qiymatini tanlang. Halqani soat strekisasi bo'yicha aylantirganda daqiqaning qiymati ortadi, soat strekkasiga qarshi yo'nalishda aylantirganda – kamayadi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'ratish diapazonning boshidan boshlanadi.


Joriy vaqtni o'ratish yakunlangach bir necha soniya davomida hech qanday tugmani bosmang. Vaqtning o'ratilgan qiymati saqlanadi.

Tovush signallarini yoqish/o'chirish

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

Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira


REDMOND RMC-M13/RMC-M23 multipishirgichlari quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotiraga ega. Elektr ta'minoti vaqtinchalik (tayyorlash vaqtida 15 daqiqagacha) o'chirilganda siz bergan barcha sozlanmalar saqlanadi. Jihoz uzulib qolgan bosqichdan boshlab ishlay boshlaydi.

 **Diqqat!** Agar tayyorlash jarayonini davom ettirishni xohlamasangiz, «Отмена» tugmasini bosib. Jihoz kutish rejimiga o'tadi.

Tayyorlash vaqtini o'ratish

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

1. Boshqaruvi halqasini aylantirganda holda kerakli dasturni tanlang. Displeyda «Таймер» indikatorini yonadi, har bir dastur uchun standart tayyorlash vaqti millitlay boshlaydi.
2. «Настройка» tugmachasini bosib. Soat qiymati indikatorini millitlay boshlaydi.
3. Boshqaruvi halqasini aylantirganda holda soat qiymatini tanlang. Halqani soat strekisasi bo'yicha aylantirganda soatning qiymati ortadi, soat strekkasiga qarshi yo'nalishda aylantirganda – kamayadi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'ratish diapazonning boshidan boshlanadi.
4. Soat qiymatini o'ratgach, «Час/Мин» tugmasini bosib. Daqiqa qiymati indikatorini millitlay boshlaydi. Boshqaruvi halqasini aylantirganda holda daqiqa qiymatini tanlang. Halqani soat strekisasi bo'yicha aylantirganda daqiqaning qiymati ortadi, soat strekkasiga qarshi yo'nalishda aylantirganda – kamayadi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'ratish diapazonning boshidan boshlanadi.


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

«Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasi

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

1. Boshqaruvi halqasini aylantirganda holda kerakli tayyorlash dasturini tanlang.
2. Tanlangan dastur uchun tayyorlash vaqtini o'ratib.
3. Agar «МУЛЬТИПОВАР» dasturi tanlangan bo'lsa, tayyorlash haroratini o'ratib.
4. «Настройка» tugmachasini bosib. «Отсрочка» indikatorini hamda kechiktirilgan ishga tushirish vaqti qiymati indikatorini displeyda millitlay boshlaydi.
5. Boshqaruvi halqasini aylantirganda holda soat qiymatini tanlang. Halqani soat strekisasi bo'yicha aylantirganda soatning qiymati ortadi, soat strekkasiga qarshi yo'nalishda aylantirganda – kamayadi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'ratish diapazonning boshidan boshlanadi.
6. Soat qiymatini o'ratgach, «Час/Мин» tugmasini bosib. Daqiqa qiymati indikatorini millitlay boshlaydi. Boshqaruvi halqasini aylantirganda holda daqiqa qiymatini tanlang. Halqani soat strekisasi bo'yicha aylantirganda daqiqaning qiymati ortadi, soat strekkasiga qarshi yo'nalishda aylantirganda – kamayadi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtni o'ratish diapazonning boshidan boshlanadi.
7. «Срап/Автомодорев» tugmachasini bosib. Displeyda «Отсрочка» indikatorini va joriy vaqt indikatorini namoyish qilinadi. «Час/Мин» tugmasi bosilganda displeyda taom tayyor bo'lishi kerak bo'lgan sutka vaqti namoyish qilinadi.

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

 «ЭКСПРЕСС», «ЖАРКА», «ПЕЛЬМЕНИ», «МАКАРОНЫ», «МАНТЫ», «ФРИТЮР» dasturlarida ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. «Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasida vaqtni o'ratishda «НА ПАРУ» dasturida vaqt hisobi faqat jihoz ichida ishchi bosimga yetilganidan keyingina boshlanishini hisobga olish lozim. Jihoz quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira bilan jihozlangan. Elektr ta'minoti qisqa muddatga (tayyorlash vaqtida 15 daqiqagacha) o'chirilganda jihozning barcha sozlanmalari saqlanadi.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

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

Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish

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

Taomlarni isitish funksiyasi

Sovuq taomlarni isitish uchun:

1. Mahsulotlarni jomga joylashtiring, uni jihoz korpusiga o'rnatib. Jomning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
2. Qorpoqni itqillatgan tovush chiqargan holda yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulang.
3. «Pazorep» tugmachasini bosib. Displeyda tegishli indikator yonadi va isitish funksiyasi yoqiladi. Taymerda jihozning ushbu rejimda ishlay vaqtining to'g'ri hisobi namoyish qilinadi. Taomni 70–75°C haroratgacha isitiladi. Ushbu haroratni 12 soat davomida ushlab turish mumkin.
4. Zarur bo'lgan holda «Отмена» tugmachasini bosgan holda isitishni o'chirib qo'yish mumkin. Display va tugmadagi indikatorlar o'chadi.



Muhim! Multipishirgich mahsulotlarni 12 soatgacha isitilgan holda saqlashi mumkinligiga qaragandan taomlarni ikki-uch soatdan ortiq vaqt davomida isitilgan holda saqlash tavsiya qilinmaydi, chunki ayrim holdarda bu uning ta'mining o'zgarishlariga olib kelishi mumkin.

Avtomatik dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Reseptga ko'ra masallqlarni tayyorlang, jomga soling. Barcha masallqlarning (jumladan suyuqlikning) jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring.
2. Jomni jihoz korpusiga joylashtiring, uni bir oz buring, uning qizdirish elementiga zich yoriqish turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Multipishirgich qorpoqini itqillatgan tovush chiqargan holda yoping. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.

- Boshqaruv halqasini aylantirgan holda kerakli tayyorlash dasturini tanlang. Dastur indikator millitlay boshlaydi, displeyda «Таймер» indikatorini va standart tayyorlash vaqti namoyish qilinadi.
- «Настройка» tugmachasini bosing. kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatng. Agar «МУЛЬТИПОВАР» dasturi tanlangan bo'lsa, tayyorlash haroratini o'rnatish rejimiga o'tishi uchun yana «Настройка» tugmachasini bosing. Displeyda harorat qiymati indikator millitlay boshlaydi. Boshqaruv halqasini aylantirgan holda kerakli harorat qiymatini tanlang. Harqangi soat strekka bo'yicha aylantirilgan haroratning qiymati ortadi, soat strekka qarshi yonalishda aylantirganda – kamayadi. Maximal qiymatga yetganda haroratni o'rnatish diapazoning boshidan boshlanadi.
- Zarur bo'lgan hollarda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatng.
- «Срапт/Автомодорре» tugmachasini bosing. Tugma indikator yonadi, tayyorlash jarayoni va dastur ishlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.
- Tayyorlash dasturi ishi tugashi bilan tovushli signal beriladi, uning indikator o'chadi. Sozlanmalar bog'liq ravishda jihoz avtomatik isitish rejimiga («Автомодорре» indikator yonadi, displeyda avtomatik isitish ishlash vaqtining to'g'ri hisobi namoyish qilinadi) yoki kutish rejimiga o'tadi.
- Istalang bosqichda tayyorlash jarayonini to'xtatish, kiritilgan dasturini bekor qilish yoki avtomatik isitishni o'chirib qo'yish uchun «Отмена» tugmasini bosing.

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi

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

«ЭКСПРЕСС» dasturi

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

- «Автоматик дастурлардан foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibining 1-3-bo'limlariga amal qiling.
- Boshqaruv halqasini aylantirgan holda «ЭКСПРЕСС» dasturini tanlang (dastur indikator millitlaydi, displeyda «---» belgisi namoyish qilinadi).
- «Срапт/Автомодорре» tugmachasini bosing. Tugma indikator yonadi, tayyorlash jarayoni boshlanadi. Displeyda dinamik indikator namoyish qilinadi.
- Tayyorlash dasturi ishi tugashi bilan tovushli signal beriladi, uning indikator o'chadi. Jihoz kutish rejimiga o'tadi.
- Istalang bosqichda tayyorlash jarayonini to'xtatish, kiritilgan dasturini bekor qilish uchun «Отмена» tugmasini bosing.

«RMC/КР/ПЫ» dasturi

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

«НА ПАРУ» dasturi

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

- Jomga 600–1000 ml suv quyving. Bug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatng.
- Mahsulotlarni reseptga ko'rsa o'lchang va tayyorlang, ularni konteynerga bir tekis yoying va jomni jihoz korpusiga qo'ying. Jomning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
- «Автоматик дастурлардан foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibining 3-9-bo'limlariga amal qiling.

«ВАРКА» dasturi

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

«СVP» dasturi

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

«ЖАРКА» dasturi

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



Mahsulotlarni jihoz qopog'ini ochib qo'ygan holda qovurish tavsiya qilinadi – bu yaxshi qarsitdug qoplamni olishga imkon beradi. «ЖАРКА» dasturidan takror foydalanishdan avval, jihozni to'liq sovutib oling.

«ВЫПЕЧКА» dasturi

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



Diqqat! Tayyor mahsulotni jomdan chiqarib olishda oshxonaga qo'lqaqlari yoki ishlagichlaridan foydalaning.

«ТУШЕНИЕ» dasturi

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

«ТВОРОГ» dasturi

REDMOND RMC-M13/RMC-M23 pishirgichlari yordamida siz yakuniy mahsulot sifatida yoki boshqa taomlarni tayyorlash uchun masallif sifatida foydalanishiga mumkin bo'lgan uy tvorogini osha va tez tayyorlashingiz mumkin. Ilova qilinganoytgan «120 ta resept» kitobidagi tayyorlash bo'yicha tavsiyalarga amal qiling. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 20 daqiqani tashkil qiladi. «ТВОРОГ» dasturida tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. «ТВОРОГ» dasturida avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

«ЙОГУРТ» dasturi

Yogurt – butun dunyoda mashhur va ommabop bo'lgan foydali xususiyatlariga ega sut mahsuloti. Ushbu dastur yordamida siz o'z uyningizda turli mazali va foydali yogurtlarni tayyorlashingiz mumkin. Yana bu dastur xamir tindirishga ham imkon beradi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 8 so-

atni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. «ЙОГУРТ» dasturida avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.



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

«ДЕСЕРТЫ» dasturi

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

«ХОЛОДЕЦ» dasturi

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

«ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО» dasturi

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



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

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

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

«Мулпирширичда sutli bo'tqalar tayyorlash bo'yicha tavsiyalar»

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

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



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

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» dasturi

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

«ЗАПЕКАНИЕ» dasturi

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

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

«ПЕЛЬМЕНИ» dasturi

Chuchvara pishirish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 13 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. «ПЕЛЬМЕНИ» dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat jihat ishchi parametrarga chiqqanidan (suv qaynaganidan) keyin boshlanadi.

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

«МАКАРОНЫ» dasturi

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

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

«МАНТ» dasturi

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

«ПИЦЦА» dasturi

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

Ushbu dasturida ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

«ХЛЕБ» dasturi

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

⚠️ DIQQAT! Pishirish vaqtida jom va mahsulot qizdiriladi! Tayyor nanni jihazdan olish vaqtida oshxonaga qo'lqoplaridan foydalaning.

«ПЛОВ» dasturi

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

«ФРИТОР» dasturi

REDMOND RMC-M13/RMC-M23 multipishirgichlarida siz maxsus savatchadan (alohida sotib olinadi) foydalanib frityurda tayyorlashingiz mumkin. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 18 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 40 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Ushbu dasturida avtomatik isitish va ishga tushirishni kechiktirish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

⚠️ DIQQAT! Yog' juda qaynoq bo'ladi! Frityurda qovurish uchun savatchani chiqarib olishda oshxonaga qo'lqoplaridan foydalaning.

«ТОМЛЕНИЕ» dasturi

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

III. JIHOZNI TOZALASH VA SAQLASH

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

- Jihazdan ilk marta foydalanishdan avval hamda multipishirgichdagi taom hidlarini ketkazish uchun tayyorlangandan keyin toza jom va ichki qopqoqni 9 fozitli sirka eritmasi bilan artishni, keyin esa unda 15 daqiqa davomida yarimta limonni «HA ITAPY» dasturida ishlav berishni tavsiya qilamiz.
- Tayyorlangan taom bilan yoki suv to'ldirilgan 204 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirgichda qoldirilmagan. Tayyor taomni jomni muzlatgichda saqlash va zarur bo'lgan hollarda isitish funksiyasidan foydalanib multipishirgichda taomni isitish mumkin.
- Jihazni 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.



Jihazni tozalashda dog'al saffetkalar yoki gubkalar (agar ushbu qo'llanmada maxsus aytilib o'tilmagan bo'lsa), abraziv pastalardan foydalanish TA'QILANADI. 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.



- Jihaz korpusini svaga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TA'QILANADI!
- Multipishirgichning rezinali yoki silikonli qismlarini tozalashda juda ehtiyoq bo'ling: ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihazning noto'g'ri ishlashiga olib kelishi mumkin.
- Jihaz korpusini ifloslanganlik darajasiga ko'ra tozalash mumkin. Jom, ichki aliyumini qopqoq va olinuvchi bug' klapanini jihazdan har safar foydalaningandan keyin chiqarib tashlang. Ishchi kameraning ichki yuzalarini zaruratga ko'ra tozalang.

Korpusni tozalash

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

Jomni tozalash

Jomni yumshoq gubka va idish yuvish vositasidan foydalaning holda qo'lda hamda idish yuvish mashinasida (uning ishlav chiqaruvchisining tavsiyalariga mos holda) tozalash mumkin. Kuchli ifloslangan hollarda jomga iliq suv quyning va erishi uchun ma'lum vaqt qoldiring, keyin tozalashni bajaring. Sovuq suv bilan to'ldirilgan (maksimal yo'l qo'yiladigan darajadan ko'p emas) jomni samarali namlantirish uchun multipishirgichga o'rnatish, qopqoqni yopish va 30-40 daqiqa isitish uchun yoqib qo'yish mumkin. Uni multipishirgich korpusiga o'rnatishdan avval jom tashqi sirtini albatta quruq qilib arting.



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

Ichki aliyumini qopqoqni tozalash

- Multipishirgich qopqoqni o'chig.
- Qopqoqning ichki tomonidan ichki qopqoqni asosiy qopqoqdan ehtiyotlik bilan ajratning, uni ilmoqdan oling.

- Har ikkala qopqoq yuzasini yumshoq nam oshxonaga saffetkasi yoki gubka bilan arting. Zarur bo'lgan hollarda olingan qopqoqni idish yuvish vositasidan foydalanib suv oqimi ostida yuving. Bu holda idish yuvish mashinasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.
- Har ikkala qopqoqni quruq qilib arting.
- Aliyum qopqoqni joyiga o'rnatning, uni asosiy qopqoq bilan birga joylashtiring.

Olinuvchi bug' klapanini tozalash

Bug' klapani jihaz yuqori qopqoq'idagi maxsus uyachaga o'rnatiladi va ichki hamda tashqi kojuxlardan tashkil topadi.

- Tashqi kojuxni qopqoq chiqurachasidagi bo'rtiqdan ushlagan holda yuqoriga va o'zingizga torting.
- Ichki kojuxni soat strekikasiga qarshi yo'nalishda («loosen» yo'nalishida) oxirigacha burang va uni oling.
- Zarur bo'lgan hollarda klapan rezinasini ehtiyotlik bilan oling. Klapaning barcha qismlarini yuving.
- Yig'ishni teskari tartibda amalga oshiring: rezinani joyiga joylashtiring, klapan asosiy qismi chueurachalarini ichki kojuxdagi regishli bo'rtiqlarga kirgizing va soat strekikasiga qarama-qarshi yo'nalishda («loosen» yo'nalishida) burang. Bug' klapanini jihaz qopqoq'idagi uyachaga zich qilib joylashtiring.

Kondensatni chiqarib yuborish

Ushbu modelda kondensat jihaz korpusidagi maxsus bo'shliqda jom atrofida toplanadi va jihaz o'raga qismida joylashgan maxsus konteynerga oqadi.

- Qopqoq'ni oching, jomni chiqarib oling. Zarur bo'lgan hollarda kondensat konteynerga to'liq qo'shi uchun multipishirgich o'q qismini biroz ko'taring.
- Uni bo'rtiq joyida o'zingizga yengil tortgan holda konteynerni oling.
- Kondensatni quyib chiqaring. Yuqorida esga olib o'tilgan qoidalarga amal qiling holda konteynerni yuving va joyiga qo'ying.
- Jom atrofidagi bo'shliqda qolgan kondensatni oshxonaga 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, jihazning noto'g'ri ishlashi yoki jihazning ishdan chiqishining oldini olish uchun ishchi kamera yuzasini tozalash lozim.



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

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



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

Jihazni saqlash

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

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUROJAAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatoliklarni bartaraf qilish
E1-E4	Tizim xatosi (elektron plata yoki termodatchiklar) ishdan chiqqan bo'lishi mumkin) yoki qopqoq zich qilib yopilgan	Qopqoqni zich qilib yoping. Agar muammoni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling


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

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Ushbu mahsulotga u xarid qilingan sanadan boshlab 25 oy muddatga kafolat taqdim etiladi. Kafolat muddati davomida ishlab chiqaruvchi ta'mirlash, detallarni almashtirish yoki butun mahsulotni almashtirib berish yo'li bilan materiallarning yoki yig'ishning yetarli darajada sifatli emasligi natijasida vujudga kelgan har qanday nuqsonlarni bartaraf qilish majburiyatini o'z zimmasiga oladi. Kafolat faqat xarid qilish sanasi asl kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchi imzosi bilan tasdiqlangan hollardagina kuchga kiradi. Ushbu kafolat faqat mahsulotdan foydalanish bo'yicha qo'llanmaga muvofiq foydalanilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan va u bilan noto'g'ri muomala qilish natijasida shikastlanmagan hamda mahsulotning to'liq majmuasi saqlangan hollardagina tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va harajat materiallarining (filtrlar, lampochkalar, sopol, teflon va boshqa kuyishga qarshi qoplamalar, zichlovchilar va boshq.) tabiiy eskirishiga nisbatan qo'llanilmaydi. Mahsulotning xizmat qilish muddati va unga nisbatan kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati mahsulotni sotish yoki ishlab chiqarish sanasidan (sotish sanasini aniqlash mumkin bo'lmagan hollarda) boshlab hisoblanadi. Jihozni ishlab chiqarish sanasini mahsulot korpusidagi identifikatsion nakeykada joylashgan seriya raqamidan topish mumkin. Seriya raqami 13 ta belgidan tashkil topadi. 6 va 7-belgilari qurilma ishlab chiqarilgan oyini, 8-belgi esa yilini bildiradi.

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

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

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

MĂSURI DE SECURITATE

Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și regulilor de exploatare a produsului.

- Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică, verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare

a dispozitivului (vedeți caracteristicile tehnice sau tablăa din fabrică a produsului).

- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
 - Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.
- ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți, nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.*
- Deconectați aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.
 - Nu întindeți cablul de alimentare pe sub

uși sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

REȚINEȚI: deteriorările aleatoare a cablului de alimentare electrică pot provoca defecte, care nu corespund condițiilor de garanție, precum și la șoc electric. Cablul electric deteriorat necesită înlocuire de urgență în centru service.

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

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

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

să fie efectuată exclusiv în centrul de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.

Caracteristici tehnice

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

Funcții

- Încalzire automatăexistă, până la 12 ore
- Deconectarea prealabilă a încălzirii automateexistă
- Aminarea startuluiexistă, până la 24 ore
- Încalzirea bucatelorexistă, până la 12 ore

Programe

- МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚĂR)
- ЭКСПРЕСС (EXPRESS)
- РИСКРУПЫ (OREZ/CEREALE)
- НА ПАРУ (PE ABURI)
- ВАРКА (FIERBĒRE)
- СУП (SUPĂ)
- ЖАРКА (PRĂJIRE)
- ВПЕЧЕЧКА (PRODUSE DE PATISERIE)
- ТУШЕНИЕ (TOSCANĂ)
- ТВОРОГ (BRÎNZĂ DE VACI)
- ЙОГУРТ (IAURT)
- ДЕСЕРТЫ (DESSERTURI)
- ХОЛОДЕЦ (RĂCITURI)
- ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ALUAT CU DROIDIE)
- МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
- ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ALIMENTE PENTRU COPII)
- ЗАПЕКАНИЕ (COACERE)

- ПЕЛЬМЕНИ (RAVIOLI)
- МАКАРОНЫ (PASTE)
- МАНТЫ (COLȚUNAȘI)
- ПИЦЦА (PIZZA)
- ХЛЕБ (PÂINE)
- ПЛОВ (PILAF)
- ФРИТЮР (FRITEUZE)
- ТОМЛЕНИЕ (ÎNABUȘIRE)

Accesorii

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

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

Dispozitivele multifierbătoarelor RMC-M13/RMC-M23 A1

- Capac cu mîner pentru transportare
- Supapă de aburi detașabilă
- Capac detașabil intern
- Bol

Model	RMC-M13	RMC-M23
Bolul	RB-CS02	RB-CS02

- Carcasa aparatului
- Recipientul de colectare a condensului
- Panoul de conducere cu afișaj
- Inel de reglare
- Comutator de alimentare
- Buton pentru deschiderea capacului
- Recipient pentru prepararea pe aburi
- Pahar gradat
- Cășu
- Lingură plată
- Cablu de alimentare electrică

Elementele panoului de conducere A2

- Afișaj.
- Indicatorii programelor de preparare.
- Butonul „Час/Мин” („Ora/Min”) – activarea regimului de instalare a orei curente; alegerea valorilor ore/minute în regimul de instalare a timpului curent, timpului de preparare și aminarea startului.
- Butonul „Пазорев” („Încălzire”) – activarea funcției de încălzire a bucatelor (în regimul autoîncălzirii).
- Butonul „Старт/Автопозрев” („Start/Autoîncălzire”) cu indicatorii „Старт” („Start”) și „Автопозрев” („Autoîncălzire”) – lansarea programului de preparare; pre-dezactivarea autoîncălzirii.
- Inel de reglare: selectarea programului de preparare; instalarea timpului curent / timpului de preparare / timpului de aminare a startului; setarea temperaturii în programul „МУЛЬТИПОВАР”. La rotirea în direcția acelor de ceasornic valorile sînt în creștere, la rotirea împotriva acelor de ceasornic – în scădere. Cu ajutorul inelului de reglare se pot efectua 16 comutări într-o rotație de 360°.

- Indicatorul „Автопозрев” se aprinde pe buton în timpul funcționării funcției autoîncălzirii.
- Butonul „Отмена” („Anulare”) – întreruperea programului de preparare; resetare setărilor; activarea/dezactivarea semnalelor sonore (în regim de așteptate).
- Butonul „Настройка” („Configurare”) – activarea regimului de configurare a parametrilor programului; trecerea în regimul de setare a temperaturii de preparare (în programul „МУЛЬТИПОВАР”) / timpului de aminare a startului.
- Indicatorul „Старт” arde în timpul funcționării programului de preparare și funcția de aminare a startului; clipește la ieșirea la temperatura de funcționare în programele „ПЕЛЬМЕНИ”, „МАКАРОНЫ” și „МАНТЫ”.

Dispozitivul afișajului

- Indicatorul „Таймер” („Timer”) – se aprinde la instalarea timpului de preparare / în timpul activității programului.
- Indicatorul „Отсрочка” („aminare”) – se aprinde la instalarea timpului de aminare a startului / în timpul funcționării aparatului în regimul de aminare a startului.
- Indicatorul de deconectare a semnalelor sonore.
- Indicatorul de activitate a funcției de autoîncălzire.
- Indicatorul „Пазорев” („Încălzire”) – se aprinde în timpul activității funcției de încălzire a bucatelor.
- Indicatorul valorii temperaturii în programul „МУЛЬТИПОВАР”.

I. ÎNAINTE DE PRIMA INCLUDERE

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

⚠ Atenție! Se interzice utilizarea aparatului la orice defecțiuni.

II. EXPLOATAREA MULTIFIERBĂTORULUI

Înainte de a începe exploatarea

Instalați aparatul pe o suprafața orizontală plană, astfel ca aburii fierbinți, ieșind din supapa de abur, să nu nimerescă pe tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale, care pot fi afectate de umiditate înaltă și de temperatură. Înainte de a începe prepararea, asigurați-vă că piesele exterioare și interne vizibile ale multifierbătorului nu au deteriorări, pălituri și alte defecte. Într-un bol și fundul camerei de încălzire a aparatului nu trebuie să fie obiecte străine

Regimul de așteptare

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

Configurarea ceasornicilor

- Pentru a configura ora curentă:
- Apăsați și mențineți apăsat butonul „Час/Мин” în regimul de așteptare. Pe afișaj va apărea indicatorul **⌚** indicatorul timpului curent va clipi.
 - Rotind inelul de reglare, selectați valoarea orei. La rotirea inelului în direcția acelor ceasornicului valoarea timpului va crește, împotriva acelor de ceasornic – va scădea. La atingerea valorii maxime instalarea timpului

va continua de la începutul intervalului.

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

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

Activarea/dezactivarea semnalelor sonore

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

Memorie non-volatilă

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

⚠ Atenție! În cazul în care continuați procesul de preparare nu este de dorit, apăsați butonul „Отмена”. Aparatul va intra în regimul de așteptare.

Setarea timpului de preparare

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

1. Rotind inelul de reglare, selectați programul dorit. Pe afișaj se va aprinde indicatorul „Таймер”, pentru fiecare program va fi afișat timpul de preparare, instalat în mod implicit.
2. Apăsați butonul „Настройка”. Indicatorul valorii orei va lumina intermitent.
3. Rotind inelul de reglare, selectați valoarea orei. La rotirea inelului în direcția acelor ceasornicului valoarea orei va crește, împotriva acelor de ceasornic – va scădea. La atingerea valorii maxime instalarea timpului va continua de la începutul intervalului.
4. Stabilind valoarea orelor, apăsați butonul „Час/Мин”. Indicatorul valorii minutelor va începe să clipească. Rotind inelul de reglare, selectați valoarea minutelor. La rotirea inelului în direcția acelor ceasornicului valoarea minutelor va crește, împotriva acelor de ceasornic – va scădea. La atingerea valorii maxime instalarea timpului va continua de la începutul intervalului.

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

Funcția „Aminarea startului”

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

1. Rotind inelul de reglare, selectați programul dorit de preparare.
2. Setată timpul de preparare pentru programul selectat.
3. Dacă este selectat programul „МУЛЬТИПОВАР”, setați temperatura de preparare.
4. Apăsați butonul „Настройка”. Indicatorul „Отсрочка”, precum și indicatorul valorii de timp a startului aminat vor clipi pe ecran.
5. Rotind inelul de reglare, selectați valoarea orei. La rotirea inelului în

direcția acelor ceasornicului valoarea timpului va crește, împotriva acelor de ceasornic – va scădea. La atingerea valorii maxime instalarea timpului va continua de la începutul intervalului.

6. Stabilind valoarea orelor, apăsați butonul „Час/Мин”. Indicatorul valorii minutelor va începe să clipească. Rotind inelul de reglare, selectați valoarea minutelor. La rotirea inelului în direcția acelor ceasornicului valoarea minutelor va crește, împotriva acelor de ceasornic – va scădea. La atingerea valorii maxime instalarea timpului va continua de la începutul intervalului.
7. Apăsați butonul „Старт/Автоподогрев”. Pe afișaj va apărea indicatorul „Отсрочка” și indicatorul orei curente. La apăsarea butonului „Час/Мин” pe afișaj va fi afișat un anumit moment al zilei, la care bucatele vor fi gata.
8. Pentru anulare setărilor făcute apăsați butonul „Отмена”, după care va fi necesar de introdus întregul program de preparare din nou.

În programele „ЭКСПРЕСС”, „ЖАРКА”, „ПЕЛЬМЕНИ”, „МАКАРОНЫ”, „МАНТЫ”, „ФРИТИОР” funcția „Aminarea startului” nu este disponibilă. La instalarea timpului în funcția „Aminarea startului” e necesar de luat în considerare, că număratoarea inversă a timpului în cadrul programului „НА ПАРУ” începe numai după atingerea aparatului a parametrilor de funcționare. Aparatul este echipat cu o memorie non-volatilă. În caz de cădere de pană de curent (până la 15 minute în regim de preparare) toate setările aparatului vor fi salvate.

Funcția de menținere a temperaturii bucatelor gata preparate (autoîncălzirea)

Se activează automat la finalizarea programului de preparare și poate menține o temperatură a bucatelor gata preparate în limitele 70-75°C timp de 12 ore. Pe afișaj se afișează număratoarea directă a timpului de funcționare în acest regim. La necesitate încălzirea automată se poate dezactiva, apăsați butonul „Старт/Автоподогрев” (indicatorul „Автоподогрев” se va stinge). Această funcție nu este disponibilă în programele „ЭКСПРЕСС”, „ЙОГУРТ”, „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО”, „ПЕЛЬМЕНИ”, „МАКАРОНЫ”, „МАНТЫ”, „ФРИТИОР”. În cadrul programului „ХЛЕБ” timpul de funcționare a încălzirii automate constituie 3 ore, în programul „ВЫПЕЧКА” și «ЗАПЕКАНИЕ» – 4 ore.

Pre-dezactivarea încălzirii automate

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

Funcția de încălzire a bucatelor

Pentru a încălzi bucatele aici:

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

i Important! Neăbind la faptul că multiferbătorul poate păstra produsul fierbinte pînă la 12 ore, nu se recomandă de lăsat bucatele la încălzit mai mult de două-trei ore, deoarece acest lucru poate duce la schimbarea a calităților gustative a bucatelor.

Ordinea generală de utilizare a programelor automate

1. Pregătiți ingredientele în conformitate cu rețeta, puneți-le în bol. Asigurați-vă că toate ingredientele (inclusiv lichidul) se află mai jos de scară maximă marcată pe suprafața interioară a bolului.
2. Introduceți bolul în carpa aparatului, un pic rotiți-l, asigurați-vă că el este în strins contact cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul pînă la clic. Conectați aparatul la o priză electrică.
4. Rotind inelul de reglare, selectați programul dorit de preparare. Indicatorul programului va clipi, pe afișaj va apărea indicatorul „Таймер” și timpul de preparare, instalat în mod implicit.
5. Apăsați butonul „Настройка”. Setată timpul necesar pentru preparare. Dacă este selectat programul „МУЛЬТИПОВАР”, apăsați repetat butonul „Настройка” pentru a trece în regimul de setare a temperaturii pentru preparare. Indicatorul valorii temperaturii va începe să clipească pe afișaj. Rotind inelul de reglare, selectați valoarea temperaturii necesare. La rotirea inelului în direcția acelor ceasornicului valoarea temperaturii va crește, împotriva acelor de ceasornic – va scădea. La atingerea valorii maxime instalarea temperaturii va continua de la începutul intervalului.
6. La necesitate instalați timpul de aminare a startului.
7. Apăsați butonul „Старт/Автоподогрев”. Se va aprinde indicatorul butonului, va începe procesul de preparare și număratoarea inversă a funcționării programului.
8. La finalizarea programului de preparare va suna un semnal, se va stinge indicatorul ei. În funcție de setări aparatul va intra în regimul de autoîncălzire (se va aprinde indicatorul „Автоподогрев”, pe afișaj va fi afișată număratoarea directă a timpului de funcționare a încălzirii automate) sau în regim de așteptare.
9. Pentru a întrerupe procesul de preparare la orice pas, a anula programul introdus sau a dezactiva autoîncălzirea apăsați butonul „Отмена”.

Programul „МУЛЬТИПОВАР”

Programul „МУЛЬТИПОВАР” este destinat pentru prepararea aproape a oricărei fel de mâncare după parametrii de timp și de temperatură selectată de către utilizator. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 30 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 2 minute pînă la 12 ore cu pasul de modificare de 1 minut. Intervalul de instalare a temperaturii în program este de 35-170°C cu pasul de modificare în 5°C. Temperatura de preparare implicită este de 100°C.

Programul „ЭКСПРЕСС”

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

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

Programul „РИС/КРУПЫ”

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

Programul „НА ПАРУ”

Este recomandat pentru prepararea pe aburi a legumelor, peștelui, cărnii,

colțunașilor, bucatelor dietice și vegetariene. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 30 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute la 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

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

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

Programul „ВАРКА”

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

Programul „СУП”

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

Programul „ЖАРКА”

Este recomandat pentru prăjit carne, legume, carne de pasăre și a altor produse. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 18 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute la 2 ore cu pasul de instalare de 1 minut. Se permite de a prăji produsele cu capacul aparatului deschis.

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

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

Programul „ВЫПЕЧКА”

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

⚠ АТЕНȚIE! La extragerea produsului finit din bol folosiți mânuși de bucătărie sau servetele.

Programul „ТУШЕНИЕ”

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

Programul „ТВОРОГ”

Cu ajutorul multifierbătoarelor REDMOND RMC-M13/RMC-M23 puteți repede și ușor să pregătiți brânză de vaci în condiții casnice, care poate fi utilizat ca produs finit sau ca ingredient pentru prepararea altor feluri de mâncare. Urmați recomandările de pregătire din cărța atașată „120 rețete”.

Timpul implicit de preparare în acest program constituie 20 minute. În cadrul programului „ТВОРОГ” e posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute la 1 oră cu pasul de instalare în 5 minute. Funcția autoîncălzirii în acest program nu este disponibilă.

Programul „ЙОГУРТ”

Iaurtul – produs lactic acid, cu proprietăți benefice, avind o largă notorietate și popularitate în întreaga lume. Cu ajutorul acestui program puteți pregăti iaurturi variate gustoase și folositoare la domiciliu. De asemenea, acest program permite alutului să dospească. Timpul implicit de preparare în acest program constituie 8 ore. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

În cadrul programului „ЙОГУРТ” nu este disponibilă funcția autoîncălzirii.

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

Programul „ДЕСЕРТЫ”

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

Programul „ХОЛОДЕЦ”

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

Programul „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО”

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

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

Programul „МОЛОЧНАЯ КАША”

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

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

- de spălat bine toate cerealele integrale (orez, hrișcă, mei, etc), până când apa devine limpede;
- de uns bolul multifierbătorului cu un înalt de ingredient;
- de respectat cu strictețe proporțiile, măsurind ingredientele conform recomandărilor din carte de rețete, de micșorat sau mărit cantitatea de ingrediente numai proporțional;
- la utilizarea laptelui integral de d-liluat cu apă potabilă în proporție de 1:1.

💡 Pentru prepararea terciurilor lactate, de asemenea puteți beneficia de programul universal „МУЛЬТИПОВАР” (temperatura optimă de preparare este de 95°C).

Programul „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”

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

Programul „ЗАПЕКАНИЕ”

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

Programul „ПЕЛЬМЕНИ”

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

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

Programul „МАКАРОНЫ”

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

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

Programul „МАНТЫ”

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

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

Programul „ПИЦЦА”

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

Funcția amînării startului în acest program nu este disponibilă.

Programul „ХЛЕБ”

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

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

Programul „ПЛОВ”

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

Programul „ФРИТЮП”

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

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

⚠ ATENȚIE! Uleiul este foarte fierbinte! Pentru a extrage cașul pentru prăjit în friteuze folosiți mănuși de bucătărie.

Program,ТОМЛЕНИЕ*

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

III. CURĂȚAREA ȘI DEPOZITAREA APARATULUI

Reguli generale și recomandări

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

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

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

- Fiți atenți la curățarea pieselor multifierătorului din cauciuc sau silicon: deteriorarea sau deformarea lor poate duce la funcționarea încorectă a aparatului.

- Carcasa produsului se poate curăța la necesitate. Bolul, capacul interior din aluminiu și supapa de abur detașabilă trebuie curățate după fiecare utilizare a aparatului. Condensul, produs în procesul de preparare în multifierător, eliminăți după fiecare utilizare a aparatului. Suprafețele interne a camerei de lucru curățați după necesitate.

Curățarea carcasi

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

Curățarea bolului

Bolul poate fi curățat manual, folosind un burete moale și detergent de vase, cîși în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului). La o puternică poluare umpleți bolul cu apă caldă și lăsați ceva timp să se înmoaie, după care curățați-l. Pentru o înmuiere mai bună umpleți cu apă rece bolul (nu mai mult de nivelul maxim admis) instalați-l în multifierător, închideți capacul și includeți încălzirea timp de 30-40 minute. Numai dect ștergeți suprafața exterioră a bolului pînă la uscat, înainte de a-l instala în carcasa multifierătorului.

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

Curățarea capacului interior din aluminiu

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

Curățarea supapei detașabile de aburi

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

- Atent trageți învelitoarea externă de lamela din nișă capacului în sus și spre sine.
- Învelitoarea internă rotiți împotriva acelor de ceasornic (spre <loosen>) pînă cînd se oprește și scoateți-l.
- La necesitate scoateți atent cauciucul supapei. Spălați toate piesele supapei.
- Adunați-l în ordine invers: introduceți cauciucul la loc, împreună-l cu creșterile părții principale a supapei cu lamellele corespunzătoare pe învelitoarea internă și rotiți în direcția acelor de ceasornic (spre <tighten>). Instalați strîns supapa de abur în slotul de pe capacul aparatului.

Eliminarea condensului

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

- Deschideți capacul, scoateți bolul. Dacă este necesar, ridicați un pic partea din față a multifierătorului, pentru ca condensul să se scurgă complet în container.
- Scoateți containerul, ușor trăgînd de lamelă spre sine.
- Vărsați condensul. Spălați containerul, urmînd regulile menționate mai sus, și introduceți-l la loc.
- Condensul rămas în cavitatea din jurul bolului de șters cu șervețel de bucatărie.

Curățarea camerei de lucru

Respectarea strictă a indicațiilor acestui ghid, probabilitatea de a nimeri lichid, particule de alimente sau de molozi în interiorul camerei de lucru a aparatului este minimă. Dacă poluarea semnificativă totuși a avut loc, trebuie să curățați suprafața camerei de lucru, pentru a evita funcționarea necoresctă sau defect-ara dispozitivului.

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

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

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

Depozitarea aparatului

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

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

IV. ÎNAINTE DE A LUA LEGĂTURA CU CENTRUL DE SERVICII

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

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

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE


Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 25 luni de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinelor și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanție este recunoscută doar în cazul, în care produsul a fost folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipularii necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, ceramica, teșon și alte acoperiri antiaderente, compactoare etc).

Durata de viață a produsului și termenul de valabilitate a garanției pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

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

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

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

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

SAUGOS PRIEMONĖS

Gamintojas neatsako už pažeidimus, atsiradusius dėl saugos technikos reikalavimų ir gaminio eksploataavimo taisyklių nesilaikymo.

- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitiniams sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitiniuose patalpose, biuruose ir kitomis panašiomis nepramoninio eksploataavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploataavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su prietaiso maitinimo nominalia įtampa (žr. techninius duomenis arba gaminio gamyklinę lentelę).

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

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

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

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

- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (taip pat vaikams), turintiems fizinių, nervų ar psichikos sutrikimų bei turintiems nepakankamai patirties ir įgūdžių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos

naudotis prietaisu išmoko atsakingas už jų saugą žmogus. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu ir jo dalimis bei gamykline pakuote. Vaikai neturi valyti bei tvarkyti prietaiso be suaugusiųjų priežiūros.

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

Techniniai duomenys

Modelis	RMC-M13	RMC-M23
Galia	500 W	860 W
Įtampa	220–240 V, 50 Hz	
Dubens talpa	3 l	5 l
Dubens danga	Nesvytlanti keraminė ANATO® (Korėja)	
Ekranas	Šviesos diodų	
Valdymo tipas	Elektroninis	
garų vožtuvas	Nuimamas	
Elektros srovės jungiklis ant prietaiso korpuso	Yra	
išliekamoji atmintis	Yra	
Garso signalų išjungimas	Yra	

Funkcijos

Automatinis šildymas.....yra, iki 12 val.
 Išankstinis automatinio šildymo išjungimas.....yra
 Atidėjimas.....yra, iki 24 val.
 Patiekalų pašildymas.....yra, iki 12 val.

Programos

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS)
2. ЭКСПРЕСС (GREITAS PARUŠIMAS)
3. РИС/КРУПЫ (RYŽIAI/KRUOPOS)
4. НА ПАРУ (GARINIMAS)

5. ВАРКА (VIRIMAS)
6. СУП (SRIUBA)
7. ЖАРКА (KERIMAS)
8. ВВПЕЧКА (KERINIAI)
9. ТУШЕНИЕ (TROŠKINIMAS)
10. ТВОРОГ (VARŠKĖ)
11. ЙОГУРТ (JOGURTAS)
12. ДЕСЕРТЫ (DEŠERTAI)
13. ХОЛДЕИ (ŠALTiena)
14. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (MIELINĖ TEŠLA)
15. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENŠKIA KOŠĖ)
16. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (VAIKŲ MAISTAS)
17. ЗАПЕКАНИЕ (АРКЕРА)
18. ПЕЛЪМЕНИ (KOLDŪNAI)
19. МАКАРОНЫ (МАКАРОНАИ)
20. МАНТЫ (МАНТАИ)
21. ПИЦЦА (PIСА)
22. ХЛЕБ (DUONA)
23. ПЛОВ (PLOVAS)
24. ФРИТЮР (SKRUDININIAS RIEBALUOSE)
25. ТОМЛЕНИЕ (ŠUTINIMAS)

Комплектас

- Multifunkcinis puodas su vidun įstatytu dangčiu.....1 vnt.
 Gaminimo konteineris.....1 vnt.
 Mentelė.....1 vnt.
 Samtis.....1 vnt.
 Matavimo indas.....1 vnt.
 Naudojimo instrukcija.....1 vnt.
 knyga „120 receptų“.....1 vnt.
 Techninės priežiūros knygelė.....1 vnt.
 Elektros srovės laidas.....1 vnt.

i Gamintojas turi teisę tobulindamas savo produkciją keisti dizainą, komplektuotę bei techninius duomenis, iš anksto nepranešdamas apie tuos pakitimus.

Multifunkcinių puodų RMC-M13/RMC-M23 sandara A1

1. Dangtis su nešimo rankena
2. Nuimamas garų vožtuvas
3. Vidaus nuimamas dangtis
4. Dubuo

Modelis	RMC-M13	RMC-M23
Dubuo	RB-C302	RB-C502

5. Prietaiso korpusas
6. Kondensato surinkimo konteineris
7. Valdymo skydelis su ekranu
8. Regulavimo ratukas
9. Elektros srovės jungiklis
10. Dangčio atidarymo mygtukas
11. Gaminimo konteineris
12. Matavimo indelis
13. Samtis
14. Mentelė
15. Elektros srovės laidas

Valdymo skydelio elementai A2

1. Ekranas.
2. Gaminimo programų indikatoriai.
3. Mygtukas „Час/Мин“ („Val./Min.“) – įjungiamas esamo laiko nustatymo režimas; valandų/ minučių reikšmės pasirinkimas esamo laiko nustatymo, paruošimo laiko ir atidėjimo laiko nustatymo režimais.

4. Mygtukas „Пазореп“ („Pašildyti“) – įjungiamą patiekalų pašildymo funkcija (laukimo režimu).
5. Mygtukas „Срап/Автопаореп“ („Pradėti/Automatinis šildymas“) su indikatoriais „Срап“ („Pradėti“) ir „Автопаореп“ („Automatinis šildymas“) – paleidžiama gaminimo programa; iš anksto išjungiamas automatinis šildymas.
6. Regulavimo ratukas: gaminimo programos nustatymas; esamo laiko / paruošimo laiko / atidėjimo laiko nustatymas; temperatūros nustatymas programoje „МУЛТИПОВАР“: Sukant pagal laikrodžio rodyklę, reikšmė didėja, sukant prieš laikrodžio rodyklę – mažėja. Regulavimo ratuku galima atlikti 16 perjungimų 360°.
7. Indikatorius „Автопаореп“ įsijungia ant mygtuko, kai aktyvi automatinio šildymo funkcija.
8. Mygtukas „Отмена“ („Atšaukti“) – nutraukiama gaminimo programa; panaikinami nustatymai; įjungiami/išjungiamas garso signalai (laukimo režimu).
9. Mygtukas „Настройка“ („Nustatymas“) – įjungiamas programos parinkčių nustatymo režimas; perjungiami į gaminimo temperatūros nustatymo režimą (programoje „МУЛТИПОВАР“ / nustatomas atidėjimo laikas.
10. Indikatorius „Срап“ šviečia nuolat, kol veikia gaminimo programa ir įjungta atidėjimo funkcija; mirksi, kai prietaisas pasiekia darbinę temperatūrą programose „ПЕЛЪМЕНИ“, „МАКАРОНЫ“ ir „МАНТЫ“.

Ekranо sandara

- A. Indikatorius „Таймер“ („Laikmatis“) – įsijiebia kai nustatytas paruošimo laikas / kai aktyvi programa.
- B. Indikatorius „Отсрочка“ („Atidėti“) – įsijiebia kai nustatomas pateidimo atidėjimo laikas / kai prietaisas įjungtas paleidimo atidėjimo režimu.
- C. Išjungtų garso signalų indikatorius.
- D. Įjungto automatinio šildymo funkcijos indikatorius.
- E. Indikatorius „Пазореп“ („Pašildyti“) – įsijiebia kai aktyvi patiekalų pašildymo funkcija.
- F. Temperatūros reikšmės indikatorius „МУЛТИПОВАР“.

I. PRIEŠ ĮJUNGDAMI PIRMĄ KARTĄ

Atsargiai išpakuokite gaminį, nuimkite visas pakuotės medžiagas ir reklamos lipdukus, išskyrus lipduką su serijos numeriu. Jeigu ant gaminio nėra serijos numerio, automatiškai prarandate teisę į garantinį prietaiso aptarnavimą. Nuvalykite korpusą minkštu audiniu. Išplaukite dubenį šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusausininkite. Pirmą kartą naudojant gali būti jaučiamas pašalinis kvapas, tai nėra šiknis, kad prietaisas sugedęs. Tuo atveju išvalykite prietaisą.

⚠ DĖMESIO! Draudžiama naudotis prietaisu esant bet kokiems gedimams.

II. KAIP NAUDOTIS MULTIFUNKCINIŲ PUODŲ

Prieš pradėdami naudotis

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


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

Laukimo režimas

Iš anksto nustatyta, kad įjungtas į elektros tinklą prietaisas veikia laukimo režimu: ekrane rodomas esamas laikas 24-ių valandų formatu. Jeigu nustatant pasirinktos programos parinktis minutę nenuspaudžiamas nė vienas mygtukas, prietaisas vėl persijungia į laukimo režimą, o visi ankstesni nustatymai panaikinami.

Laikrodžio nustatymas

Norėdami nustatyti esamą laiką:

1. Paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Час/Мин“ laukimo režimu. Ekrane įsijiebis indikatorius , esamo laiko indikatorius mirksės.
2. Sukdami reguliavimo ratuką, nustatykite valandų reikšmę. Sukant ratuką laikrodžio rodyklės kryptimi, valandų reikšmė didės, prieš laikrodžio rodyklę – mažės. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas bus tęsiamas nuo diapazono pradžios.
3. Nustatę valandų reikšmę, paspauskite mygtuką „Час/Мин“. Minučių reikšmės indikatorius mirksės. Sukdami reguliavimo ratuką, nustatykite minučių reikšmę. Sukant ratuką laikrodžio rodyklės kryptimi, minučių reikšmė didės, prieš laikrodžio rodyklę – mažės. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas bus tęsiamas nuo diapazono pradžios.

Nustatę esamą laiką, keletą sekundžių nespauskite jokių mygtukų. Nustatyta laiko reikšmė bus išsaugota.

Garso signalų įjungimas/išjungimas

Multifunkciniuose puoduose REDMOND RMC-M13/RMC-M23 numatyta galimybė įjungti/išjungti garso signalus, kurie pasigirsta paspaudus mygtuką ir pasibaigus gaminimo procesui. Norėdami išjungti garso signalus laukimo režimu, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Отмена“. Norėdami vėl įjungti garso signalus, dar kartą paspauskite mygtuką „Отмена“.

Išliekamoji atmintis

Multifunkciniuose puoduose REDMOND RMC-M13/RMC-M23 įtaisyta išliekamoji atmintis. Kai neilgam nutrukta elektros srovės tiekimas (iki 15 minučių) gaminimo režimu, visos nustatytos parinktis išsaugomos. Prietaisas vėl įsijungs ir veiks tuo etapu, kuriuo programa nutrūko.

⚠ Dėmesio! Jeigu nenorite, kad gaminimo procesas būtų tęsiamas, paspauskite mygtuką „Отмена“. Prietaisas persijungs į laukimo režimą.

Paruošimo laiko nustatymas

Multifunkciniuose puoduose RMC-M13/RMC-M23 galima keisti paruošimo laiką, iš anksto nustatytą kiekvienai programai. Intervalas ir galimas nustatymo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

1. Sukdami reguliavimo ratuką, nustatykite reikiamą programai. Ekrane įsijiebis indikatorius „Таймер“, bus rodomas paruošimo laikas, iš anksto nustatytas kiekvienai programai.
 2. Paspauskite mygtuką „Настройка“. Valandų reikšmės indikatorius mirksės.
 3. Sukdami reguliavimo ratuką, nustatykite valandų reikšmę. Sukant ratuką laikrodžio rodyklės kryptimi, valandų reikšmė didės, prieš laikrodžio rodyklę – mažės. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas bus tęsiamas nuo diapazono pradžios.
 4. Nustatę valandų reikšmę, paspauskite mygtuką „Час/Мин“. Minučių reikšmės indikatorius mirksės. Sukdami reguliavimo ratuką, nustatykite minučių reikšmę. Sukant ratuką laikrodžio rodyklės kryptimi, minučių reikšmė didės, prieš laikrodžio rodyklę – mažės. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas bus tęsiamas nuo diapazono pradžios.
- i** Programose „ПЕЛЪМЕНИ“, „МАКАРОНЫ“, „МАНТЫ“ ir „ФРИТЮР“ nustatytas paruošimo laikas pradedamas skaičiuoti tik tada, kai prietaisas pasiekia nustatytą darbinę temperatūrą; programoje „НА ПАРУ“ – kai dubenyje susidaro pakankamas garų kiekis.

Funkcija „Atidėti“

Ši funkcija įgalina nustatyti laiką, kuriam patiekalas turi būti paruoštas. Atidėti paruošimo procesą galima ilgam laikui – iki 24 valandų, pokyčio žingsniu 15 minučių. Turėkite galvoje, kad atidėjimo laikas turi būti ilgesnis, negu nustatytas paruošimo laikas, kitaip programa pradės veikti iškart, kai paspausite mygtuką „Срап/Автопаореп“.

1. Sukdami reguliavimo ratuką, nustatykite reikiamą gaminimo programą.
2. Nustatykite paruošimo laiką pasirinktai programai.
3. Jeigu nustatyta programos „МУЛТИПОВАР“, nustatykite gaminimo temperatūrą.
4. Paspauskite mygtuką „Настройка“. Indikatorius „Отсрочка“, taip pat

- atidėjimo laiko laiko reikšmės indikatorius ekrane mirksės.
- Sukdami reguliavimo ratuką, nustatykite valandų reikšmę. Sukant ratuką laikrodžio rodyklės kryptimi, valandų reikšmė didės, prieš laikrodžio rodyklę – mažės. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas bus tęsiamas nuo diapazono pradžios.
 - Nustatę valandų reikšmę, paspauskite mygtuką „Час/Мин“. Minučių reikšmės indikatorius mirksės. Sukdami reguliavimo ratuką, nustatykite minučių reikšmę. Sukant ratuką laikrodžio rodyklės kryptimi, minučių reikšmė didės, prieš laikrodžio rodyklę – mažės. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas bus tęsiamas nuo diapazono pradžios.
 - Paspauskite mygtuką „Старт/Автоподогрев“. Ekrane švies indikatorius „Отсрочка“ ir esamo laiko indikatorius. Paspaudus mygtuką „Час/Мин“, ekrane įsižiebęs nustatytas paros laikas, kuriuo patieklas bus pagamintas.
 - Norėdami atsaukti nustatymus, paspauskite mygtuką „Отмена“, po to reikės iš naujo nustatyti gaminimo programą.

Programose „ЭКСПРЕСС“, „ЖАРКА“, „ПЕЛЬМЕНИ“, „МАКАРОНЫ“, „МАНТЫ“ ir „ФРИТЮР“ funkcija „Atidėti“ negalima.

Nustatant laiką funkcijai „Atidėti“ būtina turėti galvoje, kad programoje „НА ПАРУ“ laikas pradedamas skaičiuoti atgal tik po to, kai prietaisas pasiekia darbinis parametras.

Prietaisė įtaisyta išliekamajam taminis. Kai neišgam nurostą elektros srovės tiekiamas (iki 15 minučių gaminimo režimu), visus nustatytus parinktus išsaugomos.

Paruoštų patiekalų temperatūros palaikymo (automatinio šildymo) funkcija

Įsijungia automatiškai, kai pasibaigia gaminimo programa, ir gali palaikyti paruošto patiekalo temperatūrą 70–75°C ribose 12 valandų. Ekrane rodomas tiesiogiai skaičiuojamas programos veikimo laikas šiuo režimu. Jeigu reikia, automatinį šildymą galima išjungti, paspaudžiant mygtuką „Старт/Автоподогрев“ (indikatorius „Автоподогрев“ nustos šviesti). Ši funkcija negalima programose „ЭКСПРЕСС“, „ЙОГУРТ“, „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“, „ПЕЛЬМЕНИ“, „МАКАРОНЫ“, „МАНТЫ“, „ФРИТЮР“. Programoje „ХЛЕБ“, kai funkcija aktyvi, automatinis šildymas trunka 3 valandas, programoje „БЫПЕЧКА“ ir „ЗАПЕКАНИЕ“ – 4 valandas.

Kaip iš anksto išjungti automatinį šildymą

Multifunkcinuose puoduose REDMOND RMC-M13/RMC-M23 numatyta galimybė iš anksto išjungti šią funkciją iškart paleidus pagrindinę gaminimo programą. Norėdami tai padaryti, paleidę giminio programą spauskite mygtuką „Старт/Автоподогрев“ iki indikatorius „Автоподогрев“ nustos šviesti. Norėdami vėl įjungti automatinį šildymą, dar kartą paspauskite mygtuką „Старт/Автоподогрев“, indikatorius „Автоподогрев“ įsižiebęs.

Kad būtų patogiau, kai patiekalo paruošimo temperatūra žemesnė nei 80°C, automatinio šildymo funkcija automatiškai išsijungia. Jeigu reikia, ją galima įjungti rankiniu būdu, paspaudžiant mygtuką „Старт/Автоподогрев“ paleidus gaminimo programą (įsižiebia indikatorius „Автоподогрев“).

Patiekalų pašildymo funkcija

Norėdami pašildyti šaltus patiekalus:

- Sudekite produktus į dubenį, dubenį įstatykite į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad jis glaudžiai priguldes prie kaitinamojo elemento.
- Uždarykite dangtį, kad spragtelėtų, įjunkite multifunkcinį puodą į elektros tinklą.
- Paspauskite mygtuką „Пазорев“. Ekrane įsižiebęs funkcijos indikatorius ir įsijungs šildymas. Laikmytėje bus rodomas tiesiogiai skaičiuojamas laikas, per kurį prietaisas veikia šiuo režimu. Patiekalas šildomas iki 70–75°C. Ši temperatūra gali būti palaikoma 12 valandų.
- Jeigu reikia, pašildymą galima išjungti, paspaudžiant mygtuką „Отмена“. Indikatoriai ekrane ir ant mygtuko užges.

SVARBU! Nežiūrint tai, kad multifunkcinis puodas gali išlaikyti produktą sušildytą iki 12 valandų, nerekomenduojame patiekalo palikti sušildyto ilgiau nei dvi-tris valandas, kadangi dėl to kartais gali pakisti jo skonis.

Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas

- Paruoškite reikalingus pagal receptą ingredientus ir sudėkite juos į dubenį. Žiūrėkite, kad visi produktai (taip pat ir skystiniai) būtų žemiau maksimalios skales žymos vadiname dubens paviršiuje.
- Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą, du kartą pasukite, įsitikinkite, kad jis glaudžiai priguldes prie kaitinamojo elemento.
- Uždarykite dangtį, kad spragtelėtų, įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
- Sukdami reguliavimo ratuką, nustatykite reikiamą gaminimo programą. Programos indikatorius mirksės, ekrane įsižiebęs indikatorius „Таймер“, bus rodomas iš anksto nustatytas paruošimo laikas.
- Paspauskite mygtuką „Настройка“. Nustatykite norimą paruošimo laiką. Jeigu pasirinkote programą „МУЛЬТИПОВАР“, dar kartą paspauskite mygtuką „Настройка“, kad peritumėtė į gaminimo temperatūros nustatymo režimą. Ekrane mirksės temperatūros reikšmės indikatorius. Sukdami reguliavimo ratuką, nustatykite reikiamą temperatūros reikšmę. Sukant ratuką laikrodžio rodyklės kryptimi, temperatūros reikšmė didės, prieš laikrodžio rodyklę – mažės. Pasiekus maksimalią reikšmę, temperatūros nustatymas bus tęsiamas nuo diapazono pradžios.
- Jeigu reikia, nustatykite laiką, kuriam atidedama programa.
- Paspauskite mygtuką „Старт/Автоподогрев“. Įsižiebęs multikontrolinis indikatorius, prasidės gaminimo procesas ir bus atgal skaičiuojamas programos veikimo laikas.
- Pasibaigus gaminimo programai, pasigirs garso signalas, programos indikatorius užges. Priklausomai nuo nustatymų, prietaisas persijungs į automatinio šildymo režimą (įsižiebęs indikatorius „Автоподогрев“, ekrane bus rodomas tiesiogiai skaičiuojamas automatinio šildymo trukmės laikas) arba į laukimo režimą.
- Norėdami nutraukti gaminimo procesą bet kurio etapu, atsaukti nustatytą programą arba išjungti automatinį šildymą, paspauskite mygtuką „Отмена“.

Programa „МУЛЬТИПОВАР“

Programa „МУЛЬТИПОВАР“ skirta praktiškai bet kuriems patiekalams gaminti pagal naudotojo nustatytus gaminimo temperatūros ir paruošimo laiko parametrus. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 30 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 2 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė. Temperatūros nustatymo diapazonas programoje yra 35–170°C, pokyčio žingsnis 5°C. Iš anksto nustatyta gaminimo temperatūra yra 100°C.

Programa „ЭКСПРЕСС“

Rekomenduojame su šia programa virti ryžius, birias kruopų košes, įvairius kitus produktus. Šioje programoje negalima reguliuoti paruošimo laiko, taip pat negalimos automatinio šildymo ir atidėjimo funkcijos.

- Vadovaukitės p. 1–3 skyriuje „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“.
- Sukdami reguliavimo ratuką, nustatykite programą „ЭКСПРЕСС“ (programos indikatorius mirksės, ekrane įsižiebęs simbolis „--“).
- Paspauskite mygtuką „Старт/Автоподогрев“. Įsižiebęs mygtuko indikatorius, prasidės gaminimo procesas. Ekrane bus rodomas dinaminis indikatorius.
- Pasibaigus gaminimo programai pasigirs garso signalas, programos indikatorius užges. Prietaisas persijungs į laukimo režimą.
- Norėdami nutraukti gaminimo procesą bet kurio etapu, atsaukti nustatytą programą, paspauskite mygtuką „Отмена“.

Programa „РИС/КРУПЫ“

Skirta virti ryžiams, košei vandenyje. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 25 minutės. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 4 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė.

Programa „НА ПАРУ“

Rekomenduojama gaminti garuose daržovės, žuvis, mėšai, mantams, taip pat dietiniais ir vegetariškiems patiekalams. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 30 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo

laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programoje „НА ПАРУ“ paruošimo laikas pradedamas skaičiuoti atgaline tvarka tik tada, kai prietaisas pasiekia darbinis parametras (kai užverda vanduo ir dubenyje susidaro pakankamas kiekis garų).

- Įpilkite į dubenį 600–1000 ml vandens. Įstatykite garinimui skirtą konteinerį į dubenį.
- Atmatuokite ir paruoškite produktus pagal receptą, tolygiai paskirstykite juos gaminimo konteineriulyje, įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai priguldes prie kaitinamojo elemento.
- Vadovaukitės p. 3–9 skyriuje „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“.

LTU

Programa „ВАРКА“

Rekomenduojama virti daržovės, mėšai, žuvis. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 45 minutės. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa „СVP“

Rekomenduojama įvairiems pirmiesiems patiekalams, kompotams ir marinadams gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 1 valanda. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa „ЖАРКА“

Rekomenduojama mėšai, žuvis, daržovės ir kitiems produktams kepti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 18 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė. Galima kepti produktus su atidarytu prietaiso dangčiu. Atidėjimo funkcija šioje programoje negalima.



Rekomenduojame kepti produktus su atidarytu prietaiso dangčiu – tada jie iškepa su apskrudusia luobelė. Prieš dar kartą naudodami programą „ЖАРКА“, palaikite, kol prietaisas visiškai atvės.

Programa „БЫПЕЧКА“

Programa rekomenduojama biskvitams, apkepams, mietinėms ir sluoksniuotoms tešlos pyragams kepti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 50 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Automatinio šildymo laikas programoje „БЫПЕЧКА“ yra 4 valandas.



Dėmesio! Išimdami paruoštą produktą iš dubenio, naudokite virtuves pirštinius arba puokštelėms.

Programa „ТУШЕНИЕ“

Rekomenduojama daržovės, mėšai, paukštienai, įdros gėrybės troškinti, taip pat šaltiniai ir patiekalams drebučiams gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 120 valandų. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.


Programa „ТВОРОГ“

Su multifunkciniais puodais REDMOND RMC-M13/RMC-M23 galima lengvai ir greitai pasigaminti naminės varškės, kurią galima naudoti kaip gultinį produktą arba kaip kitų patiekalų ingredientą. Vadovaukitės gaminimo rekomendacijomis iš karto tiekiamos knygos „120 receptų“. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 20 minučių. Programoje „ТВОРОГ“ galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 1 valandos, pokyčio žingsnis 5 minutės. Automatinio šildymo funkcija šioje programoje negalima.

Programa „ЙОГУРТ“

Jogurtas – tai rauginto pieno produktas, turintis sveikatai naudingų savybių, jis gerai žinomas ir populiarus visame pasaulyje. Su šia programa galima namuose pasigaminti įvairių gardžių ir vaisingų jogurtų. Taip pat su šia programa galima kildinti tešlą. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 8 va-

landos. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Automatinio šildymo funkcija programoje „ЙОГУРТ“ negalima.

 *Jogurtams gaminti galite naudoti specialią jogurto komplektą REDMOND RAM-G1 (išsijąjamas atskirai).*

Programa „ДЕСЕРТЫ“

Rekomenduojama įvairiems desertams gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 30 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa „ХОЛОДЕЦ“

Rekomenduojama šaltienai gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 4 valandos. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 10 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių.

Programa „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“

Rekomenduojama mielinei tešlai kildinti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 1 valanda. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.


 *Programoje „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО“ automatinio šildymo funkcija negalima.*

Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

Rekomenduojama pieniškoms košėms, uogienėms, džemams, vaisių drebučiams ir įvairiems desertams gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 30 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 4 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė.

Patarimai, kaip gaminti pienišką košę multifunkciniame puode
Programa skirta košėms su neriebriu pasterizuotu pienu gaminti. Kad neišbėgtų pienas ir pasiektumėte norimą rezultatą, rekomenduojame:

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

 *Pienišką košę taip pat galima gaminti su programa „МУЛЬТИПОВАР“ (optimali gamtinio temperatūra 95°C).*

Programa „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ“

Su multifunkciniais puodais REDMOND RMC-M3/RMC-M23 galima lengviau spręsti daugelį klausimų, liečiančių vaiko maitinimą ir jo priežiūrą įvairiose vaiko augimo ir vystymosi stadijose. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 40 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa „ЗАПЕКАНИЕ“

Rekomenduojama įvairiems patiekalams kepti folijoje. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 30 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 4 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Automatinio šildymo laikas programoje „ЗАПЕКАНИЕ“ yra 4 valandos.

Programa „ПЕЛЬМЕНИ“

Rekomenduojama koldūnams virinti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 13 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 1 valandos, pokyčio žingsnis 1 minutė. Programoje „ПЕЛЬМЕНИ“ paruošimo laikas pradedamas skaičiuoti atgaline tvarka tik tada, kai prietaisas pasiekia darbinius parametrus (kai užverda vanduo). Programoje „ПЕЛЬМЕНИ“ negalimos automatinio šildymo ir atidėjimo funkcijos.

Programa „МАКАРОНИ“

Rekomenduojama makaronams virti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 8 minutės. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 2 minučių iki 1 valandos, pokyčio žingsnis 1 minutė. Programoje „МАКАРОНИ“ paruošimo laikas pradedamas skaičiuoti atgaline tvarka tik tada, kai prietaisas pasiekia darbinius parametrus (kai užverda vanduo). Programoje „МАКАРОНИ“ negalimos automatinio šildymo ir atidėjimo funkcijos.

Programa „МАХТЫ“


Rekomenduojama mantams gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 30 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Programoje „МАХТЫ“ paruošimo laikas pradedamas skaičiuoti atgaline tvarka tik tada, kai prietaisas pasiekia darbinius parametrus (kai užverda vanduo). Programoje „МАХТЫ“ negalimos automatinio šildymo ir atidėjimo funkcijos.

Programa „ПИЦЦА“

Rekomenduojama picoms gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 30 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 1 valandos, pokyčio žingsnis 5 minutės. Atidėjimo funkcija šioje programoje negalima.

Programa „ХЛЕБ“

Rekomenduojama kepti įvairių rūšių duoną iš kvietininį miltų pridedant ruginį. Programoje numatytas visas ciklas nuo tešlos kildinimo iki kepimo. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 3 valandos. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 6 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Automatinio šildymo laikas programoje „ХЛЕБ“ yra 3 valandos.

 *ДЕМЕСИО! Kepimo metu dubuo ir produktai įkaista! Išimdami duoną iš prietaiso, naudokite virtuvės pirštines.*


Programa „ПЛОВ“

Rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 1 valanda. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa „ФРИТЮР“

Multifunkciniuose puoduose REDMOND RMC-M13/RMC-M23 galima skrudinti produktus riebaluose, naudojant specialų krepšį (išsijąjamas atskirai). Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 18 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 40 minučių, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Šioje programoje automatinio šildymo ir atidėjimo funkcijos negalimos.

 *ДЕМЕСИО! Riebalai labai įkaista! Išimdami skrudinimo riebaluose krepšį, naudokite virtuvės pirštines.*

Programa „ТОМЛЕНИЕ“

Rekomenduojama daržovėms, žuviai, mėsa šūtinėti. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas šioje programoje yra 3 valandos.

III. PRIETAISO VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Bendrosios taisyklės ir rekomendacijos

- Prieš naudojant prietaisą pirmą kartą, taip pat kai norima pašalinti iš multifunkcinio puodo maisto kvapus, rekomenduojame baigus gaminti išplauti dubenį ir dangtį iššiušyti 9-ių procentų acto tirpalu, po to 15 minučių pavirinti puopę citrinos programoje „НА ПАРУ“.
- Negalima patikėti uždarame multifunkciniame puode dubenį su pagamintu maistu arba pripiltą vandens lgiu nei 24 valandas. Dubenį su paruoštu patiekalu galima laikyti šaldytuve ir, kai reikia, sušildyti maistą multifunkciniame puode, naudojant pašildymo funkciją.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Valymui naudokite minkštą audinį ir švelnius indų ploviklius.



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



ДРАУДИМА panaudinti prietaiso korpusą į vandenį arbatyti po vandens šlukite!

- Atsargiai valykite gumines ir silikonines multifunkcinio puodo detales: jeigu jas pažeisite arba deformuosite, prietaisas gali pradėti blogai veikti.
- Prietaiso korpusą galima valyti, kai jis tamsu nešvarus. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir nuimama garų sušildymo būtiną valyti kaskart pasinaudojus prietaisu. Kondensatas, kuris susidaro gaminant maistą multifunkciniame puode, nuvalykite kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu. Darbo kameros vidinį paviršių valykite, kai reikia.

Korpuso valymas

Prietaiso korpusą valykite minkšta drėgna virtuvės servetėle arba kempine. Galima naudoti švelnius. Kad neatsirytų vandens nuosėdų ir pataškų ant prietaiso korpuso, rekomenduojame sausai nušluostyti visą jo paviršių.

Dubens valymas

Dubenį galima valyti tiek rankomis, naudojant ginkštą kempinę ir indų ploviklį, tiek ir plauti indaplovėje (vadovaujantis jos gamintojo rekomendacijomis). Jeigu dubuo labai nešvarus, įpilkite į jį šilto vandens ir palikite kuriam laikui, kad atmirktų, po to išplaukite. Kad mirkymas būtų efektyvesnis, dubenį, pripiltą šilto vandens, (ne daugiau kaip iki maksimalaus teistino lygio) galima įstatyti į multifunkcinį puodą, uždenęti dangtį ir įjungti pašildymą 30–40 minučių. Prieš statydami dubenį į multifunkcinio puodo korpusą, sausai nušluostykite dubens išorinį paviršių.



Dažnai naudojant dubenį, po kurio laiko gali visiškai arba iš dalies pakisti jo vidinės neslyvančios dangos spalva. Savaitę tai nėra dubens defekto požymis.

Vidinio aliumininio dangčio valymas

1. Atidarykite multifunkcinio puodo dangtį.
2. Iš vidinės dangčio pusės atsargiai atskirkite vidinį dangtį nuo pagrindinio ir nuimkite jį nuo įkašos.
3. Nuvalykite abiejų dangčių paviršių drėgna virtuvės servetėle arba kempine. Jeigu reikia, nuplaukite nuimta dangtį po vandens srove, naudodami indų ploviklius. Naudoti indaplovę šiuo atveju nereikėtų.
4. Sausai nušluostykite abu dangčius.
5. Įstatykite aliumininį dangtį į vietą, sulgyuodami jį su pagrindiniu dangčiu.

Nuimamo garų vožtuvo valymas

- Garų vožtuvas įtaisytas specialiaime lizde ant prietaiso viršutinio dangčio.
1. Atsargiai patraukite išorinį gaubtą už iškyšos dangčio įduboje aukštyn ir į save jį sudaro išorinis ir vidinis gaubtas.
 2. Vidinį gaubtą pasukite prieš laikrodžio rodyklę (<loosen> kryptimi) i ki galo ir nuimkite.
 3. Jeigu reikia, atsargiai nuimkite guminį vožtuvo sandarinimo žiedą. Nuplaukite visas vožtuvo dalis.
 4. Surinkite garų vožtuvą atgaline tvarka: įstatykite į vietą sandarinimo žiedą, sulgyuodami pagrindinės vožtuvo dalies griovelius su juos atitinkančiomis vidinio gaubto iškyšomis ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę (<tighten> kryptimi). Tvirtai įstatykite garų vožtuvą į lizdą ant prietaiso dangčio.

Kondensato šalinimas

Šiame modelyje kondensatas kaupiasi specialioje ertmėje prietaiso korpuse aplink dubenį ir suteka į specialų konteinerį užpakalinėje prietaiso dalyje.

1. Atidarykite dangtį, išimkite dubenį. Jeigu reikia, truputį kilstelėkite multifunkcinio puodo priekinę dalį, kad visas kondensatas sutektų į konteinerį.

- Įšimkite konteinerį, truputį patrukdamai už iškyšos į save.
- Įšpinkite kondensatą. Išplaukite konteinerį, laikydamiesi aukščiau nurodytų taisyklių, ir įstatykite į vietą.
- Aplink dubenį ertnėje likusį kondensatą nušluostykite virtuvine servetėle.

Darbinės kameros valymas

Griežtai laikantis šioje instrukcijoje pateikiamų nurodymų, tikimybė, kad į prietaiso darbinę kamerą pateks skysčių, maisto dailelių arba šiukšlių, labai maža. Jeigu darbinė kamera vis dėlto pakankamai užšiterė, reikia jos paviršių išvalyti, kad neatsirastų prietaiso darbo trikdžių arba jis nesugestų.

- i** *Prieš valydami multifunkcinio puodo darbinę kamerą, įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso!*
- Darbinės kameros vidines sienėles, kaitinamojo disko paviršių ir centrinio temperatūros jutiklio gaubtą (esantį kaitinamojo disko viduryje) galima nuvalyti drėgna (ne šlapia!) kempine arba servetėle. Jeigu naudojate ploviklį, būtina kruopščiai pašalinti jo likučius, kad vėliau gaminant maistą neatsirastų nepageidaujamų kvapų.
 - Jeigu į griovelį aplink centrinį temperatūros jutiklį pateko pašaliniai daiktai, atsargiai išimkite juos pincetu, nespausdami jutiklio gaubto.
 - Jeigu užšiteršia kaitinamojo disko paviršius, galima naudotis vidutiniu šiurkštumu drėgna kempine arba sintetiniu šepetėliu.

Dažnai naudojant prietaisą, po kurio laiko gali visiškai arba iš dalies pakisti kaitinamojo disko spalva. Savime tai nėra prietaiso gedimo požymis ir neuri įtakos teisingam prietaiso darbui.

Prietaiso laikymas

Jeigu prietaisu ilgai nesinaudojate, būtinai išjunkite jį iš elektros tinklo lizdo. Darbinė kamera, įskaitant kaitinamąjį diską, dubuo, vidinis dangtis ir garų vožtuvas, kondensato konteineris turi būti švarūs ir sausi.

Kad laikomas prietaisas užimtų mažiau vietos, sudedamaąsias dalis galima sudėti į dubenį ir įstatyti į multifunkcinio puodo korpusą.

IV. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHINIS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidų pranešimai ekrane	Galimi nesklaidumai	Klaidų šalinimas
E1–E4	Sistemos klaida (galbūt sugedo elektroninė plokštė arba temperatūros jutiklis), arba nesandariai uždarytas dangtis.	Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu problemos pašalinti nepavyko, kreipkitės į autorizuotą techninės priežiūros centrą

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia	Nėra elektros srovės	Patikrinkite, ar elektros srovės lizdas nesugedęs
Patiekalas gaminamas per daug ilgai	Trinka elektros srovės tiekimas	Patikrinkite, ar elektros srovės lizdas nesugedęs
	Tarp dubens ir kaitinamojo elemento pateko pašaliniai daiktai	Išimkite pašalinį daiktą
	Dubuo netolygiai įstatytas į multifunkcinio puodo korpusą	Dubenį įstatykite tolygiai, kad neperisikreiptų
	Užšiteršė kaitinamasis elementas	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinamąjį elementą


V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam prietaisui suteikiama 25 mėnesių garantija nuo jo įsigijimo dienos. Garantijos galiojimo laikotarpiu gamintojas įsipareigoja pašalinti bet kuriuos gamybos defektus sutaisydamas prietaisą, pakeisdamas jo dalis arba visą gaminį, jeigu defektai atsirado dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija galioja tik tuo atveju, jeigu pardavimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantiniame talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminis buvo naudojamas laikantis eksploatavimo instrukcijos, nebuvo remontuojamas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat jeigu išsaugotas visas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma, jei gaminis ir jo priedai (filtrai, lemputės, keraminė, tefloninė ir kitų nesvytančios dangos, sandarinimo žiedai ir kt.) natūraliai estetiškai susidėvėjo.

Gaminio eksploatavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojamas nuo pardavimo datos arba nuo pagaminimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti).

Prietaiso pagaminimo datą galima rasti serijos numeryje, kuris nurodytas identifikavimo lipduke ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų. 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – prietaiso pagaminimo metus. Gamintojo nustatytas prietaiso eksploatavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos. Šiam terminui galioja sąlyga, kad gaminis eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

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

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

Ražotājs nenes atbildību par bojājumiem, kas radušies ierīces lietošanas drošības tehnikas prasību un ekspluatācijas noteikumu neievērošanas dēļ.

- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalos, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).

- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai. Šīs prasības neievērošana var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.

- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.

UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, nenoliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.

- Pēc lietošanas izslēdziet ierīci no rozetes, tāpat arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.
- Neizstiepiet elektrobarošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem

priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm. *legaumējiet: nejaušs elektrobarošanas kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabeļis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.*

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

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

- Šis izstrādājums nav paredzēts, lai to lieto tu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu vai psihiskas novirzes, vai cilvēki bez atbilstošām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šos cilvēkus uz-

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

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

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-M13	RMC-M23
Jauda	500 W	860 W
Spriegums	220–240 V, 50 Hz	
Kausa tilpums	3 l	5 l
Kausa pārklājums	Pretpledeguma keramiskais ANATO® (Koreja)	
Displejs	Gaismas diodu	
Vadības tips	Elektroniskais	
Tvaika vārsts	Noņemams	
Barošanas slēdzis uz ierīces korpusa	Ir	
Energoatkarīga atmiņa	Ir	
Skaņas signālu atslēgšana	Ir	

ēdiena gatavošanas laika atskaites tikai pēc tam, ierīcē būs sasniegta uzstādītā darba temperatūra; programmā „НА ПАРУ” – tikai pēc tam, kad kausā būs izveidojies pietiekošs tvaiku daudzums.

Funkcija „Atliktais starts”

Šī funkcija sniedz iespēju uzstādīt laiku, kad jābūt gatavam izvēlētajam ēdienam. Atlikt ēdiena gatavošanas procesu var uz ilgu laiku – līdz 24 stundām ar 15 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Jāņem vērā, ka atlikšanas laikam jābūt lielākam par uzstādīto gatavošanas laiku, pretējā gadījumā programma sāks darboties uzreiz pēc pogas „Старт/Автоподогрев” nospiešanas.

1. Griezot regulēšanas gredzenu, izvēlieties vajadzīgo programmu.
2. Estatiet izvēlētajai programmai vajadzīgo gatavošanas laiku.
3. Ja ir izvēlēta programma „МУЛЬТИПОВАР”, iestatiet ēdiena gatavošanas temperatūru.
4. Nospiediet pogu „Настройка”. Indikators „Отсрочка”, kā arī atliktā starta laika vērtības indikators mirgos displejā.
5. Griezot regulēšanas gredzenu, izvēlieties stundu vērtību. Griezot pulksteņrādītāja kustības virzienā, stundu vērtība palielināsies, griežot pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam – samazināsies. Pēc maksimālās vērtības sasniegšanas laiku uzstādīšanas turpināsies no diapazona sākuma.
6. Pēc stundu vērtības iestatīšanas nospiediet pogu „Час/Мин”. Minūšu vērtības indikators mirgos. Griezot regulēšanas gredzenu, izvēlieties minūšu vērtību. Griezot pulksteņrādītāja kustības virzienā, minūšu vērtība palielināsies, griežot pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam – samazināsies. Pēc maksimālās vērtības sasniegšanas laiku uzstādīšanas turpināsies no diapazona sākuma.
7. Nospiediet pogu „Старт/Автоподогрев”. Displejā parādīsies indikators „Отсрочка” un pašreizējā laika indikators. Pēc pogas „Час/Мин” nospiešanas displejā būs redzams uzstādītās diennakts laiks, kad ēdienam jābūt gatavam.
8. Lai atceltu iestatītos uzstādījumus, nospiediet pogu „Отмена”, pēc tam būs no jauna jāievada ēdiena gatavošanas programma.

Programmās „ЭКСПРЕСС”, „ЖАРКА”, „ПЕЛЬМЕНИ”, „МАКАРОНЫ”, „МАНТЫ”, „ФРИТЮР” funkcija „Atliktais starts” nav pieejama.

Iestatot laiku funkcijā „Atliktais starts” jāņem vērā, ka programmā „НА ПАРУ” atpakaļejošā laika atskaitē sākas tikai pēc tam, kad ierīcē ir sasniegti darbības nepieciešamie parametri.

Ierīce ir aprīkota ar energoneaķtarīgu atminu. Iesaicīgas elektropadeves atslēgšanas gadījumā (līdz 15 minūtēm ēdiena gatavošanas režīmā) visi jūsu uzstādītie iestatījumi tiks saglabāti.

Gatavo ēdieni temperatūras uzturēšanas funkcija (autouzsilde)

Funkcija ieslēdzas automātiski uzreiz pēc programmas darbības beigšanās un var saglabāt gatavā ēdiena temperatūru 70–75°C robežās 12 stundas ilgi. Displejā ir redzama darbības laika tiešā atskaitē šajā režīmā. Nepieciešamības gadījumā autouzsilde var atslēgt, nospiežot pogu „Старт/Автоподогрев” (indikators „Автоподогрев” nodzisis).

Šī funkcija nav pieejama programmās „ЭКСПРЕСС”, „ЙОГУРТ”, „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО”, „ПЕЛЬМЕНИ”, „МАКАРОНЫ”, „МАНТЫ”, „ФРИТЮР”. Programmā „ХЛЕБ” autouzsilde funkcijas darbības laiks ir 3 stundas ilgs, programmā „ВЫПЕЧКА” – 4 stundas.

Iepriekšēja autouzsilde atslēgšana

Multitaktos REDMOND RCM-M13/RCM-M23 ir paredzēta iespēja šo funkciju atslēgt uzreiz pēc ēdiena gatavošanas programmas ieslēgšana. Lai to izdarītu, pēc gatavošanas programmas starta nospiediet pogu „Старт/Автоподогрев”, līdz indikators „Автоподогрев” nodzisis. Lai no jauna ieslēgtu autouzsilde, nospiediet pogu „Старт/Автоподогрев” vēlreiz, iedegsies indikators „Автоподогрев”. Jūsu darba ērtībai gadījumā, kad ēdiena tiek gatavots temperatūrā, kas ir zemāka par 80°C, pēc noklusējuma autouzsilde funkcija būs atslēgta. Nepieciešamības gadījumā to var ieslēgt manuāli, nospiežot pogu „Старт/Автоподогрев” pēc ēdiena gatavošanas programmas ieslēgšanas (iedegsies indikators „Автоподогрев”).

Ēdieni sildīšanas funkcija

Lai sildītu aukstus ēdienus:

1. Pārliciet gatavu ēdiena kausā, kausu ievietojiet multitaktā korpusā. Pārlicienies, ka kausi blīvi saskaras ar sildāmelementu.
2. Aizveriet vāku līdz atskan klikšķis, pieslēdziet multiktaktu pie elektrotīkla.
3. Nospiediet pogu „Паароев”. Displejā iedegsies atbilstoši indikators un ieslēgsies sildīšana. Taimeris būs redzama ierīces darbības laika tiešā atskaitē šajā režīmā. Ēdiena tiks uzsilidīts līdz 70–75°C. Šī temperatūra var tikt uzturēta 12 stundu laikā.
4. Nepieciešamības gadījumā sildīšanu var atslēgt, nospiežot pogu „Отмена”. Indikatori kā displejā, tā arī uz pogas nodzīsīs.



Svarīgi! Neskatoties uz to, ka multitaktis var saglabāt produktu uzsilidītā stāvoklī 12 stundas ilgi, nav ieteicams atstāt ēdenu uzsilidītu ilgāk par divām trimām stundām, jo dažreiz tas var izsaukt tā garšu kvalitātes izmaiņas.

Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secība

1. Sagatavojiet nepieciešamas sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet kausu. Uzņemiet, lai visu sastāvdaļu (ieskaitot šķidrumu) apjoms atstātos ne augstāk par maksimālo skalas atzīmi uz kausa iekšējās virsmas.
2. Ielieciet kausu ierīces korpusā, nedaudz to pagrieziet. Pārlicienies, ka tas cieši saskaras ar sildāmelementu.
3. Aizveriet multitaktā vāku, līdz atskan klikšķis. Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla.
4. Griezot regulēšanas gredzenu, izvēlieties vajadzīgo ēdiena gatavošanas programmu. Programmas indikators mirgos, displejā būs redzams indikators „Таймер” un pēc noklusējuma uzstādītās ēdiena gatavošanas laiks.
5. Nospiediet pogu „Настройка”. Uzstādiet vajadzīgo ēdiena gatavošanas laiku.

Ja ir izvēlēta programma „МУЛЬТИПОВАР”, atkārtoti nospiediet pogu „Настройка”, lai pārietu uz ēdiena gatavošanas temperatūras iestatīšanas režīmu. Temperatūras rādījuma indikators displejā mirgos. Griezot regulēšanas gredzenu, izvēlieties vajadzīgo temperatūras līelumu. Griezot gredzenu pulksteņrādītāja kustības virzienā, temperatūras līelums palielināsies, griežot pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam – samazināsies. Kad būs sasniegti maksimālais līelums, temperatūras iestatīšana sāksies no diapazona sākuma.

6. Ja ir nepieciešams, uzstādiat atliktā starta laiku.
7. Nospiediet pogu „Старт/Автоподогрев”. Iedegsies pogas indikators, sāksies ēdiena gatavošanas process un programmas darbības laika atpakaļejošā atskaitē.
8. Pēc gatavošanas programmas pabeigšanas atskanēs signāls, nodzīs programmas indikators. Atkarībā no uzstādījumiem ierīce pāries autouzsilde režīmā (iedegsies indikators „Автоподогрев”, displejā būs redzams autouzsilde darbības laika tiešā atskaitē) vai gaidīšanas režīmā.
9. Lai pārtrauktu ēdiena gatavošanas procesu jebkurā tā posmā, lai atceltu uzstādīto programmu vai atslēgtu autouzsilde, nospiediet pogu „Отмена”.

Programma „МУЛЬТИПОВАР”

Programma „МУЛЬТИПОВАР” ir paredzēta tam, lai gatavotu praktiski jebkurus ēdienus ar ietvertajām uzstādītajām gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 30 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 2 minūtēm līdz 12 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Temperatūras iestatīšanas diapazons šajā programmā ir 35–170° ar 5°C lietu iestatīšanas soli. Ēdiena gatavošanas temperatūra pēc noklusējuma ir 100°C.

Programma „ЭКСПРЕСС”

Programma ir ieteikta ātrai risi, ir derīga putrainu putru pagatavošanai, kā arī dažādu produktu vārīšanai. Šajā programmā nav pieejamas gatavošanas laika regulēšana, autouzsilde un atliktā starta funkcijas.

1. Sekojiet sadaļas „Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secība” 1-3. punktam.

2. Griezot regulēšanas gredzenu, izvēlieties programmu „ЭКСПРЕСС” (programmas indikators mirgos, displejā būs redzams simbols „—”).
3. Nospiediet pogu „Старт/Автоподогрев”. Iedegsies pogas indikators, sāksies ēdiena gatavošanas process. Displejā būs redzams dinamisks indikators.
4. Pēc ēdiena gatavošanas programmas pabeigšanas atskanēs signāls, nodzīsīs tā indikators. Ierīce pāries gaidīšanas režīmā.
5. Lai pārtrauktu ēdiena gatavošanas procesu jebkurā tā posmā, atceltu ievadīto programmu, nospiediet pogu „Отмена”.

Programma „РИС/КРУПЫ”

Programma paredzēta risu, ūdeni vārītu biezu putru gatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 25 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

LVA

Programma „НА ПАРУ”

Programma tiek ieteikta dārzeņu, putna gaļas, zivju tvaicēšanai, manti, diētisko un veģetāro ēdiena gatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 30 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaitē programmā „НА ПАРУ” sāks tikai pēc tam, kad ierīce ir sasniegusi darba parametru (kausa ūdens ir sācis vārīties un ir izveidojies pietiekošs daudzums tvaiku).

1. Ielejiet kausā 600–1000 ml ūdens. Ielieciet kausu konteinerī, kas paredzēts tvaicēšanai.
2. Nomēriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi izlieciet tos tvaicēšanas konteinerī un ievietojiet kausu ierīces korpusā.
3. Sekojiet sadaļas „Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secība” 5-9. punktam.

Programma „ВАРКА”

Programma tiek ieteikta dārzeņu, gaļas, zivju vārīšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 45 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma „СУП”

Programma tiek ieteikta dažādu pirmo ēdienu, kompotu un marināžu gatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 1 stunda. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma „ЖАРКА”

Programma tiek ieteikta gaļas, dārzeņu, putna gaļas un citu produktu cepšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 18 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Ir pieejams cept produktus ar atvērto ierīces vāku.

Atliktā starta funkcija šajā programmā nav pieejama.



Ieteicams produktus apcept ar atvērto ierīces vāku – tas ļaus iegūt kraukšķīgu garozīti. Pirms atkārtotas programmas „ЖАРКА” lietošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.

Programma „ВЫПЕЧКА”

Programma tiek ieteikta biskvītu, sacepumu, rauga un kārtainās miklas pīrāgu cepšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 50 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Autouzsilde darba laiks programmā „ВЫПЕЧКА” ir 4 stundas ilgs.



Uzmanību! Izmantojiet gatavo produktu no kausa, izmantojiet virtuves cimdus vai speciālas drāniņas.

Programma „ТУШЕНИЕ”

Programma tiek ieteikta dārzeņu, gaļas, putna gaļas, jūras produktu sautēšanai, kā arī galerta un aukstās gaļas pagatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 1 stunda. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma „ТВОРОГ”

Ar multikatlu REDMOND RMC-M13/RMC-M23 palīdzību jūs viegli un ātri varat pagatavot mājas biezpienu, kuru var izmantot gan kā gatavu produktu, gan kā sastāvdaļu citu ēdiena pagatavošanai. Sekojiet gatavošanas ieteikumiem komplektā esošajā grāmatā „120 receptes”.

Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 20 minūtes. Programmā „ТВОРОГ” ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Autouzsilides funkcija šajā programmā nav pieejama.

Programma „ЙОГУРТ”

Jogurts ir skābpiena produkts ar veselīgām īpašībām, tas ir plaši pazīstams un populārs visā pasaulē. Ar šīs programmas palīdzību jūs varat pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus mājās. Tāpat šī programma sniedz iespēju uzraudzēt mitru. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 8 stundas. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programmā „ЙОГУРТ” autouzsilides funkcija nav pieejama.



Jogurta pagatavošanai jūs varat izmantot speciālu jogurta burciņu komplektu REDMOND RAM-G1 (var iegādāties atsevišķi).

Programma „ДЕСЕРТЫ”

Programma tiek ieteikta dažādu saldo ēdību gatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 30 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma „ХОЛОДЕЦ”

Programma tiek ieteikta aukstās gaļas un galerta gatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 4 stundas. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 10 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО”

Programma tiek ieteikta rauga mīklas raudzēšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 1 stunda. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programmā „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО” nav pieejama autouzsilides funkcija.

Programma „МОЛОЧНАЯ КАША”

Programma tiek ieteikta piena biežputru, džeļu, augļu zeleļu un dažādu saldo ēdību pagatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 30 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Ieteikumi piena biežputru gatavošanai multikatā

Programma paredzēta biežputru vārīšanai no pastērīzēta piena ar zemu tauku saturu. Lai novērstu piena izvairošanu un tiecesānu pārī matām vāroties un iegūtu nepieciešamo rezultātu, tiek ieteikts:

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



Lai pagatavotu piena biežputru, tāpat var izmantot universālo programmu „МУЛЬТИПОВАР” (optimālā ēdiena gatavošanas temperatūra ir 95°C).

Programma „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”

Multikatā REDMOND RMC-M13/RMC-M23 palīdzēs atvieglot risināt daudzus jautājumus, kas saistīti ar bērnu uzturu un bērna kopšanu dažādās augšanas un attīstības stadijās. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 40 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma „ЗАПЕКАНИЕ”

Programma tiek ieteikta dažādu ēdību gatavošanai folijā. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 30 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 4 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Autouzsilides darbības laiks programmā „ЗАПЕКАНИЕ” ir 4 stundas.

Programma „ПЕЛЬМЕНИ”

Programma tiek ieteikta pelmeņu vārīšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 13 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 1 stundai ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaite programmā „ПЕЛЬМЕНИ” sākas tikai pēc tam, kad ierīcē ir sasniegti darbības nepieciešamie parametri (ūdens sāk vārīties).

Programmā „ПЕЛЬМЕНИ” nav pieejamas autouzsilides un atlikātā starta funkcijas.

Programma „МАКАРОНЫ”

Programma tiek ieteikta makaronu vārīšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 8 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 stundai ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaite programmā „МАКАРОНЫ” sākas tikai pēc tam, kad ierīcē ir sasniegti darbības nepieciešamie parametri (ūdens sāk vārīties).

Programmā „МАКАРОНЫ” nav pieejamas autouzsilides un atlikātā starta funkcijas.

Programma „МАНТЫ”

Programma tiek ieteikta mantu pagatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 30 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaite programmā „МАНТЫ” sākas tikai pēc tam, kad ierīcē ir sasniegti darbības nepieciešamie parametri (ūdens sāk vārīties).

Programmā „МАНТЫ” nav pieejamas autouzsilides un atlikātā starta funkcijas.

Programma „ПИЦЦА”

Programma tiek ieteikta picas gatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 30 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 1 stundai ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Atlikātā starta funkcija šajā programmā nav pieejama.

Programma „ХЛЕБ”

Programma tiek ieteikta dažādu veidu maizes cepšanai – gan no kviešu miltiem, gan ar pievienotiem rudzu miltu. Programmā ir paredzēts pilns gatavošanas cikls – no mīklas uzraudzēšanas līdz maizes cepšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 3 stundas. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 6 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Autouzsilides darbības laiks programmā „ХЛЕБ” ir 3 stundas ilgs.



UZMANĪBU! Cepšanas laikā kausu ar produktus sakarst! Izņemot gatavo maizi no ierīces, izmantojiet virtuves cimdus.

Programma „ПЛОВ”

Programma tiek ieteikta dažādu veidu plovu gatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 1 stunda. Ir iespēja gatavošanas

laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma „ФРИЮР”

Multikatlos REDMOND RMC-M13/RMC-M23 jūs varat gatavot karstos taukos, izmantojot speciālu grozu (var iegādāties atsevišķi). Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 18 minūtes. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 5 minūtēm līdz 40 minūtēm ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Šajā programmā nav pieejamas autouzsilides un atlikātā starta funkcijas.



UZMANĪBU! Eļļa vai tauki ir ļoti karsti! Lai izņemtu cepšānu taukos vai eļļā paredzēto grozu, izmantojiet virtuves cimdus.

Programma „ТОМЛЕНИЕ”

Programma tiek ieteikta dārzeņu, zivju, gaļas sutināšanai. Ir iespēja gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks šajā programmā ir 3 stundas.

III. IERĪCES TĪRĪŠANA UN UZGLABĀŠANA

Vispārējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms pirmās ierīces lietošanas, kā arī gadījumā, ja ir nepieciešams likvidēt multikatā ēdiena smakas, kas radušās pēc gatavošanas, iesakām tiru kausu un iekšējo vāku noslaucīt ar 9% etiķa šķīdumu, pēc tam 15 minūšu laikā pavāri multikatā pusi citrona programmā „HA TAPY”.
- Nav ieteicams atstāt aizvērt multikatā kausu ar pagatavoto ēdību vai piepildītu ar ūdeni vairāk kā 24 stundas. Kausu ar gatavo ēdību var uzglabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā ēdību uzsilīt multikatā, izmantojot silidšanas funkciju.
- Pirms uzsākt ierīces tīrīšanu, pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdziususi. Tīrīšanai izmantojiet mitru drāniņu un maigus trauku mazgājamus līdzekļus.



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



AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī/vai novietot to zem ūdens strāklas!

- Esiet ļoti rūpīgi, tīrot multikatā gumijas vai silikona detaļas: to deformācija vai bojājumi var būt par iemesli nepareizi ierīces darbībai.
- Izstrādājuma korpusu var tīrīt atkarībā no tā, cik tas ir netīrs. Kaus, iekšējais alumīnija vāks un noņemamais vairotājs jātīra pēc ierīces katras lietošanas reizes. Kondensāts, kas veidojas multikatā ēdiena gatavošanas procesā, savāciet pēc katras ierīces lietošanas. Darba kameras iekšējās virsmas tīriet nepieciešamības gadījumos.

Korpusa tīrīšana

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

Kausa tīrīšana

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

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

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

Iekšējā alumīnija vāka tīrīšana

1. Atveriet multikatla vāku.
2. No iekšējās vāka puses rūpīgi atvienojiet iekšējo vāku no pamatvāka, noņemiet to no tapīņas.
3. Nostaukiet abu vāku virsmas ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Nepieciešamības gadījumā nomazgājiet noņemto vāku zem ūdens strūkļas, izmantojot trauku mazgājamo līdzekli. Šajā gadījumā nevajadzētu izmantot trauku mazgājamo mašīnu.
4. Nostaukiet abus vākus līdz tie ir sausi.
5. Uzstādiet alumīnija vāku tā vietā, savienojiet to ar pamatvāku.

Noņemamā tvaika vārsta tīrīšana

Tvaika vārsts ir uzstādīts speciālā līdgdzē uz ierīces augšējā vāku un sastāv no ārējā un iekšējā apvalka.

1. Uzmaniģi pavelciet ārējo apvalku aiz izciļņa, kas atrodas vāka padziļinājumā, uz augša un uz savu pusi tā.
2. Iekšējo apvalku pagrieziet pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam (virzienā <loosen>) līdz galam un noņemiet to.
3. Nepieciešamības gadījumā uzmanīgi izņemiet vārsta gumiju. Izmazgājiet visas vārsta daļas.
4. Veiciet montāžu atpakaļejošā secībā: ielieciet gumiju tās vietā, savienojiet vārsta pamatdaļas gropes ar atbilstošiem izciļņiem uz iekšējā apvalka un pagrieziet pulksteņrādītāja kustības virzienā (virzienā <tighten>). Bīvi uzstādiet tvaiku vārstu līdgdzē uz ierīces korpusa.

Kondensāta savākšana

Šajā modelī kondensāts sakrājas speciālā iedobumā uz ierīces korpusa apkārt kausam un notek speciālā konteinerī, kas atrodas ierīces aizmugures daļā.

1. Atveriet vāku, izņemiet kausu. Nepieciešamības gadījumā nedaudz paceliet multikatla priekšējo daļu, lai viss kondensāts pilnībā iztečētu konteinerī.
2. Noņemiet konteineri, nedaudz pavelkot to uz savu pusi aiz izciļņa.
3. Izlejiet kondensātu. Izmazgājiet konteineri, ievērojot augstākminētos noteikumus, un ielieciet to atpakaļ ierīcē.
4. Kondensātu, kas palicis iedobumā ap kausu, savāciet ar virtuves salvetes palīdzību.

Darba kameras tīrīšana

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

i *Pirms multikatla darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, ka tas ir atslēgts no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisis!*

- Darba kameras sānu virsmas, sildāmelementa diska virsmu un centrālā devejā apvalku (atrodas sildāmelementa diska vidū) var notīrīt ar samitrinātu (ne stajpil) sūkli vai salveti. Gadījumos, kad tiek lietots mazgājamais līdzeklis, ir ļoti rūpīgi jāsavāc tā atlikumi, lai nepieļautu, ka nākamajā diēna gatavošanās reizē parādās nevēlamas smakas.
- Ja padziļinājumā ap centrālo termodeveju ir nokļuvuši svešķermeņi, tie, nespiežot uz devejā apvalku, ļoti uzmanīgi jāizņem ar pinceti.
- Ja ir kļūsvīsi netīra sildāmelementa diska virsma, ir pieļaujams izmantot veidņas cietības samitrinātu sūkli vai sintētisko suku.

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

Ierīces uzglabāšana

Ja ierīce netiek ilgstoši lietota, obligāti atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerasi, ieskaitot sildāmelementa disku, kausam, iekšējam vākam un tvaika vārstam, kondensāta savākšanai domātajam konteinerim ir jābūt tīriem un sausiem.

Lai uzglabājot ierīci, tā aizņemtu mazāk vietas, var ielikl komplektējošās sastāvdaļas kausā un kausu ielikl multikatla korpusā.

IV. PIRMS VĒRSTIES SERVISA CENTRĀ

Ziņojums displejā par kļūdu	Iespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
E1-E4	Sistēmas kļūda (iespējams, ka ir sabojājies elektroniskā plāte vai termodevejs), vai arī nav bīvi aizvērts vāks.	Bīvi aizveriet vāku. Ja problēma nav novērsta, vērsieties autorizētajā servisa centrā.


Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma novēršana
Neiestēdzas	Nav strāvas padeves no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
Ediens tiek gatavots pārāk ilgi	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
	Starp kausu un sildāmelementu ir iekļuvis svešķermenis	Izņemiet svešķermeņi
	Kaus multikatla korpusā ir ielikts nelīdzeni.	Ielieciet kausu korpusā taisni, bez sašķiebumiem.
	Ir netīrs sildāmelements	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildāmelementu.

V. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Uz šo izstrādājumu tiek piešķirta garantija uz 25 mēnešiem no izstrādājuma iegādāšanās brīža. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, jebkurus ražošanas defektus, kurus izraisījis nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz daļiņu izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikšķermeņiem, teflona un citiem pretspiedējuma pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.). Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt).

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu. Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notiks atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajiem tehniskajiem standartiem.

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

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

OHUTUSMEETMED

Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsutud ohutustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.

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

gimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.

- Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest. Kasutades pikendajat veenduge, et see on maandatud.

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

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

MEELESPEA: elektrijuhtme juhulik vigastamine võib tingida garantiitingimuste mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud

elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.

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

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

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

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

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

EST

Tehniline iseloomustik

Mudel	RMC-M13	RMC-M23
Võimsus	500 W	860 W
Pinge	220–240 V, 50 Hz	
Anuma maht	5 l	5 l
Anuma kate	Keraamiline kõrbemisvastane ANATO® (Korea)	
Ekraan	Valgusdiood	
Juhtimise tüüp	Elektrooniline	
Auruklapp	Eemaldatav	
Toitelüliti seadme korpusel	Olemas	
Energiasõltuv mälu	Olemas	
Helisignaali väljalülitamine	Olemas	

Funktsioonid

- Autosoojendus.....olemas, kuni 12 h
- Autosoojenduse eelne väljalülitamine.....olemas
- Eelseadistus.....olemas, kuni 24 h
- Toitude soojendamine.....olemas, kuni 12 h

Programmid

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOKK)
2. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)
3. РИС/КРУПЫ (RIS/TERAVILJAD)
4. НА ПАРУ (AURUL VALMISTAMINE)
5. ВАРКА (KEETMINE)
6. СУП (SUPP)
7. ЖАРКА (PRAADIMINE)
8. ВЫПЕЧКА (KÜPSETISED)
9. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)
10. ТВОРОГ (KOHUPIIM)
11. ЙОГУРТ (JOGURT)
12. ДЕСЕРТЫ (DESSERDID)
13. ХЛОДЕЦ (SÜLT)
14. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (PÄRMITAIGEN)
15. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)
16. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (LASTE TOIT)
17. ЗАПЕКАНИЕ (KÜPSETAMINE)
18. ПЕЛЬМЕНИ (PELMEENID)
19. МАКАРОНЫ (MAKARONID)
20. МАНТЫ (MANDI)
21. ПИЦЦА (PITSA)
22. ХЛЕБ (LEIB)
23. ПЛОВ (PILAFF)
24. ФРИТЮР (FRITÜÜR)
25. ТОМЛЕНИЕ (AURUTAMINE)

Комплектatsioon

- Sisse paigutatud anumaga multikeetja.....1 tk.
- Konteiner aarul valmistamiseks.....1 tk.
- Lame lusikas.....1 tk.
- Kopsik.....1 tk.
- Mööteklaaas.....1 tk.
- Kasutusjuhend.....1 tk.
- Raamat „120 retsepti“.....1 tk.
- Hoodusraamat.....1 tk.
- Ekstritoitejuhe.....1 tk.

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

Multikeetjate RMC-M13/RMC-M23 seadmusel A1

1. Käepidemega kaas ülekandmiseks
2. Eemaldatav auruklapp
3. Eemaldatav sisemine kate
4. Anum

Mudel	RMC-M13	RMC-M23
Anum	RB-CS02	RB-CS02

5. Seadme korpus
6. Kondensaadi kogumise konteiner
7. Ekraaniga juhtimispaneel
8. Reguleerimisrõngas
9. Toite väljalülitaja
10. Kaane avamis nupp
11. Konteiner aarul valmistamiseks

12. Mööteklaaas
13. Kopsik
14. Lame lusikas
15. Elektritoitejuhe

Juhtimispaneeli elemendid A2

1. Ekraan
2. Valmistamisprogrammide indikaatorid
3. Klahv „Час/Мин“ („Tund/Min“) – jooksva aja paigaldusrežiimi sisselülitamine; tundide/minutite valik jooksva aja paigaldamise režiimis, valmistamise ja eelseadistuse režiimis.
4. Klahv „Разогрев“ („Soojendamine“) – toitude soojendamise funktsiooni sisselülitamine (ooterežiimis).
5. Klahv „Старт/Автозагррев“ („Start/Autosoojendus“) nende indikaatoritega „Старт“ („Start“) ja „Автозагррев“ („Autosoojendus“) – valmistamisprogrammi käivitamine, autosoojenduse eelne väljalülitamine.
6. Reguleerimisrõngas: valmistamisprogrammi valik; jooksva aja/vaalmistamisaja/eelneva seadistamise aja valik; temperatuuri määramine programmis „МУЛЬТИПОВАР“: Päripäeva suunas pööramisel tähendus suureneb, vastupäeva pööramisel – vähenevad. Reguleerimisrõnga abil võib teha 16 ümberlülitust 360°.
7. „Автозагррев“ indikaator sütib klahvil autosoojendusfunktsiooni töö ajal. Klahv „Отмена“ („Juhistamine“) – valmistamisprogrammi töö katkestamine; tehtud seadistuste nullimine; helisignaale sisse-/väljalülitamine (ooterežiimis).
9. Klahv „Настройка“ („Häälestamine“) – programmi parameetreid häälestusrežiimi sisselülitamine; üleminek valmistamistemperatuuri paigaldusrežiimi (programmimis „МУЛЬТИПОВАР“) / stardi eelseadistusse.
10. Indikaator „Старт“ põleb valmistamisprogrammi ja eelseadistusfunktsiooni töö ajal; vilgub töotemperatuuride väljumisel programmides „ПЕЛЬМЕНИ“, „МАКАРОНЫ“ ja „МАНТЫ“.

Ekraani seadistus

- A. Indikaator „Таймер“ („Taimer“) – sütib valmistamisaja seadmisel/programmi töö ajal.
- B. Indikaator „Отсрочка“ („Eelseadistus“) – sütib eelseadistusega seadmisel/seadme töö ajal eelseadistusrežiimis.
- C. Helisignaale väljalülitamise indikaator.
- D. Autosoojendusfunktsiooni töö indikaator.
- E. Indikaator „Разогрев“ („Soojendamine“) – sütib toitude soojendamise funktsiooni töö ajal.
- F. Temperatuuritähendus indikaator programmis „МУЛЬТИПОВАР“.

I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST

Avage seade ettevaatlikult, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamsildid, väljaarvatud seeriaümbriga sildid. Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihooldusest. Pühkige seadme korpus niiske lapiga. Peske anumad sooja seebiveega. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse tagajärjek. Sel juhul teostage seadme puhastamine (vt „Seadme puhastamine ja hooldamine“).

⚠ Tähelepanu! Keelatud seadme kasamine mistahes vigastuste korral.

II. MULTIKEETJA KASUTUS

Enne kasutust

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruksõlt tulev kuum aur ei satuks tapetidele, dekoratiivkettetele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrge temperatuurist ja niiskusest.


Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei oleks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskambr põhja vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

Ooterežiim

Vaikimisi elektrivõrku lülitatud seade asub ooterežiimis: ekraanil kajastub jooksev aeg 24-tunnises formaadis. Kui valitud programmi parameetreid seadmise käigus ühtki klahvi ei vajutatud 1 minuti jooksul, pöördub seade tagasi ooterežiimi, kusjuures kõik varem tehtud häälestused kaovad.

Kella häälestamine

Jooksva aja seadmiseks:

1. Vajutage ja hoidke ooterežiimis all klahvi „Час/Мин“. Ekraanile ilmub indikaator , jooksva aja indikaator hakkab vilkuma.
2. Reguleerimisrõngast pöörates valige kella tähendus. Rõnga pööramisel päripäeva – kelleaeg suureneb, vastupära – väheneb. Maksimaalse tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasooni algusest.
3. Seadnud kellaaja, vajutage klahvi „Час/Мин“. Minutite indikaator hakkab vilkuma. Reguleerimisrõngast pöörates valige kella tähendus. Rõnga pööramisel päripäeva – minutite tähendus suureneb, vastupära – väheneb. Maksimaalse tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasooni algusest.

Jooksva aja seadmise lõppedes ärge vajutage ühtki klahvi mõne sekundi vältel. Seatud ajatähendus säilib.

Helisignaale sisse-/väljalülitamine

Multikeetjates REDMOND RMC-M13/RMC-M23 on helisignaale sisse-/väljalülitamise võimalus, mis kõlavälja loovad vajutamisel ja valmistusaja lõppedes. Helisignaale väljalülitamiseks ooterežiimis vajutage ja hoidke all klahvi „Отмена“. Helisignaale taastulutamiseks vajutage veelkord klahvi „Отмена“.

Energiasõltuv mäl

Multikeetjatel REDMOND RMC-M13/RMC-M23 on energiasõltuv mälu. Elektri ajutise väljalülitamise korral (kuni 15 minutit valmistamisrežiimis) säilibv kõik teie poolt tehtud seadistused. Seade hakkab tööle sellel etapil, kui toimus katkestus.

⚠ Tähelepanu! Kui valmistamisprotsessi jätkumist ei soovita, vajutage klahvi „Отмена“. Seade läheb üle ooterežiimi.

Valmistamisaja seadmine

Multikeetjates RMC-M13/RMC-M23 võib muuta valmistamisaja, mis on vaikimisi seatud igale programmile. Etteantud aja muutmiseks ja võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamisest programmist.

1. Reguleerimisrõngast pöörates valige vajalik programm. Ekraanil sütib indikaator „Таймер“, iga programmi jaoks kajastub vaikimisi seatud valmistamisaja.
2. Vajutage klahvi „Настройка“. Kella indikaator hakkab vilkuma.
3. Reguleerimisrõngast pöörates valige kellaage. Rõnga pööramisel päripäeva – kella tähendus suureneb, vastupära – väheneb. Maksimaalse tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasooni algusest.
4. Seadnud kellaaja, vajutage klahvi „Час/Мин“. Minutite indikaator hakkab vilkuma. Reguleerimisrõngast pöörates valige kella tähendus. Rõnga pööramisel päripäeva – minutite tähendus suureneb, vastupära – väheneb. Maksimaalse tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasooni algusest.

i Programmides „ПЕЛЬМЕНИ“, „МАКАРОНЫ“, „МАНТЫ“ ja „ФРИТЮР“ algab paigaldatud valmistamisaja arvustus vaid peale seadme väljumist töotemperatuurile; programmis „НА ПАРУ“ – piisava auruuhuga tekkimisel anumast.

Funktsioon „Eelseadistus“

Nimetatud funktsioon võimaldab seada aega, milleks toit peab valmis olema. Valmistamisprotsessi lõppu võib edasi lükata pikaks ajaks – kuni 24 tunnini 15-minutilise paigaldussammuga. Peab arvestama, et eelseadistuse aeg peab olema suurem, kui määratud valmistamisega, vastasel juhul alustab programm tööd kohe peale klahvile „Старт/Автозагррев“ vajutamisest.

1. Reguleerimisrõngast pöörates valige vajalik programm.
2. Seadke valitud programmile valmistusae.

- Kui on valitud programm „МУЛЬТИПОВАР“, seadke valmistamise temperatuur.
- Vajutage klahvi „Настройка“. Ekraanil hakkavad vilkuma indikaator „Отсрочка“ ja eelseadistuseja tähenduse indikaator.
- Reguleerimisrõngast pöörates valige kellaaeg. Rõnga pöörämisel päripäeva – kella tähendus suureneb, vastupära – väheneb. Maksimaalne tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasoni algusest.
- Seadnud kellaja, vajutage klahvi „Час/Мин“. Minutilise indikaator hakkab vilkuma. Reguleerimisrõngast pöörates valige kella tähendus. Rõnga pöörämisel päripäeva – minutite tähendus suureneb, vastupära – väheneb. Maksimaalne tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasoni algusest.
- Vajutage klahvi „Старт/Автоподогрев“. Ekraanil kajastuvad „Отсрочка“ indikaator ja jooksva aja indikaator. Klahvi „Час/Мин“ vajutades kajastub ekraanil etteantud aeg, milleks toit peab valmis olema.
- Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi „Отмена“, mille järgselt on vaju kogu valmistamisprogramm sisetada uuesti.

Programmides „ЭКСПРЕСС“, „ЖАРКА“, „ПЕЛЬМЕНИ“, „МАКАРОНЫ“, „МАНТЫ“ ja „ФРИТЮР“ on „Eetseadistuse“ funktsioon puudub.

Aja seadmisel „Eetseadistuse“ funktsioonis tule arvesse võtta, et aja tagasiarvestus programmis „НА ПАРУ“ algab vaid peale seadme väljumist töötemperatuuridele.

Seadmel on energiasõltuv mälu. Elektril ajutise väljalülitamise korral (kuni 15 minutit valmistamisrežiimis) säilivad kõik teie poolt tehtud seadistused.

Valmistoitude temperatuuri ülalhoiu funktsioon (autosoojendus)

Lülitub sisse automaatselt valmistamisprogrammi töö lõppedes ja võib hoida valmistoitude temperatuuri vahemikus 70–75°C 12 tunni vältel. Ekraanil kajastub tööaja otsene tagasiarvestus antud režiimis. Vajadusel võib autosoojenduse välja lülitada, vajutades klahvi „Старт/Автоподогрев“ (indikaator „Автоподогрев“ kustub).

Nimetatud funktsioon puudub programmides „ЭКСПРЕСС“, „ЙОГУРТ“, „ДРОЖЕВОЕ ТЕСТО“, „ПЕЛЬМЕНИ“, „МАКАРОНЫ“, „МАНТЫ“ ja „ФРИТЮР“. Programmis „ХЛЕБ“ moodustab autosoojendusfunktsiooni tööaeg 3 tundi, programmis „БЫПЕЧКА“ ja „ЗАПЕКАНИЕ“ – 4 tundi.

Autosoojenduse eelnev väljalülitamine


Multikeetjates REDMOND RMC-M13/RMC-M23 on võimalus autosoojenduse eelnevalt välja lülitada peale peamise valmistamisprogrammi käivitamist. Sellise vajutage peale starti klahvi „Старт/Автоподогрев“ kuni „Автоподогрев“ indikaator kustub. Autosoojenduse taastamiseks vajutage klahvi „Старт/Автоподогрев“ veelkord, sütib „Автоподогрев“ indikaator.

Et oleks mugavam, toitude valmistamise korral temperatuuril alla 80°C, on vaikimisi seadud autosoojenduse funktsioon välja lülitatud. Vajadusel võib selle lülitada sisse käsitsi klahvide „Старт/Автоподогрев“ vajutades peale valmistamisprogrammi käivitamist (sütib „Автоподогрев“ indikaator).

Toitude soojendamise funktsioon

Külmade toitude soojendamiseks:

- Pange toiduained anumasse, paigutage see multikeetja korpusesse. Veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.
- Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage multikeetja elektrivõrku.
- Vajutage klahvi „Пазорев“. Ekraanil sütib vastav indikaator ja soojendus lülitub sisse. Ekraanil kajastub seadme aja otsene tagasiarvestus antud režiimis. Toit soojeneb temperatuurini 70–75°C. Sellist temperatuuri võib hoida 12 tunni vältel.
- Vajadusel võib soojendamise välja lülitada vajutades klahvide „Отмена“. Ekraanil ja klahvil olevad indikaatorid kustuvad.

 **ТÄХТИСИ!** Vaatamata sellele, et multikeetaja võib toitu hoida soojana kuni 12 tundi, ei soovitata toitu jätta soojana seisma enam kui kaheksa-kolme tunniks, kuna see võib tingida toidu maitseomaduste muutuse.

Automaatprogrammide kasutamise üldkord

- Valmistage ette toiduained vastavalt retseptile, asetage anumasse. Jälgige, et kõik toiduained (muuhulgas vedelik) oleksid anuma välispinnal asuvad maksimaalsest kõrgist allpool.
- Asetage anum seadme korpusesse, pöörake seda veidi, veenduge, et see liubub tihedalt soojenduselemendiga.
- Sulgege kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
- Pöörates reguleerimisrõngast, valige vajalik valmistamisprogramm. Programmi indikaator hakkab vilkuma, ekraanile ilmub indikaator „Таймер“ ja vaikimisi valitud valmistamise aeg.
- Vajutage klahvi „Настройка“. Seadke vajalik valmistamise aeg. Programm „МУЛЬТИПОВАР“ valimisel vajutage teist korda klahvi „Настройка“ valmistamistemperatuuri seadmise režiimi üleminekuks. Ekraanil hakkab vilkuma temperatuuri tähenduse indikaator. Reguleerimisrõngast pöörates valige kellaaeg. Rõnga pöörämisel päripäeva – kella tähendus suureneb, vastupära – väheneb. Maksimaalne tähenduse saavutamisel jätkub aja paigaldamine diapasoni algusest.
- Vajadusel seadistage eelseadistuse aeg.
- vajutage klahvi „Старт/Автоподогрев“. Sütib klahvi indikaator, algab valmistamise protsess ja programmi tööaja indikaator.
- Valmistamisprogrammi lõppedes kölab helisignaali, kustub selle indikaator. Sõltuvalt seadistustest läheb seade üle autosoojendusrežiimi (sütib „Автоподогрев“ indikaator, ekraanil kajastub autosoojenduse tööaja otsene tagasiarvestus) või ooterežiimi.
- Valmistamisprotsessi katkestamiseks mistahes etapil, sisetatud programmi tühistamiseks või autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage klahvi „Отмена“.

Programm „МУЛЬТИПОВАР“

Programm „МУЛЬТИПОВАР“ on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt seadud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist 120 minutini 1-minutilise paigaldussammuga.

Temperatuuri seadmise vahemik programmis moodustab 35–170°C 5°C muutrisammuga. Vaikimisi valitud valmistamise temperatuur moodustab 100°C.

Programm „ЭКСПРЕСС“

Soovitakse riisi, sõmerate teraviljaputrede kiireks valmistamiseks, erinevate toiduainete keetmiseks. Nimetatud programmis ei ole valmistamisaja reguleeringud, autopsoojendusfunktsiooni ja eelseadistust.

- Järgige „Automaatprogrammide kasutamise üldkorra“ p. 1-3.
- Pöörates reguleerimisrõngast, valige programm „ЭКСПРЕСС“ (programmi indikaator hakkab vilkuma, ekraanile ilmub sümbol „--“).
- Vajutage klahvi „Старт/Автоподогрев“. Sütib klahvi indikaator, algab valmistamise protsess. Ekraanile ilmub dünaamiline indikaator.
- Valmistamisprogrammi lõppedes kostab helisignaali, kustub selle indikaator. Seade läheb üle ooterežiimi.
- Valmistamisprotsessi katkestamiseks mistahes etapil, sisetatud programmi tühistamiseks vajutage klahvi „Отмена“.

Programm „РИС/КРУПЫ“

Mõeldud riisi, putrude keetmiseks veel. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 25 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

Programm „НА ПАРУ“

Soovitatakse juurviljade, kala, liha, mantide, dieettoitude ja taimeitoitude valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Aja tagasiarvestus programm „НА ПАРУ“ valmistades algab vaid peale seadme

väljumist tööparameetritele (peale vee keemahakkamist ja anumase piisava hulga auru tekkimist).

- Kallake anumasse 600–1000 ml vett. Paigutage anumasse aurul valmistamiseks konteiner.
- Mõõtk ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt aurul valmistamiseks konteinerisse ja asetage anum seadme korpusesse. Veenduge, et see puutub kokku soojenduselemendiga.
- Järgige „Automaatprogrammide kasutamise üldkord“ p. 3-9.

Programm „БАПКА“

Soovitatakse juurviljade, kala, liha keetmiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 45 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm „СУП“

Soovitatakse erinevate suppide, kompotide ja marinaadide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm „ЖАРКА“

Soovitav liha, juurviljad, linnu ja muude toiduainete praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 18 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. Lubatud on praadida toiduaineid avatud kaanega. Eelseadistusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.



Toiduaineid soovitatakse praadida avatud kaanega – see võimaldab saada krõbedat kooriku. Enne programmi „ЖАРКА“ teistkordset kasutust andke seadmele täielikult jahtuda.

Programm „БЫПЕЧКА“

Soovitatakse biskviitide, vormide, pämi- või lehttaignast priukate küpsetamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 50 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist kuni 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Autosoojenduse tööaeg programmis „БЫПЕЧКА“ moodustab 4 tundi.



Tähelepanu! Valmis toote väljavõtmiseks anumast kasutage pajalappe.

Programm „ТУШЕНИЕ“

Soovitatakse juurviljade, liha, linnuliha, meresaaduste hautamiseks, süüdi või tarretise valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist kuni 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm „ТВОРОГ“

Multikeetjate REDMOND RMC-M13/RMC-M23 abil võite kergesti valmistada kodujuustu, mida võib kasutada lõpptootena või koostisainena muude toitude valmistamisel. Järgite raamatus „120 retseptit“ antud soovitusi.

Vaikimisi valmistamise aeg antud programmis moodustab 20 minutit. Programmis „ТВОРОГ“ võib valmistamisaja seada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 1 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

Programm „ЙОГУРТ“

Jogurt – happimast valmistatud, kasulike omadustega toiduaine, populaarne kogu maailmas. Nimetatud programmi abil võite valmistada erinevaid ja kasulikke jogurte oma kodus. Samuti võimaldab programm taigen kergitada. Vaikimisi valmistamise aeg antud programmis on 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist kuni 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm „ЙОГУРТ“ autosoojendusfunktsiooni ei ole.



Jogurite valmistamiseks võite kasutada spetsiaalsed jogurti valmistamiseks purkide komplekti REDMOND RAM-G1 (soetatakse eraldi).

Programm „ДЕСЕРТЫ”

Soovitakse erinevate dessertide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit kuni 2 tunnini 5-minutilise paigaldussummaga.

Programm „ХОЛОДЕЦ”

Soovitakse süüdi valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 4 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit kuni 10 tunnini 10-minutilise paigaldussummaga.

Programm „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО”

Soovitatakse pärmilaiuga kerglõugeteks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit kuni 2 tunnini 5-minutilise paigaldussummaga.

Programm „ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО” autoosojendusfunktsioon puudub.


Programm „МОЛОЧНАЯ КАША”

Soovitatakse piimaputruide, mooside, džemmide, puuviljažele ja erinevate dessertide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit kuni 4 tunnini 1-minutilise paigaldussummaga.

Soovitused piimaputruide valmistamiseks multikeetajes

Programm on mõeldud putruse valmistamiseks vähesel kalorsusega pastöriseeritud piimast. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovitatakse:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisvilja tanged (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- määrada multikeetaja anum enne valmistamist võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõttes toiduaineid vastavalt retseptiraamatu soovitele (suurendada või vähendada toiduaineid kogust vaid proportsionaalselt);
- täispiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

 Piimaputruide valmistamiseks võib samuti kasutada universaalprogrammi „МУЛЬТИЛОВАР” (valmistamise optimaalne temperatuur moodustab 95°C).

Programm „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”

Multikeetajad REDMOND RMC-M13/RMC-M23 võivad lahendada paljusid lastetoitudega seotud probleeme nende kasvu ja arengu erinevatel staadiumitel. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 40 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit kuni 12 tunnini 5-minutilise paigaldussummaga.

Programm „ЗАПЕКАНИЕ”

Soovitatakse erinevate toitude küpsetamiseks fooliumis. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit kuni 4 tunnini 5-minutilise paigaldussummaga. Autoosojendusfunktsiooni tööaeg programmis „ЗАПЕКАНИЕ” moodustab 4 tundi.

Programm „ПЕЛЬМЕНИ”

Soovitatakse pelmeenide keetmiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit kuni 1 tunnini 1-minutilise paigaldussummaga. Valmistamisaja tagasiarvestus programm „ПЕЛЬМЕНИ” algab vaid peale seadme väljumist tööparameetritele (peale vea keemahakkamist). Programm „ПЕЛЬМЕНИ” autoosojendusprogrammi ja eelseadistust ei ole.

Programm „МАКАРОНЫ”

Soovitatakse makaronide keetmiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutit kuni 1 tunnini 1-minutilise paigaldussummaga. Valmistamisaja tagasiarvestus programm „МАКАРОНЫ” algab vaid peale seadme väljumist tööparameetritele (peale vea keemahakkamist). Programm „МАКАРОНЫ” autoosojendusprogrammi ja eelseadistust ei ole.

Programm „МАНТЫ”

Soovitatakse mantide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit kuni 2 tunnini 5-minutilise paigaldussummaga. Valmistamisaja tagasiarvestus programm „МАНТЫ” algab vaid peale seadme väljumist tööparameetritele (peale vea keemahakkamist). Programm „МАНТЫ” autoosojendusprogrammi ja eelseadistust ei ole.

Programm „ПИЦЦА”

Soovitatakse pitsa valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit kuni 1 tunnini 5-minutilise paigaldussummaga. Eelseadistuse programmi antud programmis ei ole.

Programm „ХЛЕБ”

Soovitatakse nisujahust ja rukkijahu lisanditega leiva valmistamiseks. Programm näeb ette täieliku valmistamise tsükli - alates taigna kerkimisest kuni küpsetamiseni. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 3 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit kuni 6 tunnini 5-minutilise paigaldussummaga. Autoosojendusfunktsiooni tööaeg programmis „ХЛЕБ” moodustab 3 tundi.

 Tähelepanu! Küpsetamise ajal anum ja toiduained soojenevad! Leiva väljavõtmiseks seadmete kasutage pajalappe.

Programm „ЛЮБ”

Soovitatakse erinevat liiki pilafide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit kuni 2 tunnini 5-minutilise paigaldussummaga.

Programm „ФРИТИУР”

Multikeetajates REDMOND RMC-M13/RMC-M23 võite valmistada fritüüri, kasutades selleks spetsiaalset korvi (soetatatakse eraldi). Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis on 18 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutit kuni 40 minutit 5-minutilise paigaldussummaga. Autoosojendusfunktsiooni ja eelseadistust nimetatud programmis ei ole.

 ТÄHELEPANU! Õli on väga tuline! Fritüüri valmistamise korvist väljavõtmiseks kasutage pajalappe.


Programm „ТОПЛЕНИЕ”


Soovitatakse juurviljade, kala, liha aurutamiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit kuni 12 tunnini 10-minutilise paigaldussummaga. Vaikimisi valmistamise aeg nimetatud programmis moodustab 3 tundi.

V. SEAME PUHASTAMINE JA HOIDMINE

Üldreeglid ja soovitused

- Enne esimest kasutamist või kõrvaliste lõhnade eemaldamiseks peale toidu valmistamist, soovime peale multikeetajas valmistamist hõõruda puhas anum ja sisekaas 9%-lise äädikalahusega, mille järgselt 15 minuti jooksul keeta pool sidruni programmis „НА ПАРУ”.
- Ei soovitata sulatud multikeetajasse jätta valmistoiduga anumad või veega täidetud anum enam kui 24 tundi. Valmis toiduga anumad võib hoida külmutuskapis ja vajadusel soojendada toitu multikeetajas, kasutades soojendamise funktsiooni.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja deklakteid nõudepesuvahendite.

 Puhastamisel on keelatud kasutada jämedaid salvrätte ja vamme (kui see pole käesolevas juhendis eraldi kokku lepitud). Samuti on keelatud kasutada mistahes keemiliselt agressiivseid või muud aineid, mida ei soovitata toiduaineitega kokkupuutuvate esemete kasutamiseks.

 Keelatud on sukeldata seadme korpuset vette või asetada seda jooksva vea alla!


- Olge ettevaatlik multikeetaja kummist või silikoonist detailide puhastamisel: nende vigastamine või deformeerumine tingib seadme ebaõige töö.
- Toote korpuset võib pesta vastavalt vajadusele. Anum, sisetamine alumiiniumist kaas ja eemaldatavad auruklapp tuleb pesta peale seadme igakordset kasutamist. Multikeetaja toidu valmistamise protsessis tekkinud kondensaat eemaldage peate seadme igakordset kasutust. Töökambril sisepindu puhastage vastavalt vajadusele.

Korpuse puhastamine

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

Anuma puhastamine

Anumad võib puhastada nii käsitsi, kasutades pehmet vanni või nõudepesuvahendit, kui ka nõudepesumasinas (vastavalt selle valmistaja soovitusetele). Tugeva märdumise korral valage anumasse sooja vett ja jätke mingiks ajaks ligunema, mille järgselt puhastage. Efektivsemaks leotamiseks võib kuumale veega täidetud anum (mitte üle lubatud taseme) asetada multikeetajasse, sulgeda kaas ja lülitada soojendus sisse 30-40 minutiks. Kindlasti kuivatage hoolikalt anumad välispiind enne, kui paigaldada see multikeetaja korpusesse.

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

Sisemise alumiiniumkaane puhastamine

1. Avage multikeetaja kaas.
2. Kaane välispoolt ühendage ettevaatlikult lahti sisekaas põhiisest kaanest, võtke see vardealt maha.
3. Hõõruge mõlema kaane pinda niiske köögrätiku või vammiga. Vajadusel peske eemaldatud kaan veejoo all, kasutades nõudepesu vahendeid. Antud juhul ei ole nõudepesumasinas pesemine lubatud.
4. Kuivatage hoolikalt mõlemad kaaned.
5. Paigaldage alumiiniumkaas kohale, kohandage see põhikaanega.

Eemaldatava auruklapi puhastamine

Auruklapp paikneb seadme ülemises kaanes olevas spetsiaalses pesas ja koosneb välisest ja sisemisest keast.

1. Tõmmake hoolikalt kaane sisendivõlv üle väikseks eendit ülespoole ja enda poole.
2. Sisekest pöörake vastupäeva («loosen» suunas) lõpuni ja võtke see maha.
3. Vajadusel võtke ettevaatlikult välja klapi kumm. Peske läbi kõik klapi osad.
4. Pange kokku vastupidises korras: asetage kumm kohale, kohandage klapi põhiosa suunas vastavate eendidega väliskestale ja pöörake päripäeva («tighten» suunas). Asetage auruklapp tihedalt seadme kaanel olevasse pesasse.

Kondensaat eemaldamine

Käesolevas muudis kogunev kondensaat spetsiaalses õnnesusse seadme korpuses anum ümber ja voolab spetsiaalsesse, seadme tagaosa olevasse konteinerisse.

1. Avage kaas, võtke anum välja. Vajadusel tõstke veidi multikeetaja esiosa, et kondensaat voolaks täielikult konteinerisse.
2. Võtke konteiner maha, tõmmates kergelt eendit enda poole.
3. Kallake kondensaat välja. Peske konteiner, järgides ülaltoodud reegleid ja asetage kohale.
4. Anuma ümber olevasse õnnesusse jäänud kondensaat eemaldage köögrätiku abil.

Töökambril puhastamine

Nimetatud kasutusjuhendi rangelt järgimisel on vedeliku, toiduosakeste või prügi sattumine töökambril sisemusse minimaalne. Kui aaga oluline nõudmine on ikkagi toimunud, tuleb töökambril pind puhastada seadme mittekohase töö või vigastamise vältimiseks.

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

- Kambri külgeinu, soojendusketta pinda ja tsentraalse termoanduri kesta (paikneb soojendusketta keskel) võib puhastada niiske (mitte märja!) vanni või rätikuga. Pesuvahendi kasutamisel hoolikalt eemaldada selle jäägid soovimatu lõhna vältimiseks toidu järgneval valmistamisel.
- Võrkehade sattumisel keske termoanduri ümber olevasse süvendisse eemaldage need ettevaatlikult pintsetiga, vajutamata anduri kestale.
- Soojendusketta pinnal määrdumisel võib kasutada keskmise karedusega niisket vanni või sünteetilist harja.

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

Seadme hoidmine

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

IV. ENNE HOOLDUSKESKUSSESSE PÖÖRDUMIST

Veateade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1-E4	Süsteemiviga (elektronplaadi või termoandurite võimalikud vigastused), või opn kaas halvasti suletud	Sulgege kaas tihedalt. Kui probleem ei lahene, pöörduge autori-seeritud hoolduskeskusesse

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

V. GARANTIIOHUSTUSED

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

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

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

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

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

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

RMC-M13-M23-CIS-UM-1