

# REDMOND

Мультиварка

RMC-M90



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

С мультиваркой REDMOND RMC-M90 вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На столе появятся множество новых изысканных и полезных блюд, которые не только обогатят рацион, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь. Ведь в мультиварке REDMOND RMC-M90 благодаря появлению целого ряда новых функций можно приготовить практически любое блюдо.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 17 автоматических программ позволяют готовить мясо, птицу, рыбу, морепродукты, вегетарианскую еду, гарниры, варить каши, супы, макароны, плов, жарить во фритюре, делать йогурты, тесто, фондю, готовить выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Трехмерный нагрев чаши при приготовлении пищи позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные вещества продукта. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева блюда с возможностью его ручного отключения.

В мультиварке REDMOND RMC-M90 вы можете отключить автоподогрев вручную после запуска программы приготовления. Это позволяет не только предотвратить возможное пересыхание блюда, но и существенно сэкономить электроэнергию.

Также в данной модели усовершенствована универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР», благодаря которой можно самостоятельно изменять время и температуру приготовления в еще большем диапазоне значений, что выгодно отличает ее от других аналогов. Кроме того, по окончании установленного времени в программе «МУЛЬТИПОВАР» автоподогрев не будет включаться, если выбрана температура приготовления менее 80°C. Таким образом, вам не придется беспокоиться об отключении автоподогрева при расстойке теста, приготовлении йогурта и т. п. При необходимости в таких случаях можно включить автоподогрев самостоятельно.


Несмотря на большой объем чаши, мультиварка REDMOND RMC-M90 довольно компактна. Ее удобно перевозить, а благодаря сбалансированному расположению ручки мультиварка не опрокидывается при переноске. Сочетая в себе функции плиты, духового шкафа, фритюрницы, пароварки, хлебопечки, кашеварки, яйцеварки, йогуртницы и многих других кухонных приборов, мультиварка REDMOND RMC-M90 поможет освободить пространство на кухне. Специально выпущенная красочная книга от наших поваров с 200 рецептами, адаптированными под данную модель, станет настоящим помощником в приготовлении здоровой и полезной еды для всей семьи.

REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [www.multivarka.pro](http://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 видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. Здесь вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

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

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

## **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

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

- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

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

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

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

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

**Технические характеристики**

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

**Программы**

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

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

**Комплектация**

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

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



**Устройство мультиварки А1**

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

**Панель управления А2**

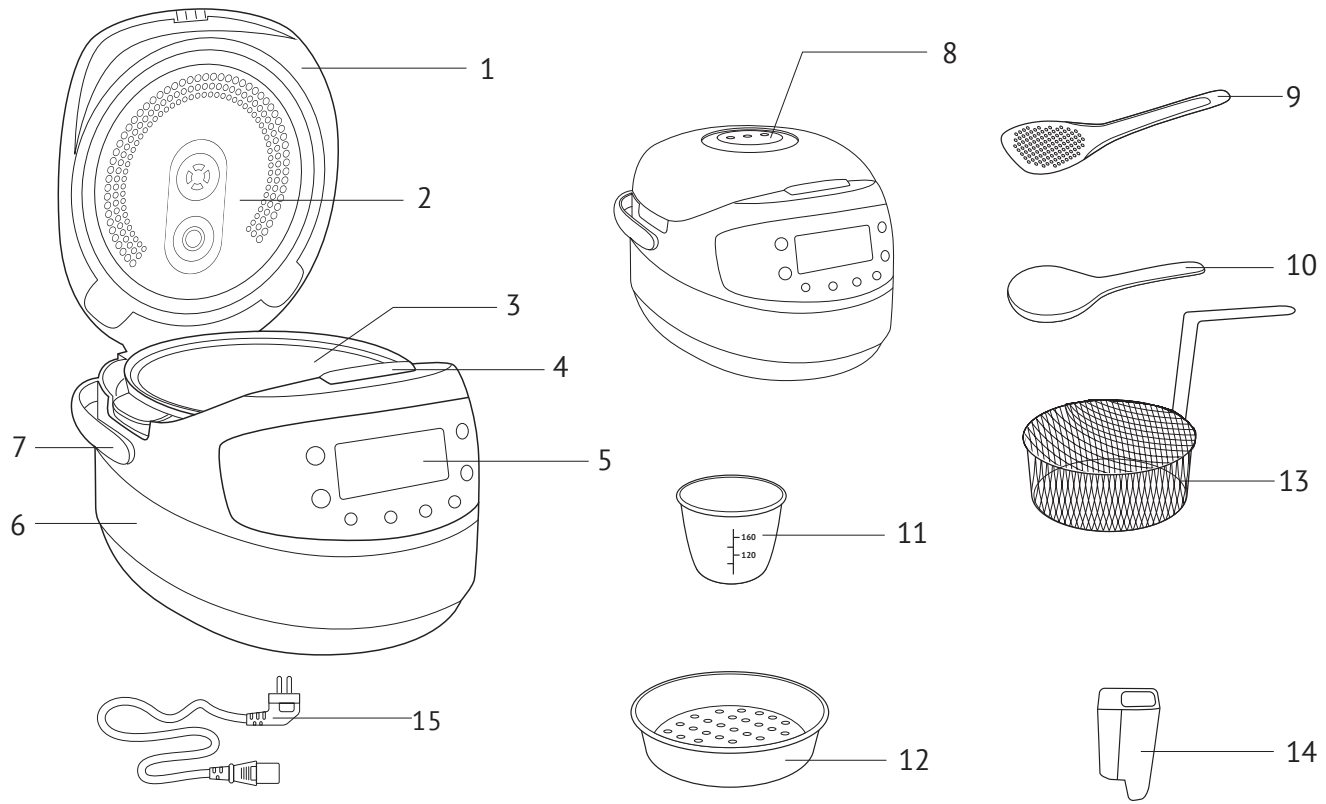
Мультиварка REDMOND RMC-M90 оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным цветным светодиодным дисплеем.

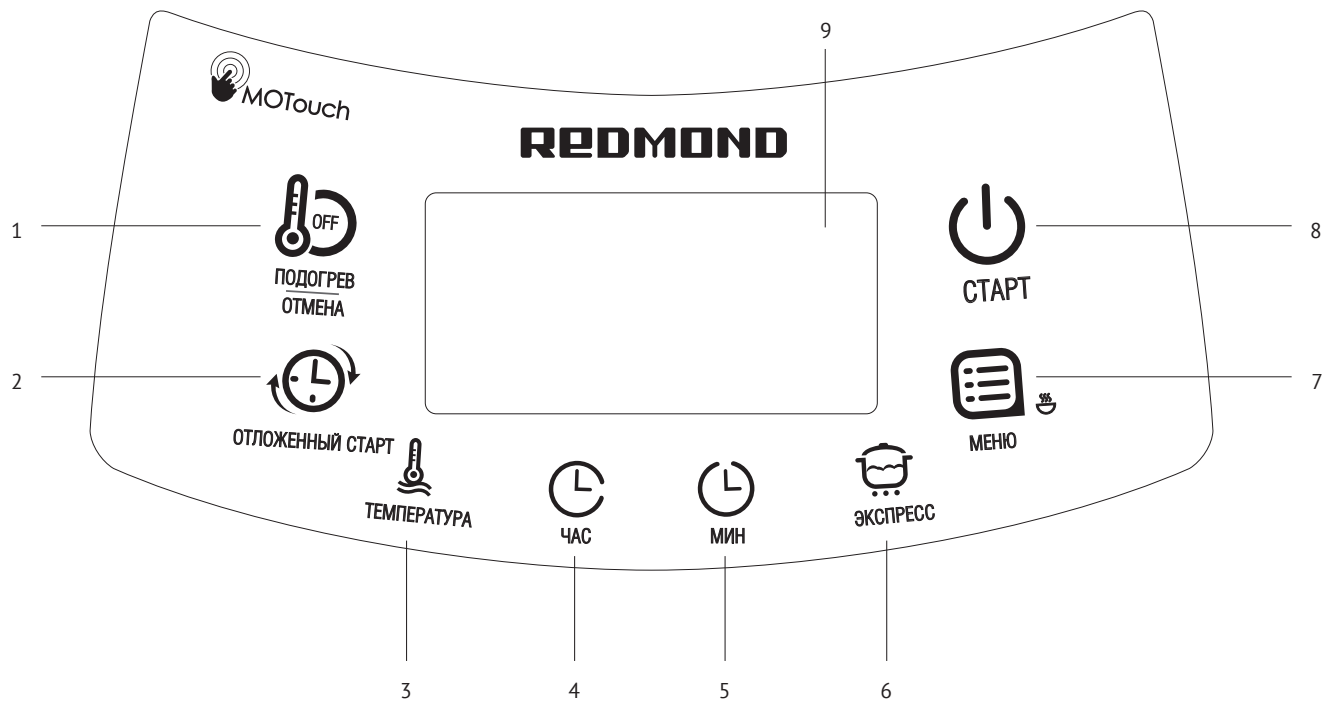
1. «Подогрев/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек.
2. «Отложенный старт» – включение режима установки времени отложенного старта.
3. «Температура» – установка температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».
4. «Час»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

**Устройство дисплея А3**

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

A1



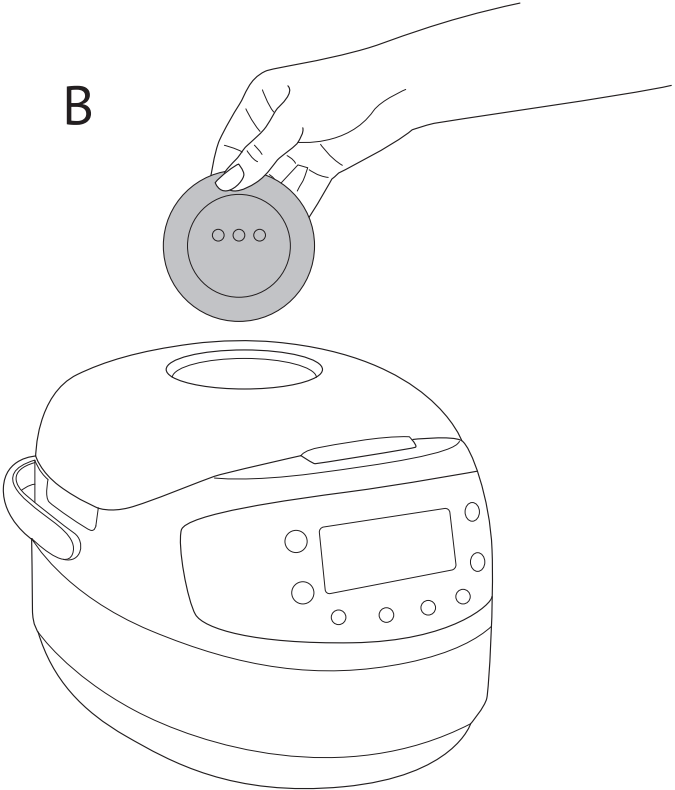




A



B



## I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

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



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

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



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

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

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

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Установка времени приготовления

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

Чтобы изменить время:

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



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



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

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

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

### Функция «Отложенный старт»

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

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

1. Нажатием кнопки «Отложенный старт» включите режим установки времени для отложенного старта. На дисплее появится надпись «Отложенный старт», а таймер начнет мигать.
2. Нажимая кнопку «Час», установите значение часов. Установленный формат времени – 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения часов.
3. Нажимая кнопку «Мин», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения минут.
4. При необходимости установить время отложенного старта менее одного часа последовательно нажимайте кнопку «Час» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Мин», установите нужное значение минут.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», после чего введите всю программу приготовления заново.
6. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку «Старт» несколько секунд. Загорится индикатор работы функции «Отложенный старт», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени.
7. Через назначенное время блюдо будет готово. По завершении работы программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
8. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «Меню». Индикатор кнопки погаснет.
  - Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».

- Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).
- При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

### **Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)**

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

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

### **Предварительное отключение автоподогрева**

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

### **Функция разогрева блюд**

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

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

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



*Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.*

### **Общие рекомендации по приготовлению**

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M90 книге «200 рецептов», разработанной специально для этой модели.



Данная книга – результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и опробованы в мультиварке REDMOND RMC-M90 командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления тщательно подбирались с учетом объема и вида продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

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

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

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

## Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M90 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

Для вашего удобства при приготовлении блюд на температуре до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Меню» после запуска программы приготовления. При этом индикатор «Подогрев/Отмена» загорится.

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

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

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



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

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

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

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

### Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

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

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

## Программа «ТУШЕНИЕ»

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

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



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

## Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

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



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

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

### Программа «СУП»

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

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



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

### Программа «НА ПАРУ»

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

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

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. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «НА ПАРУ».
5. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 15 минут.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена», начнется выполнение установленной программы. Обратный отсчет времени ее работы начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена»), или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



*Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 48).*

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

### Программа «МАКАРОНЫ»

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

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

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



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



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



## Программа «ТОМЛЕНИЕ»

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

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



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

### Программа «ВАРКА»

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

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ВАРКА».
5. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ВАРКА» время приготовления составляет 40 минут.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена», начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



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

## Программа «ВЫПЕЧКА»

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

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



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

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



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

### Программа «КРУПЫ»

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

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «КРУПЫ».
5. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «КРУПЫ» время приготовления составляет 35 минут.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Нажав и удерживая кнопку «Меню», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Меню» можно снова включить данную функцию.
9. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Подогрев/Отмена») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или режима автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



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

## Программа «ПЛОВ»

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

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



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

### Программа «ЙОГУРТ»

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

В программе «ЙОГУРТ» функция автоподогрева недоступна.

1. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ЙОГУРТ».
5. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



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



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

## Программа «ПИЦЦА»

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

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



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

## Программа «ХЛЕБ»

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

В программе «ХЛЕБ» функция автоподогрева недоступна.

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



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

*Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.*

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

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



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



### Программа «ДЕСЕРТЫ»

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

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



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

### Программа «ЭКСПРЕСС»

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

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



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

### III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

#### Расстойка теста

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

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



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



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

*При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультиварки до окончания программы приготовления.*

## Приготовление фондю

Род блюд, приготавливаемых в жаропрочной посуде, подогреваемой на открытом огне (в домашних условиях – с помощью специальных устройств), давно известен во всем мире. Родиной европейского фондю (от французского *fondre* – «плавить», «таять») безусловно признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. Своеобразные аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское хо-го или японские блюда набэмоно. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M90 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.


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



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

## Жарка во фритюре

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

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



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

### Приготовление творога

Творог известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога много кальция, полезного для зубов и костей. Это хороший источник витаминов и микроэлементов, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ.

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

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

### Приготовление сыра

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

Теперь в мультиварке REDMOND RMC-M90 вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге «200 рецептов».



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

## IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

### Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-M90 поможет облегчить решение вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете множество рецептов блюд, которые можно давать с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и опробованы непосредственно в мультиварке REDMOND RMC-M90.

Прикорм – это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба.

<b>Возраст 4-6 месяцев</b>	Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш; однокомпонентные соки
<b>Возраст 6-8 месяцев</b>	Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши
<b>Возраст 8-12 месяцев</b>	Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне

### Овощные и фруктовые пюре

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

### Молочные и безмолочные каши

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

## Йогурты

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт, который можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M90 вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

## Супы

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



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

## Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке REDMOND RMC-M90 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «СУП».
4. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите время стерилизации из книги рецептов. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Подогрев/Отмена». Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Нажав и удерживая кнопку «Меню», отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» погаснет).
8. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».
10. По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.



Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

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

По окончании работы программы все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

### Пастеризация

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

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

9. Для отмены введенной программы или прерывания процесса тепловой обработки нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена». По окончании программы выньте пастеризованный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

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

### Подогрев детских продуктов

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

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР».
5. Нажимая кнопку «Температура», установите температуру 40°C. В программе «МУЛЬТИПОВАР» температура по умолчанию составляет 100°C.
6. Нажатием кнопок «Час» и «Мин» установите необходимое время подогрева. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт». Загорится индикатор кнопки «Старт» и начнется выполнение программы.
9. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 40°C составит 20 минут, далее эта температура будет поддерживаться в течение установленного времени работы программы.
10. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Старт»).
11. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена».



*Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!*



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

## V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

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

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

### ОЧИСТКА КОРПУСА

Очищайте корпус изделия по мере необходимости.

### ОЧИСТКА ЧАШИ


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

### ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ АЛЮМИНИЕВОЙ КРЫШКИ

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


### ОЧИСТКА СЪЕМНОГО ПАРОВОГО КЛАПАНА

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

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

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

4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резинку клапана в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими

выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке в направлении . Установите крышку парового клапана на крышке прибора назад выступом для извлечения.

### **Удаление конденсата**

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

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



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

## VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

#### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

Возможные причины проблемы		Способы решения
<b>При жарке:</b>	Вы залили в чашу слишком много растительного масла	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.</li> <li>• При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта</li> </ul>
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
<b>При варке:</b> 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
<b>При выпечке</b> (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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.).</li> <li>• Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.</li> <li>• Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды</li> </ul>

**БЛЮДО ПРИГОРАЕТ**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи.</li> <li>• Антипригарное покрытие чаши повреждено</li> </ul>	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
<b>При жарке:</b> 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
<b>При тушении:</b> в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
<b>При варке:</b> в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
<b>При выпечке:</b> 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!)

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

**ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ**

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	

**Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару**

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



	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
11	Овощи (свежемороженые)	500	500	10
12	Яйцо	3 шт.	500	10

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

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

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
1	35°C	Рекомендуется для расстойки теста и приготовления и уксуса
2	40°C	Рекомендуется для приготовления йогуртов
3	45°C	Рекомендуется для закваски
4	50°C	Рекомендуется для брожения
5	55°C	Рекомендуется для приготовления помадки
6	60°C	Рекомендуется для приготовления зеленого чая либо детского питания
7	65°C	Рекомендуется для варки мяса в вакуумной упаковке
8	70°C	Рекомендуется для приготовления пунша
9	75°C	Рекомендуется для пастеризации и приготовления белого чая
10	80°C	Рекомендуется для приготовления глинтвейна
11	85°C	Рекомендуется для приготовления творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90°C	Рекомендуется для приготовления красного чая

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
13	95°C	Рекомендуется для приготовления молочных каш
14	100°C	Рекомендуется для приготовления безе или варенья
15	105°C	Рекомендуется для приготовления холодца
16	110°C	Рекомендуется для стерилизации
17	115°C	Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа
18	120°C	Рекомендуется для приготовления рульки
19	125°C	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса
20	130°C	Рекомендуется для приготовления запеканки
21	135°C	Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
22	140°C	Рекомендуется для копчения
23	145°C	Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге
24	150°C	Рекомендуется для запекания мяса в фольге
25	155°C	Рекомендуется для жарки изделий из дрожжевого теста
26	160°C	Рекомендуется для жарки птицы
27	165°C	Рекомендуется для жарки стейков
28	170°C	Рекомендуется для приготовления картофеля фри, куриных наггетсов

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

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

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

## VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M90 и узнать о новинках можно на сайте [www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro) либо в магазинах официальных дилеров.



### RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного и безопасного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к любым чашам для мультиварок.



### RAM-G1 – комплект из 4 баночек для йогурта с маркерами на крышках

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



### RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом от 3 литров. Изготовлена из нержавеющей стали, имеет съемную ручку и крючок для фиксации на чаше для облегчения слива лишнего масла после приготовления. Возможно использование с мультиварками других брендов. Можно мыть в посудомоечной машине.



### RHP-M01 – ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, колбас, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Принцип приготовления в ветчиннице основан на температурной обработке продуктов при одновременном их сжатии внутри пресс-формы.



### RB-C502 – чаша с керамическим покрытием производства компании Anato® (Корея)

Емкость 5 литров. Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к поверхности, прожаривается и тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данная чаша специально разработана для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



### RB-S500 – стальная чаша. Емкость 5 литров

Обладает высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных, фруктовых пюре и крем-супов. Не рекомендуется для жарки. Можно мыть в посудомоечной машине.

## VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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

## IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 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 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 intended to be used 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.
- 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, make sure 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. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of electrical 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 (gas or electric ovens) or sharp edges. Do not let cord hang over edge of table or counter.

 *REMEMBER: damaging the cord may 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.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
- 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 aged from 8 years and above 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 and its cord out of reach of children aged less than 8 years. 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-M90
Power Input.....	860 W
Supply Voltage.....	220-240 V, 50 Hz
Bowl capacity.....	5 L
Bowl coating.....	ceramic non-stick by ANATO® (Korea)
Display.....	color, LED
3D heating.....	yes

#### Programs

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)	10. ВЫПЕЧКА (BAKE)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (OATMEAL)	11. КРУПЫ (GRAIN)
3. ТУШЕНИЕ (STEW)	12. ПЛОВ (PILAF)
4. ЖАРКА (FRY)	13. ЙОГУРТ (YOGURT)
5. СУП (SOUP)	14. ПИЦЦА (PIZZA)
6. НА ПАРУ (STEAM)	15. ХЛЕБ (BREAD)
7. МАКАРОНЫ (PASTA)	16. ДЕСЕРТЫ (DESSERT)
8. ТОПЛЕНИЕ (SLOW COOK)	17. ЭКСПРЕСС (QUICK COOK)
9. ВАРКА (BOIL)	

#### Functions

Keep Warm function.....	up to 24 hours
Disabling "Keep Warm" in advance.....	yes
Reheat function.....	up to 24 hours
Time Delay function.....	up to 24 hours

#### Packaging Arrangement

Multicooker.....	1 pc.
Bowl RB-C512.....	1 pc.
Steaming container.....	1 pc.
Deep fry basket.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
"200 Recipes".....	1 pc.
Spoon/Paddle holder.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.

*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.*

#### Multicooker RMC-M90 Assembly **A1**

1. Upper lid	8. Removable steam valve
2. Removable inner lid	9. Stirring paddle
3. The bowl	10. Serving spoon
4. Lid release button	11. Measuring cup
5. Control panel with a display	12. Steaming container
6. The housing	13. Deep fry basket
7. Carrying handle	14. Spoon/Paddle holder

#### Control Panel **A2**

Multicooker REDMOND RMC-M90 is equipped with a touch control panel with color LED multifunction display.

1. "Подогрев/Отмена" (Reheat/Cancel) button disables/reactivates the Reheat function, interrupts the program and cancels all settings.
2. "Отложенный старт" ("Time Delay") button is used to enter the time setting mode in Time Delay function.

3. "Температура" ("Temperature") button is used to adjust the temperature in "МУЛЬТИПОВАР".
4. "Час" ("Hour") button is used to adjust the hours in time setting Time Delay modes.
5. "Мин" ("Min") button is used to adjust the minutes in time setting Time Delay modes.
6. "Экспресс" ("Quick cook") button starts "ЭКСПРЕСС" program.
7. "Меню" ("Menu") button is used to select an automatic cooking program and to disable the Keep Warm function in advance.
8. "Старт" ("Start") button starts the cooking program.
9. Display.

**Display A3**

1. "ЭКСПРЕСС" program indicator
2. Operating program/Reheat function indicator
3. Cooking stage indicator
4. "МУЛЬТИПОВАР" temperature indicator
5. "Отложенный старт" indicator
6. Indicator of the timer operation
7. Timer
8. Selected program 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. In such case, clean the device.

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

**II. OPERATION**


**Before Use**

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 multi-cooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between the heating element and the bowl.

**Setting The Cooking Time**

Multi-cooker REDMOND RMC-M90 allows manually adjusting the cooking time, set by default for each program (except "ЭКСПРЕСС"). Time adjustment range and interval depend on the program of cooking selected. To set:

1. Select the cooking program. Press "Час" button repeatedly to adjust the hours. Hold the button down to scroll through the digits.
2. Press "Мин" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
3. To set the cooking time of less than 1 hour press "Час" button repeatedly to reset to zero. Adjust the minutes using "Мин" button.
4. When the time is set (display begins blinking) proceed to the next stage in accordance with the program selected. To cancel all settings, press "Подогрев/Отмена" button and reset.

 *Manually adjusting the cooking time, consider time adjustment range and interval of selected program, given in the table of default settings. For your convenience the cooking time range in all programs starts with the minimum setting, enabling you to prolong the operating time of the program, if the dish is undercooked.*


*In certain automatic programs countdown starts only when the device reaches its operating temperature. E.g. If you set "НА ПАРУ" program on 5 minutes, the countdown of the program begins only when the water comes to a full boil providing enough steam. In "МАКАРОНЫ" program, the countdown begins after water starts boiling and "Смагн" button is being repressed.*

**Time Delay Function**

This function allows setting the program to finish by certain time. Cooking time may be delayed for a period from 10 minutes to 24 hours with 10 minute intervals. Setting Time Delay function, take the cooking time of the program into consideration. The time of a delay should be longer than the cooking time of the program selected; otherwise the program starts running right after you press "Старт".

When the automatic program is selected and the temperature and cooking time are adjusted, you may set the "Time Delay".

1. Press "Отложенный старт" button to enter the Time Delay setting mode. The words "Отложенный старт" are displayed. Timer is blinking.
2. Press "Час" button repeatedly to adjust the hours in 24 hour format. Hold the button down to scroll through the digits.
3. Press "Мин" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
4. If you need to set the delay of less than 1 hour, repeatedly press "Час" button to reset to zero and adjust the minutes using "Мин" button.
5. To cancel the settings press "Подогрев/Отмена" button and reset.
6. When the time is set press and hold down the "Старт" button. Time Delay function indicator lights up. Set program starts running and the countdown begins.
7. Your meal will be ready when the time set expires. When the program finishes, the device automatically switches to "Keep Warm" ("Подогрев/Отмена" button indicator lights up).
8. Press "Меню" button to cancel the "Keep Warm". Button indicator goes off.

 *Time Delay function is available in all automatic programs except "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" and "ЭКСПРЕСС".*

*It is not recommended to use Time Delay function if dairy and other perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese etc.).*

*Setting the "Time Delay" in "НА ПАРУ" program remember that the countdown starts only when the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).*

**Keep Warm Function**

Function is being automatically activated at the end of the cooking program. When the program finishes, the temperature of the meal (70–75°C) is being maintained for a period of time up to 24 hours. "Подогрев/Отмена" button indicator lights up and the "Keep Warm" count up is being displayed. Press and hold down "Подогрев/Отмена" button to disable the function.

**Disabling The "Keep Warm" In Advance**

Automatic activation of the Keep Warm function at the end of the program may sometimes be undesirable. REDMOND RMC-M90 allows disabling the function in advance, while setting the program or during its operation. Press and hold down the "Меню" button to cancel the function. "Подогрев/Отмена" button indicator goes off. To reactivate the function, repress and hold down the "Меню" button ("Подогрев/Отмена" button indicator goes off).


**Reheat Function**

REDMOND RMC-M90 can be used for warming up cold meals. To reheat:

- Put the products into the bowl. Place the bowl inside the device.


- Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
- Press and hold down "Подогрев/Отмена" button for a few seconds until an audible sound is produced. Corresponding indicators light up and "reheating" process begins. The timer starts its countdown.


The meal will be warmed up to 70–75°C and the temperature will be maintained for the next 24 hours. To cancel the function press and hold down "Подогрев/Отмена" button. Corresponding indicators go off.

 *The function may operate for a period of 24 hours, however, we recommend using it moderately, because a prolonged thermal exposure may sometimes affect flavor characteristics of the meal.*

**Standard Operating Procedure for Automatic Programs**

1. Measure the ingredients according to the recipe.
2. Put them into the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Repeatedly press "Меню" button to select the program (corresponding indicator lights up).
5. Use "Час" and "Мин" buttons to adjust the time set by default for each program.
6. Set Time Delay function if needed. Time Delay function is not available in "ЖАРКА", "МАКАРОНЫ" and "ЭКСПРЕСС" programs.
7. Press and hold down "Старт" button. "Старт" and "Подогрев/Отмена" button indicators light up. Set program starts running and the countdown begins. Countdown of the "НА ПАРУ" program begins only when water comes to a full boil, providing enough steam. In "МАКАРОНЫ" – after water comes to a full boil, products are added and "Старт" button is being repressed.
8. Press and hold down "Меню" button to disable the Keep Warm function in advance if needed ("Подогрев/Отмена" button indicator goes off). Repress "Меню" button to reactivate the function. Keep Warm function is not available in "ЙОГУРТ" and "ХЛЕБ" programs.
9. When cooking time expires, the device makes an audible sound. Depending on your settings the unit either switches to "Keep Warm" ("Подогрев/Отмена" button indicator lights up) or enters standby mode ("Старт" button indicator blinks).
10. To interrupt cooking process at any stage, to cancel set program or the Keep Warm function press and hold down "Подогрев/Отмена" button.

 *To achieve better cooking results, we recommend consulting the cookbook provided. Each out of 200 recipes has been adjusted for this particular model.*

 *If you did not achieve the desired result using automatic programs, try versatile program called "МУЛЬТИПОВАР", featuring a wide time and temperature adjustment range. This program gives endless opportunities for new culinary experiments.*

**"МУЛЬТИПОВАР" Program**

This program can be used to cook any meal with your personal time and temperature settings. REDMOND RMC-M90, featuring "МУЛЬТИПОВАР" program will be able to replace a big number of kitchen appliances. Now any recipe, either from your family cookbook or Internet, can be adjusted for your multi-cooker.

For your convenience, the device does not switch to "Keep Warm" automatically by the end of the program if the cooking temperature was less than 80°C. It may be manually reactivated by pressing and holding down the "Меню" button right after the program starts running. "Подогрев/Отмена" button indicator lights up.

- Program's default temperature is 100°C, default time is 15 minutes.
- Temperature adjustment range (use "Температура" button to adjust) is from 35°C to 170°C with 5°C intervals.
- Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 12 hours with the following intervals: less than 1 hour – 1 minute, over an hour – 5 minutes.



A big number of various dishes can be prepared with the help of "МУЛЬТИПОВАР". Follow recommendations of our chefs given in the recipe book and the table of recommended temperature settings.

#### "МОЛОЧНАЯ КАША" Program

This program is recommended for cooking various porridges using milk. Program's default time is 10 minutes. Manual time adjustment is available. Time adjustment range is from 5 minutes to 1.5 hours with 1 minute intervals. "МОЛОЧНАЯ КАША" program is recommended for cooking various oat porridges using pasteurized low fat milk. To avoid boiling away, we recommend you do the following:

- rinse grain thoroughly before cooking;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow proportions suggested in the recipe book. Increase or reduce amount of ingredients proportionally;
- using whole milk dilute it by half with water.

Cooking results may vary depending on the place of origin and the manufacturer of the products used.

If you did not manage to achieve the desired result, please consult the chapter "Cooking Tips" to receive necessary recommendations on cooking or use the multifunctional program "МУЛЬТИПОВАР". Set the temperature of 95°C. Follow the proportions and cooking time settings given in the recipe.

#### "ТУШЕНИЕ" Program

This program is recommended for stewing vegetables, meat, fish, poultry, and seafood. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Time adjustment range is from 20 minutes to 12 hours with 5 minute intervals.

#### "ЖАРКА" Program

This program is recommended for frying meat, vegetables, poultry, and seafood. Program's default time is 15 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 1.5 hours with 1 minute intervals. Time Delay function is not available in this program.



To prevent food from burning follow instructions given in the recipe book and stir ingredients thoroughly while frying.

#### "СУП" Program

This program is recommended for cooking various broths, soups (chunky, bisque, cream soup etc.) and making fruit and berry drinks. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.

#### "НА ПАРУ" Program

This program is recommended for steaming meat, fish, vegetable and children meals. Program's default time is 15 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals. Use the steaming container provided to steam the foods.

1. Pour 600–1000 ml of water into the bowl. Place the steaming container in.
2. Measure the ingredients and put them into the container. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.

3. Follow steps 3 to 10 given in "Standard operating procedure for automatic programs".



Countdown of the program does not start until the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil). If you want to adjust the default settings of the program we advise consulting the table of recommended steaming time settings for various products.

#### "МАКАРОНЫ" Program

This program is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. Program's default time is 8 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 2 to 20 minutes with 1 minute intervals. Cooking time of the program covers the period of time needed to bring water to a boil and to cook the ingredients. The device produces an audible sound upon boiling alarming you to put ingredients inside the bowl. Repress the "Crap" button to begin the countdown. Time Delay function is not available in this program.



During preparation of certain products (pasta, etc.), foam might arise. To avoid foam boiling over, we recommend you to open the lid a few minutes after the products have been added into boiling water.

#### "ТОМЛЕНИЕ" Program

This program is recommended for cooking stewed meat or baked milk. Program's default time is 5 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 1 to 8 hours with 10 minute intervals.

#### "ВАРКА" Program

This program is recommended for cooking beans and vegetables. Program's default time is 40 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals.

#### "ВЫПЕЧКА" Program

This program is recommended for baking cakes, puddings, pies, puff, and yeast pastry. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.



The readiness of the cake may be checked with a toothpick. Insert a toothpick in and if it comes out dry, your cake is ready. We recommend disabling the Keep Warm function when baking.

#### "КРУПЫ" Program

This program is recommended for cooking various grains. Program's default time is 35 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

#### "ПЛОВ" Program

This program is recommended for cooking different pilafs, paella or risotto. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 1.5 hours with 10 minute intervals.

#### "ЙОГУРТ" Program

This program is recommended for making healthy and delicious homemade yogurts. Default time is 8 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 6 to 12 hours with 10 minute intervals.

Keep Warm function is not available in this program. Adding ingredients into the bowl make sure that it is filled only to half of its size.



Use Yogurt Jar Set REDMOND RAM-G1 (to be purchased separately) to prepare yogurt.

#### "ПИЦЦА" Program

This program is recommended for making pizza. Default time is 25 minutes.

Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 1 hour with 5 minute intervals.

#### "ХЛЕБ" Program

This program is recommended for baking white and wheat-rye breads. The program includes complete baking cycle starting from the process of proofing the dough and up until the moment you take the freshly baked product out. Default time is 3 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 1 to 6 hours with 10 minute intervals.

Keep Warm function is not available in this program. Adding ingredients into the bowl make sure that it is filled only to half of its size.

Remember, that the baking starts one hour after the beginning of the program when the dough has proofed.

- Before using baking flour, we advise you sift it, removing any impurities and adding to it some air.
- It is not recommended to use "Time Delay" function because this may affect the quality of pastry.
- Do not open the lid until the program finishes!
- In order to minimize the cooking time and to simplify the process of baking we advise using baking flour mixes.

#### "ДЕСЕРТЫ" Program

This program is recommended for making various desserts using fruits and berries. Default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

#### "ЭКСПРЕСС" Program

This program is recommended for quick cooking rice and other grains. Manual time adjustment and Time Delay function are not available in this program.

## III. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use.

Prior to first use or in order to remove the odor steam half a lemon for 15 minutes using "НА ПАРУ" program.



Do not use a sponge with hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods (gasoline, acetone) are not allowed. Do not immerse the device in water or wash it under running water.

Steam valve, inner aluminum lid, and the bowl need to be cleaned after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.

To clean the inner lid:

1. Open the lid.
2. Press 2 plastic holders on the inner side of the lid pointing towards the center until open.
3. Gently pull the inner lid towards yourself and down to get it separated from the main lid.
4. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Wash under running water, using mild soap if needed. Not dishwasher safe.
5. Carry out the assembly in return sequence: slide the inner lid into upper groves overlapping it with the main lid. Gently push the holders until they click into place. Make sure that the inner lid fits tightly.

The steam valve is located on the top lid of the device and consists of two parts: the cover and the main part. To clean the steam valve:

1. Take the cover of the steam valve off by pulling it gently up and towards yourself as shown **A4**.
2. Inside the removed cover, turn the main part of the steam valve anticlockwise (in direction of **<open>**) to remove.
3. Take the rubber sealing ring out; wash all parts of the steam valve following cleaning and general maintenance guidelines provided.

**STOP** **CAUTION!** Do not twist or stretch the rubber sealing ring to avoid its deformation.

4. Carry out the assembly of the steam valve in return sequence: place the rubber sealing ring back into the holder; overlap the grooves of the main part of the valve with the corresponding ledges on the inside of the cover and turn the valve clockwise in direction of **<close>**. Install the steam valve back into the lid of the device, with the extraction ledge facing the back.

Condensation may accumulate in the special cavity around the bowl and in condensation container at the back of the device.

1. Open the device and take the bowl out. Lift the front side of the device if needed, to let the condensate flow down into the container.
2. Pull container towards yourself to remove.
3. Pour condensate out. Rinse the container and put it back into place.
4. Remove condensate remaining in the cavity around the bowl using cloth or tissue.

#### IV. BEFORE CALLING FOR SERVICE

Error code	Error description	Error handling
E1 - E3	System error; system board or heating element malfunction.	Unplug the unit and let it cool down. Close the lid tightly. Switch the unit back on. If this does not eliminate the error, address an authorized service center.

Problem	Possible cause	Solving the problem
The device does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.
	Voltage supply interruption.	
The meal is taking too long to cook.	There is a foreign object between the bowl and the heating element.	Remove the foreign object.
	The bowl was installed with a distortion.	Install the bowl evenly, without any distortion.
	The heating element is dirty.	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element.

#### V. PRODUCT WARRANTY


We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years 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, ceramic and Teflon 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 may not be treated as household waste. Instead, it shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.*

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

## МІРИ БЕЗПЕКИ

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

- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, 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

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

- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконаєтеся, що він також має заземлення.  
*УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Вимкняйте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи

його за вилку, а не за провід.

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

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – улучення вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконаєтеся,

що він відключений від електромережі і цілком остигнув. Строго дотримуйтеся інструкцій по очищенню приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або 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 упакуванням. Очищення й обслуговування пристрою не повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту

повинний виконувати авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травмат і ушкодженню майна.

#### Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M90
Потужність.....	860 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне, керамічне ANATO® (Корея)
Дисплей.....	світлодіодний, кольоровий
3D-нагрівання.....	є

#### Програми:

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР)
2. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
3. ТУШЕННЯ (ТУШУВАННЯ)
4. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
5. СУП (СУП)
6. НА ПАРУ (НА ПАРИ)
7. МАКАРОНИ (МАКАРОНИ)
8. ТОМЛЕННЯ (ТОМЛІННЯ)
9. ВАРКА (ВАРІННЯ)
10. ВЫПЕЧКА (ВИПІКАННЯ)
11. КРУПЫ (КРУПИ)
12. ПЛОВ (ПЛОВ)
13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
14. ПИЦЦА (ПИЦЦА)
15. ХЛЕБ (ХЛІБ)
16. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТИ)
17. ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

#### Функції

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

#### Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C512.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Кожик для смаження у фритюрі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.

Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Книга «200 рецептів».....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.

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

#### Будова мультиварки A1

1. Кришка приладу
2. Змінна внутрішня кришка
3. Чаша
4. Кнопка відкриття кришки
5. Панель управління з дисплеєм
6. Корпус
7. Ручка для перенесення
8. Знімний паровий клапан
9. Плоска ложка
10. Супова ложка
11. Мірна склянка
12. Контейнер для приготування на парі
13. Кожик для смаження у фритюрі
14. Тримач для черпака й ложки

#### Елементи панелі управління A2

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

#### Будова дисплея A3

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

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

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



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

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Перед першим увімкненням

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапила на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру. Перед приготуванням їхі переконатися в тому, що зовнішні та внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколія та інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.

### Функція «Отложенный старт»

Дана функція дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого страва має бути готова (з врахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установок в 10 хвилин. Час відстроки має бути більше, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки «Старт». Після вибору програми, встановлення значень температури й часу приготування можна встановити час відкладеного старту:

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



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

### Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів)

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

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

### Функція розігрівання страв

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

- Перекладіть готову страву в чашу, встановіть її в мультиварку.

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

**Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм**

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

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

**!** УВАГА! Під час ручного встановлення часу приготування враховуйте можливий діпазон часу і крок установки, передбачений програмою приготування. У деяких автоматичних програмів відлік встановленою часу приготування починається після виходу приладу на задану робочу температуру.

**Програма «МУЛЬТИПОВАР»**

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури та часу приготування. Діпазон установки температури: 35–170°C з кроком зміни в 5°C. Діпазон установки часу: від 5 хвилин до 12 годин з кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин під час приготування понад 1 годину. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Дотримується п. 1–4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Натисненням кнопки «Температура» встановіть температуру приготування, вказану в книзі рецептів. У програмі

«МУЛЬТИПОВАР» стандартна температура становить 100°C. Після встановлення температури приготування дотримується п. 5–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

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

**Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»**

Рекомендується для приготування молочних каш. Стандартний час приготування в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діпазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 1 хвилину. Програма призначена для приготування каш з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промити всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно;
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

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

**Програма «ТУШЕНИЕ»**

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

**Програма «ЖАРКА»**

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

**Програма «СУП»**

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

**Програма «НА ПАРУ»**

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

Під час приготування овочів і інших продуктів на парі:

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

**Програма «МАКАРОНЫ»**

Рекомендується для приготування макаронних виробів, сосисок, відварювання яєць тощо. У програмі «МАКАРОНЫ» час приготування становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діпазоні від 2 до 20 хвилин з кроком установки в 1 хвилину. Зворотний відлік часу роботи програми приготування почнеється після закипання води. Функція «Отложенный старт» в даній програмі недоступна.

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

**Програма «ТОМЛЕНИЕ»**

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

**Програма «ВАРКА»**

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

**Програма «ВЫПЕЧКА»**

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

**Програма «КРУПЫ»**

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

**Програма «ПЛОВ»**

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

**Програма «ЙОГУРТ»**

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

**Програма «ПИЦЦА»**

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

**Програма «ХЛЕБ»**

Програма рекомендується для випікання різних видів хліба з пшеничного борошна з додаванням житнього борошна. У програмі «ХЛЕБ» час приготування становить 3 години (упродовж першої години роботи програми



іде вистоювання тіста, а потім безпосередньо випікання). Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 6 годин з кроком установки в 10 хвилин.

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

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

#### Програма «ДЕСЕРТЫ»

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

#### Програма «ЭКСПРЕСС»

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

## III. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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

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

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

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

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

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

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

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

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


## IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилок
E1–E3	Системна помилка. Можливий вихід з ладу плати управління або термодатчиків	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолоннути. Щільно закрийте кришку. Якщо під час повторного увімкнення мультиварки проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру

## V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 25 місяців з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.). Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у випадку, якщо дату продажу визначити неможливо). Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, розташованому на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою. Установлений виробником термін служби приладу складає 5 років із дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до даної інструкції і застосованих технічних стандартів.

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

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

Ynited.....	RMC-M90
Қуаты.....	860 Вт
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц
Табақ көлемі.....	5 л
Табақ жабындысы.....	куоге қарсы, қыш ANATO® (Корея)
Дисплей.....	жарық диодты, түрлі-түсті
3D-қызыруу.....	бар

## Бағдарламалар:

1. МУЛЬТИОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТ БОТҚАСЫ)
3. ТУШЕНИЕ (БУҚТЫРУ)
4. ЖАРКА (ҚУЫРУ)
5. СУП (КӨЖЕ)
6. НА ПАРУ (БУДА)
7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНДАР)
8. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРТУ)
9. ВАРКА (ПІСІРУ)
10. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
11. КРУПТЫ (ЖАРМАЛАР)
12. ПЛОВ (ПАЛАУ)
13. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
14. ПИЦЦА (ПИЦЦА)
15. ХЛЕБ (НАН)
16. ДЕСЕРТЫ (ДЕСЕРТТЕР)
17. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

## Функциялар:

Автоқызыруу.....	бар, 24 с дейін
Автоқызыруды алдын ала өшіру.....	бар
Тағамдарды қыздыру.....	бар, 24 с дейін
Шегерілген старт.....	бар, 24 с дейін

## Жинақталым

Мультіпісіру.....	1 дана
RV-C512 табағы.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер.....	1 дана
Фритюрде қуыруға арналған себет.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Көже қасығы.....	1 дана

Жайпақ табақ.....	1 дана
Ожау/қасыққа арналған ұстағыш.....	1 дана
«200 рецепті» кітабы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
Сервистік кітап.....	1 дана
Электр қоректендіру бауы.....	1 дана

Өндiрушiнiң дизайн, жинақталымға, сонымен қатар бұл өзгерiстер туралы қосымша мәлiмдемесi өз өнiмiн жетiлдiру барысында бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерiстер енгiзуге құқылы.

## Мультіпісіргіштің құрылымы А1

1. Аспаптың қақпағы
2. Шешілмелі ішкі қақпақ
3. Табақ
4. Қақпақты ашу түймешігі
5. Дисплейлі басқару панелі
6. Корпус
7. Тасымалдау тұтқасы
8. Шешілмелі бу клапаны
9. Жайпақ табақ
10. Көже қасығы
11. Өлшеу стақаны
12. Буда әзірлеуге арналған контейнер
13. Фритюрде қуыруға арналған себет
14. Ожау және қасыққа арналған ұстағыш

## Басқару панелінің элементтері А2

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

## Дисплей құрылымы А3

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

## I. ПАЙДАЛАНА БАСТАР АЛДЫНДА

Бұйымды абайлап ашып, қораптан шығарғаныз, барлық орам материалдары мен жарамалық жапсармаларды жойғыңыз. Сериялық нөмірі жапсарманы міндетті түрде орында сақтаңыз. Бұйымның сериялық нөмірі болмауы оған кепілдік қызмет көрсету құқығыңызды сізден автоматты түрде айырады!

Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз.

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

## II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

### Алғаш қосар алдында

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

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

### «Отложенный старт» функциясы

Осы функция таңдалған әзірлеу бағдарламасы жұмысын бастайтын уақыт интервалын тапсыруға мүмкіндік береді (бағдарлама жұмысының уақытын ескере отырып). Уақытты 10 минуттан 24 сағатқа дейін диапазонында 10 минут орнату қадамымен шегеруге болады. Шегеру уақыты белгіленген әзірлеу уақытына қарағанда көбірек болуы тиіс «Старт» түймешігін басқан соң бірден жұмыс бастайды. Бағдарлама, температура мәндері мен әзірлеу уақыты таңдалған соң шегерілген старт уақытын орнатуға болады:

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

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

### Дайын ас температурасын ұстау функциясы (Автоқызыру)

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

Бағдарламаның старты немесе жұмысы кезінде осы функцияны алдын ала өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшкенше «Меню»

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

#### Тағамды қыздыру функциясы

REDMOND RMC-M90 мультипiсiргiшiн сұяқ асты қыздыру үшiн пайдаланылуға болады. Бұл үшiн:

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

#### Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі

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



Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң әзірлеу уақытын өзгерту үшін таңдалған бағдарлама үшін ықтимал диапазонда қалаған әзірлеу уақытын орнату үшін «Час» және «Мин» түймешіктерін басыңыз. Егер түймешікті бірнеше секунд басылу күйінде ұстаса, мәннің жылдам өзгеруі басталады. Бір сағаттан аз уақытта әзірлеу уақытын орнату үшін, сағат мәндері нөлге мүске «Час» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Содан кейін, «Мин» түймешігін басып ұстап тұрып, минуттардың қажетті мәнін орнатыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда әзірлеу бағдарламасында қарастырылған орнату қадамы мен ықтимал диапазонда ескеріңіз. Кейбір автоматты бағдарламаларда әзірлеуді белгіленген уақыттың кері есебі асып берілген жұмыс температурасына ықпалдан соң басталады.

#### «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

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

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

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

#### «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

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

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

- барлық дәні бүтін жарманы су тазалағаннан соң мұқият жуу (күріш, қарақұмық, тары және т.б.);
- мультипiсiргiш табысына әзірледіңіз алдында сары май жағу;
- құрамдастарды рецептер кітабының кенесіне сәйкес өлшеп, қатынастарды қатаң ұстау, құрамдастардың мөлшерін тек қатынасты азайту немесе көбейту;
- майлы сүтті пайдаланылғанда оны 1:1 қатынаспен ауыз сумен араластырыңыз.

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

#### «ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

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

#### «ЖАРКА» бағдарламасы

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

«Отложный старт» функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

#### «СУП» бағдарламасы

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

#### «НА ПАРУ» бағдарламасы

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

әзірлеу уақыты су қайнаған соң басталады.

Көкөніс пен басқа азықты буда әзірлеуге:

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

#### «МАКАРОНЫ» бағдарламасы

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

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

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

#### «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

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

#### «ВАРКА» бағдарламасы

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

#### «ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

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

#### «КРУПЫ» бағдарламасы

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

#### «ПЛОВ» бағдарламасы

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

#### «ЙОГУРТ» бағдарламасы

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

**«ПИЦЦА» бағдарламасы**

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

**«ХЛЕБ» бағдарламасы**

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

Сіз таңдаған рецептегі кеңестерді ұстанып, қамырды иленіз. Қамырды табаққа салыңыз. Табақты мультипісіргіштің корпусына орнатыңыз. Барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі 1/2 белгісінен төмен болғанын байқаңыз. Ары қарай «Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2-9 т. ұстаныңыз. Пісіру үдерісі толық аяқталғанша мультипісіргіш қақпағын ашаңыз.

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

**«ДЕСЕРТЫ» бағдарламасы**

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

**«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы**

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

**III. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Аспап корпусындағы конденсат контейнерін аспапты әр пайдаланған сайын

тазалау керек. Контейнерді ақырын өзіңізге тартыңыз. Конденсатты төгіп, контейнерді жуыңыз. Аспап корпусында табақ айналасында жиналатын конденсат артығы майлықтың көмегімен жеңіл кетіріледі.

**IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА**

Дисплейдегі қате туралы хабарлама	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1-E5	Жүйелік қате. Басқару платасы немесе термоқадаға істен шығуы мүмкін.	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер мультипісіргішті қайта қосқанда қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз

**V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР**


Осы бұйымға сатып алынған сәттен 25 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндеілмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылымның шығарылған жылын білдіреді. Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 5 жылды құрайды.



*Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.*

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

## XAVFSIZLIK CHORALARI

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

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

batlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

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

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

- Elektr ta'minot shnurini eshik tirqishlaridan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazmang. Elektr ta'minot shnurining buralib qolmasligi va bukilmasligi, o'tkir buyumlarga, mebellarning burchaklari va qirralariga tegib turmasligini kuzatib boring.

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

- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida sochiq yoki salfetka bilan yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning

jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

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

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



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

#### Texnik xususiyatlari

Modeli.....	RMC-M90
Quvvati.....	860 Vt
Kuchlanish.....	220-240 V, 50 Gts
Jom hajmi.....	5 l
Jom qoplamasi.....	ANATO® (Koreya) kuyishga qarshi sopol
Display.....	yorug'lik dieldli, rangli
3D-qizdirish.....	bor

#### Dasturlar:

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIOVAPAZ)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BO'TQA)
3. ТУШЕНИЕ (DIMLASH)
4. ЖАРКА (QOVURISH)
5. СУП (SHO'RVА)
6. НА ПАРУ (BUG'DA)
7. МАКАРОНЫ (MAKARONLAR)
8. ТОМЛЕНИЕ (DIMLAB PISHIRISH)
9. ВАРКА (PISHIRISH)

10. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
11. КРУПЫ (YORMALAR)
12. ПЛОВ (PALOV)
13. ЙОГУРТ (YOGURT)
14. ПИЦЦА (PITSTSA)
15. ХЛЕБ (NON)
16. ДЕССЕРТЫ (DESERTLAR)
17. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)

#### Funksiyalar:

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

#### Majmua to'plami

Multipishirgich.....	1 dona
RB-C512 jomi.....	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner.....	1 dona
Frityurda qovurish uchun savatcha.....	1 dona
O'lchov stakani.....	1 dona
Sho'rvа uchun qoshiq.....	1 dona
Yassi qoshiq.....	1 dona
Cho'mich/qoshiq uchun ushlagich.....	1 dona
«200 ta resept» kitobi.....	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi.....	1 dona
Elektr ta'minot shuri.....	1 dona

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

#### Multipishirgich tuzilishi A1

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

#### Boshqaruv paneli elementlari A2

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

7. «Меню» («Menu») tugmachasi — avtomatik tayyorlash dasturini tanlash; avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish.
8. «Старт» («Start») tugmachasi — tayyorlash dasturini ishga tushirish.
9. Display.

#### Displayning tuzilishi A3

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

## I. FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

Mahsulotni ehtiyotlik bilan qadoqdan ajratib va uni qutidan chiqarib olib, barcha qadoqlash materiallari va reklama nakleykalarini olib tashlang. Seriya raqamiga ega bo'lgan nakleykani albatta saqlab qo'ying. Mahsulotda seriya raqamining bo'lmasligi sizni kafolati xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi. Jihoz korpusini nam latta bilan arting. Jomni iliq sovunli suv bilan yuving. Yaxshilab quriting. Jihozdan ilk marta foydalanganda begona hid paydo bo'lishi mumkin. Bu jihoz nosozligining natijasi hisoblanmaydi. Bu holda jihozni tozalashni amalga oshiring.

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

## II. MULTIPISHIRGICHDAN FOYDALANISH

### Dastlabki yoqishdan avval

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

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

### «Отложенный старт» funksiyasi

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

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

1. «Отложенный старт» tugmachasini bosib bilan ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimini yoqish. Ekraada «Отложенный старт» yozuvi namoyish qilinadi, taymer mitillay boshlaydi.
2. «Час» tugmachasini, keyin esa «Мин» tugmachasini bosgan holda tayyorlash vaqti qiymatini o'rnatib. Bosilgan tugmachani bir necha soniya ushlab turilsa, qiymatning tezlashirilgan o'zgarishi boshlanadi.
3. Zarur bo'lgan holdarda soat qiymati nolga teng bo'lgunicha «Час» tugmachasini bosib turgan holda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini bir soatdan kamroqqa o'rnatib. Keyin «Мин» tugmachasini bosib turgan holda kerakli daqiqa qiymatini o'rnatib.

4. Qilingan o'rnatmalarni bekor qilish uchun «Подогрев/Отмена» tugmasini bosing, keyin butun tayyorlash dasturlari qaytdan kiriting.
5. Vaqtni o'rnatish tugallanishi bilan «Сtart» tugmachasini bosing va bir necha soniya ushlab turing. «Отложный start» tugmachasini indikator yonadi, dasturlarning bajarilishi va vaqtning teskari hisobi boshlanadi.
6. Belgilangan vaqtda taom tayyor bo'ladi. Dastur ishi yakunlanishi bilan sozlanmalarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik itisish rejimiga («Подогрев/Отмена» tugmachasini indikator yonadi) yoki kutilish rejimiga («Сtart» tugmachasini indikator millitilaydi) o'tadi. Avtomatik itisishni ochirib qo'yish uchun «Меню» tugmachasini bosing, tugmacha indikator o'chadi.

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

**Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik itisish)**  
Tayyorlash dasturi ishi yakunlanishi bilan darhol itisish rejimi avtomatik ravishda yanadi va tayyor taom haroratini 24 soat davomida 70-75°C doirasida ushlab turing. Bunda «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosgan va bir necha soniya ushlab turgan holda avtomatik itisishni ochirib qo'yish mumkin. Ushbu funktsiyani avvaldan ochirib qo'yish uchun ishga tushirish yoki dastur ishlayotgan vaqtda «Меню» tugmachasini bosing va «Подогрев/Отмена» tugmachasini indikator o'chmagunicha ushlab turing. Avtomatik itisishni qaytdan yoqish uchun yana «Меню» tugmachasini bosing («Подогрев/Отмена» tugmachasini indikator yonadi).

**Taomlarni itisish funksiyasi**

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

- Tayyor taomni jomga soling, uni multipishirgichga o'rnatang.
- Qorpoqni yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulang.
- «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosing va ovozli signal chiqquncha ushlab turing. Displayda tegishli indikator va tugmacha indikator yonadi. Taymer itisish vaqtining hisobini boshlaydi. Taomni 70-75°C haroratgacha isitiladi. Ushbu haroratni 24 soat davomida ushlab turish mumkin.
- Zarur bo'lgan holda «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosgan va displaydagi tegishli indikatorlar va tugmacha indikator o'chmagunicha ushlab turgan holda itisishni ochirib qo'yish mumkin.

**Avtomatik dasturlaridan foydalanilayotgan harakatlarning umumiy tartibi**

1. Kerakli masalliqarni resept bo'yicha tayyorlang (o'lchang, jomga soling. Barcha masalliqar, jumladan suyuqlikning jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring.
2. Jomni jihoz korpusiga qo'ying. Jomning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Multipishirgich qorpoqni itiqillagan tovush chiqargan holda yoping. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
4. «Меню» tugmachasini bosgan holda kerakli tayyorlash dasturlini tanlang (displayda tegishli datsur indikator yonadi).
5. Har bir dasturi uchun standart o'rnatilgan tayyorlash vaqtni «Час» va «Мин» tugmalarini bosgan holda o'zgartirish mumkin.
6. Zarur bo'lgan holda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatang.
7. «Сtart» tugmachasini bosing va bir necha soniya ushlab turing. «Сtart» va «Подогрев/Отмена» tugmalarining indikatorlari yanadi. Tayyorlash jarayoni va dastur ishlaysh vaqtining teskari hisobi boshlanadi.
8. Tayyorlash dasturling yakunlanganligi to'g'risida tovushli signal beriladi. Keyin sozlanmalarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik itisish rejimiga («Подогрев/Отмена» tugmachasini indikator yonadi) yoki kutilish rejimiga («Сtart» tugmachasini indikator millitilaydi) o'tadi. «Меню» tugmachasini bosgan va bir necha soniya ushlab turgan holda avtomatik itisish funksiyasi-

simi avvaldan ochirib qo'yish mumkin («Подогрев/Отмена» tugmachasini indikator o'chadi). «Меню» tugmasini qayta bosish bilan ushbu funktsiyani qayta yoqish mumkin.

9. Tayyorlash jarayonini to'xtatib qo'yish, kiritilgan dasturlarni bekor qilish yoki avtomatik itisishni ochirish uchun «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosing.

Dastur tanlangandan keyin tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun istalgan vaqtni tanlangan dastur diapazonida o'rnatganing o'ziga «Мин» tugmachalarini bosib Belgilangan tugmachani bir necha soniya ushlab turilgan vaqtning tezlashtirilgan o'zgarishi boshlanadi. Bir soatdan kamroq bo'lgan tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun soat qiymati nolga teng bo'lgunicha «Час» tugmachasini bosib turing. Keyin «Мин» tugmachasini bosib turgan holda kerakli daqiqa qiymatini o'rnatang.

**⚠️ DIQQAT!** Tayyorlash vaqtini o'lada o'rnatishda tanlangan tayyorlash dasturida ko'zda tutilgan sozlanmalarning mumkin bo'lgan diapazoni va o'rnatish qadami hisobga oling. Ayrim avtomatik dasturlarda o'rnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi jihoz berilgan ish haroratiga chiqqanchidan keyin boshlanadi.

**«МУЛЬТИПОВАР» dasturi**

Dastur harorat va tayyorlash vaqtining foydalanuvchi tomonidan berilgan parametrlari bo'yicha deyarli istalgan taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Haroratni o'rnatish diapazoni: 5°C ga teng o'rnatish qadami bilan 55-170°C. Vaqtni o'rnatish diapazoni: 1 daqiqa (5 daqiqadan) 1 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) yoki 5 daqiqa (tayyorlash vaqti 1 soatdan ko'proq bo'lganda) o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 12 soatgacha. Standart holatda «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi.

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

**⚠️ DIQQAT!** Taomlarni 80°C gacha bo'lgan haroratda tayyorlanganda avtomatik itisish funksiyasi ochirib qo'yiladi. Zarur bo'lgan holda tayyorlash dasturi ishga tushirishni ochirib «Меню» tugmachasini bosish va bir necha soniya ushlab turish orqali uni yoqib qo'yish mumkin.

**«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi**

Sutli bo'tqalarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida tayyorlash vaqti 10 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonida qo'lida o'rnatish mumkin. Dastur kam yog'likka ega bo'lgan tozalangan sutdan bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Sutning qaynab ketishini oldini olish va kerakli natijaga erishish uchun tavsiya qilinadi:

- butun donli (gurucli, grechixa, oqlangan tariq va boshq.) barcha yormalarni suv toza bo'lmagunicha yaxshilab yuvishi;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sarisoyig' bilan yog'lash;
- reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra masalliqarni o'lchang holda nisbatlarga qat'iy amal qilish (masalliqning miqdorini qat'iy holda nisbatda kamaytirish yoki orttirish);
- qaymog'i olinmagan sutdan foydalaniganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtirish.

Agar «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida kutilgan natijaga erishilmagan bo'lsa, «МУЛЬТИПОВАР» universal dasturidan foydalaning. Sutli bo'tqa tayyorlash uchun optimal harorat 95°C ni tashkil qiladi.

**«ТУШЕНИЕ» dasturi**

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

**«ЖАРКА» dasturi**

Sabzavotlar, go'sht, dengiz mahsulotlari, tovug qo'shtini qovurish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ЖАРКА» dasturida tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonida qo'lida o'rnatish mumkin. Mahsulotlarni jihoz qorpoqni ochib qo'ygan holda qovurishga yo'l qo'yiladi. Ushbu dasturda «Отложный start» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

**«СУП» dasturi**

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

**«НА ПАРУ» dasturi**

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

Sabzavotlar va boshqa mahsulotlarni bug'da tayyorlaganda:

- Ilmga 600-1000 ml suv quyung. Bug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatang.
- Mahsulotlarni reseptga ko'ra o'lchang va tayyorlang, ularni bug'da tayyorlash uchun konteynerga bir tekis joylashtiring.
- «Аvtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limining 2-9-bandlariga amal qiling.

**«МАКАРОНЫ» dasturi**

Makaron mahsulotlari, sosiskalar tayyorlash, tuxum qaynatish kabilar uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «МАКАРОНЫ» dasturida tayyorlash vaqti 8 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 2 daqiqadan 20 daqiqagacha bo'lgan diapazonida qo'lida o'rnatish mumkin. Tayyorlash dasturling ishlaysh vaqtining teskari hisobi suv qaynagandan keyin boshlanadi. Ushbu dasturida «Отложный start» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

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

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

**«ТОМЛЕНИЕ» dasturi**

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

**«ВАРКА» dasturi**

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

**«ВЫПЕЧКА» dasturi**

Dastur achiqli va qattamli xamirdan biskvittlar, pishiriqlar, pirogar pishirish

uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ВВПЕЧКА» dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

#### «КРУПЫ» dasturi

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

#### «ПЛОВ» dasturi

Dastur palovning turli turlarini tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ПЛОВ» dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 1 soat 50 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

#### «ЙОГУРТ» dasturi

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

#### «ПИЦЦА» dasturi

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

#### «ХЛЕБ» dasturi

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

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

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

#### «ДЕСЕРТЫ» dasturi

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

#### «ЭКСПРЕСС» dasturi

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

## III. TOZALASH VA QAROV

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

Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lmagan idish yuvish vositalaridan foydalaning. Jihozni undan foydalaningandan keyinroq tozalashni tavsiya qilamiz.

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

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

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

Ichki aluyim poqqoq'ini har safar jihozdan foydalanishdan keyin tozalash zarur. Multirishirich poqqoq'ini oching, poqqoqning ichki tomonidan 2 ta fiksatori ulash ochilguncha markazga tomon bir vaqtida bosing. Aluyim poqqoq'ini o'zingiz va pastga torting va uni asosiy poqqoqdan ajratib oling **A4**.

Har ikkalar poqqoq yuzasini salfetka bilan arting, zarur bo'lgan holdarda idish yuvish vositasidan foydalanib ularni yuving. Yig'ishni teskari tartibda bajaring (aluyim poqqoqni yuqori tirajshlarga qo'ying va uni asosiy poqqoqqa joylashtirib, poqqoqni qotirgan holda fiksatorlarni tiqilagan tovush chiqquncha bosing). Bug' klapanini jihozdan har safar foydalanilgandan keyin tozalash tavsiya qilinadi. Uning poqqoq'ini soat strelkasiga qarama-qarshi yo'nalishda biroz burang va o'zingizga torting. Olingan poqqoq ichida bug' klapani fiksatorini soat strelkasiga qarama-qarshi yo'nalishda oxirigacha burang. Uni oling. Klapan rezinasini fiksatorning ehtiyotlik bilan oling, klapan, fiksator va poqqoqni yuving.

*Deformatsiyalanishga yo'l qo'ymaslik uchun klapan rezinasini burash yoki tartish ta'qiqlanadi. Bug' klapanini teskari tartibda yig'ing.*

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

## IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUHOJAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatoliklarni bartaraf qilish
E1-E3	Tizim xatosi. Boshqaruv platasi yoki termodatchiklar ishdan chiqqan bo'lishi mumkin	Jihozni elektr tarmog'idan uzib, sovutib, Poqqoqni zich qilib yoping. Agar jihozni qaytadan yoqilganda muammoni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolattli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

## V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Ushbu mahsulotga va 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 sifatlari emasligi natijasida vujudga kelgan har qanday nuqsanlarni bartaraf qilish majburiyatini o'z zimmasiga oladi. Kafolat faqat xarid qilish sanasi asl kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchi imzosi bilan tasdiqlangan holdardagina kuchga kiradi. Ushbu kafolat faqat mahsulotdan foydalanish bo'yicha qo'llanmaga muvofiq foydalanilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan va u bilan notog'ri muomala qilish natijasida shikastlanmagan hamda mahsulotning to'liq majmuasi saqlangan holdardagina 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 holdarda) boshlab hisoblanadi.


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

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

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


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



## MĂSURI DE SECURITATE

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

- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a

aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa siglațică a produsului).

- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
  - Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.
-  **ATENȚIE!** *Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*
- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau deplasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.

- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.
-  **NU UITAȚI:** *deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*
- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
  - Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
  - Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.
-  *Este interzis să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!*
- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.
  - Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

**Caracteristici tehnice**

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

**Programa**

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

**Funcții**

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

**Configurare**

Multi-cooker .....	1 buc.
Vas RB-CS12 .....	1 buc.
Container pentru pregătire la aburi .....	1 buc.
Coș cu mâner pentru prăjire în friteuză .....	1 buc.
Păhar de măsură .....	1 buc.
Ispol .....	1 buc.
Lingură plată .....	1 buc.
Carte „200 rețete” .....	1 buc.
Fixator pentru ispol/lingură .....	1 buc.
Instrucțiuni de exploatare .....	1 buc.
Carte de service .....	1 buc.
Cablu de alimentare .....	1 buc.

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

**Structura multi-cooker RMC-M90 A1**

1. Caracul aparatului	8. Supapă de aburi demontabilă
2. Carac interior demontabil	9. Lingură plată
3. Vas	10. Ispol
4. Buton de deschidere a capacului	11. Păhar de măsură
5. Panou de comandă cu ecran	12. Container pentru pregătire la aburi
6. Corp	13. Coș pentru prăjire în friteuză
7. Mâner de transportare	14. Fixator pentru ispol și lingură

**Panou de comandă A2**

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

1. „Подогрев/Отмена” („Încălzire/Anulare”) — conectare/deconectare a funcției de încălzire, suspendarea lucrului programului de gătit, ștergere setărilor efectuate.

2. „Отложенный старт” („Start amânat”) — conectarea regimului de setare a timpului de start amânat.
3. „Температура” („Temperatura”) — setarea valorii temperaturii în programul „МУЛЬТИПОВАР”.
4. „Час” („Ore”) — alegerea valorii orelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat.
5. „Мин” („Minute”) — alegerea valorii minutelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat
6. „Экспрес” („Expres”) — lansarea programului „ЭКСПРЕСС”.
7. „Меню” („Menu”) — alegerea programului de gătit automat; deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire.
8. „Старт” („Start”) — conectarea regimului setat de gătit.
9. Ecran.

**Structura ecranului A3**

1. Indicator de efectuare a programului automat „ЭКСПРЕСС”.
2. Indicator de funcționare a programului de gătit/încălzire.
3. Indicator de etape de pregătire.
4. Indicator de temperatură setată în programul „МУЛЬТИПОВАР”.
5. Indicator de funcționare a funcției „Отложенный старт”.
6. Indicator a regimului de indicatori a timerului.
7. Timer.
8. Indicator de program de gătit automat ales.

**I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA**

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

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

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

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

**II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE**

**Înainte de prima conectare**

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

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

**Setarea timpului de gătit**

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

1. După alegerea programului de gătit apăsați butonul „Час” setați valoarea de ore. În cazul în care butonul apăsat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.

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

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

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

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

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

**Funcția „Отложенный старт” („Start amânat”)**

Funcția permite setarea unui interval de timp la sfârșitul cărui mâncarea trebuie să fie gata (ținută cont de timpul de funcționare al programului). Timpul poate fi setat într-un diapazon de la 10 minute până la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute. Trebuie de ținut cont că timpul de suspendare trebuie să fie mai mare decât timpul de gătit setat, astfel programul va începe să lucreze imediat după apăsarea butonului „Старт”.

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

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

temperaturii felurilor de mâncare gata (autoîncălzire) și se aprinde indicatorul butonului „Подогрев/Отмена”.

7. Pentru a deconecta funcția de autoîncălzire apăsați butonul „Меню”. Indicatorul butonului se stinge.



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

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

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

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

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

### Deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire

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

### Funcția de încălzire a felurilor de mâncare

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

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

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



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

### Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate

1. Pregătiți (măsurati) ingredientele necesare.

2. Plasați ingredientele în vasul oalei sub presiune în corespundere cu programul de gătit și introduceți acest vas în corpul aparatului. Urmăriți ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie mai jos de cota maximă de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără devieri și aderă la elementul de încălzire.
3. Închideți capacul oalei sub presiune până ce se aude un click. Conectați aparatul la rețeaua electrică.
4. Cu ajutorul butonului „Меню” selectați programul de gătit necesar (pe ecran se va afișa indicatorul de program).
5. În cazul în care nu va aranjați timpul de gătit setat implicit, puteți modifica valoarea dată prin apăsarea butoanelor „Час” și „Мин”.
6. În caz de necesitate setați timpul de start amânat. Funcția „Отложенный старт” nu este accesibilă la utilizarea programelor „ЖАРКА”, „МАКАРОНЫ” și „ЭКСПРЕСС”.
7. Pentru a lansa programul de gătit apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Старт”, până când nu se vor aprinde indicatorii butoanelor „Старт” și „Подогрев/Отмена”. Se începe efectuarea programului setat și contorizarea inversă a timpului de gătit. În programele „НА ПАРУ” contorizarea inversă începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas; în programul „МАКАРОНЫ” – după fierberea apei în vas, plasarea produselor și apăsare repetată a butonului „Старт”.
8. În caz de necesitate funcția de autoîncălzire poate fi deconectată în prealabil, apăsând și ținând apăsat butonul „Меню”, până când indicatorul butonului „Подогрев/Отмена” nu se va stinge. Apăsarea repetată a butonului „Меню” va conecta din nou funcția dată. Funcția de autoîncălzire este inaccesibilă atunci când utilizați programele „ЙОГУРТ” și „ХЛЕБ”.
9. Un semnal sonor informează despre finisarea programului de gătit. În continuare, în dependență de programul ales sau setările curente, aparatul trece în regim de autoîncălzire (arde indicatorul butonului „Подогрев/Отмена”) sau în regim de așteptare (clipește indicatorul butonului „Старт”).
10. Pentru a anula programul întreg, a suspenda procesul de gătit sau de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Подогрев/Отмена”.



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



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

### Program „МУЛЬТИПОВАР”

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

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

- Timpul de gătit implicit în programul „МУЛЬТИПОВАР” constituie 15

minute, temperatura de gătit implicită – 100°C.

- Diaazonul reglării manuale de temperatură (se modifică prin apăsarea butonului „Температура”): 35°C – 170°C cu pasul de modificare de 5°C.
- Diaazonul reglării manuale de timp: 5 minute – 12 ore cu pasul de modificare de 1 minut pentru un interval până la 1 oră sau 5 minute – pentru un interval mai mult de 1 oră.



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

### Program „МОЛОЧНАЯ КАША”

Este recomandat pentru pregătirea terciurilor de lapte. Timpul de gătit implicit în program constituie 10 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diaazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut.

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

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

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

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

### Program „ТУШЕНИЕ”

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

### Program „ЖАРКА”

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

Funcția „Отложенный старт” în acest program este inaccesibilă.



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

### Program „СУП”

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

**Program „НА ПАРУ”**

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

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

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

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

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

**Program „МАКАРОНЫ”**

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

Funcția „Отложенный старт” în acest program este inaccesibilă.



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

**Program „ТОМЛЕНИЕ”**

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

**Program „ВАРКА”**

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

**Program „ВЫПЕЧКА”**

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



*Puteți verifica gradul de finisare a biscuițului înfingând în acesta o scobitoare. Dacă o scoateți și ea conține bucăți de aluat lipit – biscuițul este gata. Atunci când pregătiți pâinea se recomandă de a deconecta funcția de încălzire automată a felului de mâncare la toate etapele de gătit.*

**Program „КРУПЫ”**

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

**Program „ПЛОВ”**

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

**Program „ЙОГУРТ”**

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

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

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

**Program „ПИЦЦА”**

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

**Program „ХЛЕБ”**

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

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

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

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

**Program „ДЕСЕРТЫ”**

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

**Program „ЭКСПРЕСС”**

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

**III. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI**

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



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

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

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

Pentru curățarea capacului interior de aluminiu:

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

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

1. Trageți atent discul superior de proeminențe în sus și la sine, astfel cum este arătat pe desen **A4**.
2. Pe partea interioară a discului întoarceți partea principală a supapei în sensul contrar acelor ceasornicului (în sensul <b>open</b>) până la limita și scoateți-o.
3. Extrageți atent cauciucul supapei. Spălați toate părțile supapei, respectând regulile susmenționate.



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

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

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



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

## IV. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE

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

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

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

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

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

ROU

## V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

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

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

Prieš pirmą kartą naudojant šį įrenginį, įdėmiai perskaitykite jo naudojimosi instrukciją bei išsaugokite ją ateičiai. Teisingai naudojant įrenginį, galima prailginti jo tarnavimo laiką.

## ATSARGUMO PRIEMONĖS

⚠ *Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.*

- Šis elektros prietaisas – tai daugiafunkcis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, parduotuvių, biurų poilsio kambariuose ir kitose, panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais, bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungiant prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
- Naudokite gaminio galingumą atitinkantį

ilgintuvą, nes parametų neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.

- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, apsauganti nuo elektros smūgio. Naudojant ilgintuvą įsitinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
- ⚠ *DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*
- Pasinaudojus, valant ar perkeltant prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.
- ⚠ *Atminkite: atsitiktinai pažeidus elektros maitinimo laidą, gali kilti garantijos sąlygas*

neatitinkančių nesklandumų ir būti sutrikdytas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakleisti klientų aptarnavimo centre.

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas iš elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

**⚠ DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!**

- Šiuo prietaisu negali naudotis asmenys (įskaitant vaikus), turintys fizinių, emocinių, psichinių sutrikimų arba nepakankamai patirties ir žinių, išskyrus tuos atvejus, kai jie tai daro prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų arba yra apmokyti naudotis šiuo prietaisu. Nelaiskite vaikams žaisti prietaisu, jo dalimis ar gamykline pakuote. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto

klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.

#### Techninės charakteristikos

Modelis .....	RMC-M90
Galingumas .....	860 W
Įtampa .....	220-240 V, 50 Hz
Dubens talpa .....	5 l
Dubens danga .....	neprisivylanti keraminė „ANATO“ danga (Korėja)
Ekranas .....	spalvotas, šviesos diodų
3D-šildymas .....	yra

#### Programos

1. „МУЛЬТИПОВАР“ (MULTIVIRĖJAS)
2. „МОЛОЧНАЯ КАША“ (PIENIŠKA KOŠĖ)
3. „ТУШЕНИЕ“ (TROŠKINIMAS)
4. „ЖАРКА“ (KĖPIMAS)
5. „СУП“ (SRIUBA)
6. „НА ПАРУ“ (GARINIMAS)
7. „МАКАРОНЫ“ (MAKARONAI)
8. „ТОМЛЕНИЕ“ (LĖTAS VIRIMAS)
9. „ВАРКА“ (VIRIMAS)
10. „БИПЕЧКА“ (KĖPINIAI)
11. „КРУПЫ“ (KRUOPOS)
12. „ПЛОВ“ (PLOVAS)
13. „ЙОГУРТ“ (JOGURTAS)
14. „ПИЦЦА“ (PICA)
15. „ХЛЕБ“ (DUONA)
16. „ДЕСЕРТЫ“ (DESERTAI)
17. „ЭКСПРЕСС“ (GREITAS VIRIMAS)

#### Funkcijos

Temperatūros palaikymas .....	yra, iki 24 valandų
Gatavų patiekalų automatinis pašildymas .....	yra, iki 24 valandų
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas .....	yra
Patiekalų šildymas .....	yra, iki 24 valandų
Atidėtas paleidimas .....	yra, iki 24 valandų

#### Komplektacija

Daugiafunkcis puodas .....	1 vnt.
Dubuo RB-C512 .....	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose .....	1 vnt.
Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuveje .....	1 vnt.
Dozatorius .....	1 vnt.
Samtis .....	1 vnt.
Plokščias šaukštas .....	1 vnt.
Knyga „200 receptų“ .....	1 vnt.
Samčio / šaukšto laikiklis .....	1 vnt.
Vartotojo vadovas .....	1 vnt.

Techninio aptarnavimo knygelė.....1 vnt.  
 Elektros maitinimo kabelis.....1 vnt.

*Gaminiojas, tabulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.*

**Daugiafunkcio puodo RMC-M90 įrengimas A1**

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. Prietaiso dangtis         | 9. Plokščias šaukštas                               |
| 2. Nuimamas išorinis dangtis | 10. Samtis  |
| 3. Dubuo                     | 11. Duzatorius                                      |
| 4. Dangčio pakėlimo mygtukas | 12. Talpa, skirta maistui gaminti garuose           |
| 5. Valdymo pultas su ekranu  | 13. Krepsys su rankena, skirtas kepti gruzdintuveje |
| 6. Korpusas                  | 14. Samčio / šaukšto laikiklis                      |
| 7. Rankena nešti             |   |
| 8. Nuimamas garo vožtuvas    |   |

**Valdymo pultas A2**

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-M90 turi jutiklinį valdymo pultą su daugiafunkčiu, spalvoto šviesos diodu ekranu.

- „Подогрев/Отмена“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas / išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas.
- „Отложенный старт“ („Laiko atidėjimas“) – atidėto paleidimo laiko režimo nustatymo įjungimas.
- „Температура“ („Temperatūra“) – „МУЛЬТИПОВАР“ programos temperatūros vertės nustatymas.
- „Час“ („Valandos“) – valandų vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
- „Мин“ („Minutės“) – minučių vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
- „Экспресс“ („Greitas virimas“) – „ЭКСПРЕСС“ programos paleidimas.
- „Меню“ („Meniu“) – automatinio maisto gaminimo programos pasirinkimas.
- „Старт“ („Paleidimas“) – pasirinkto maisto gaminimo režimo paleidimas.
- Ekranas.

**Ekranu išdėstymas A3**

- Automatinės programos „ЭКСПРЕСС“ vykdymo indikatorius.
- Gaminimo / pašildymo programos veikimo indikatorius.
- Gaminimo etapų indikatorius.
- Pasirinktos „МУЛЬТИПОВАР“ programos temperatūros indikatorius.
- „Отложенный старт“ funkcijos veikimo indikatorius.
- Laikmačio rodmens režimo indikatorius.
- Laikmatas.
- Automatinės pasirinktos gaminimo programos indikatorius.

**I. PRIEŠ EKSPLOATACIJĄ**

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas.

Palikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius įspėjamačius ir informacinius lipdukus bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numero, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste. Dubenį praskalaukite šiltu miuiluotu vandeniu. Kruopščiai nusauskinkite. Naudojant pirmą kartą, gali atsirasti pašalinis kvapas, tačiau tai nėra prietaiso gedimo požymis. Tokiu atveju prietaisą tiesiog reikia išvalyti.

 **DĖMESIO!** Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

**II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA**

**Prieš jungiant pirmą kartą**


Pastatykite prietaisą ant tvirtu, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcio puodo dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

**Gaminimo laiko nustatymas**

Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M90 galima savarankiškai nustatyti kiekvienos gaminimo programos laiką (išskyrus „ЭКСПРЕСС“). Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Norint pakeisti laiką:

- pasirinkę gaminimo programą, spauskite „Час“ mygtuką ir nustatykite norimą valandų reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinata reikšmės kaita.
- spausdami „Мин“ mygtuką, nustatykite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinata reikšmės kaita.
- Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos maisto gaminimo laiką, spauskite „Час“ mygtuką, iki valandų reikšmės pasieks nulį. Tuomet, spausdami „Мин“ mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
- Nustačius reikiamą maisto gaminimo laiką, (ekranas mirksės), atitinkamai pasirinktos gaminimo programos algoritmu, galite pereiti prie kito etapo. Norint atšaukti nuostatas, spauskite „Подогрев/Отмена“ mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.

 Rankiniu būdu nustatant gaminimo laiką ir atsižvelgiant į gamyklines lentelės nuostatas, turėkite omenyje iš anksto numatytą pasirinktos gaminimo programos galimą nuostatų diapazoną ir intervalą.

Jūsų patogumui, gaminimo programų nustatoma laiko diapazonas prasideda nuo minimalių verčių. Todėl programos veikimą galima trumpam pratęsti, jei nustatytu laiku patiekalas dar nebuvo gatavas.

Kai kuriose automatinėse programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradeda tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šalto vandens ir pasirinkus programą „НА ПАРУ“ bei nustatant 5 min. gaminimo laiką, programos paleistis ir atbulinė nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniu užvirus ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui.


Programoje „МАКАРОНЫ“ nustatyto gaminimo laiko atskaita prasideda užvirus vandeniu ir pakartotinai paspaudus „Старт“ mygtuką.

**„Отложенный старт“ funkcija**

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). 10 minučių intervalu nustatomas laiko tarpas – nuo 10 minučių iki 24 valandų. Reikia turėti omenyje, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priešingu atveju, programa pradės veikti iš karto, paspaudus „Старт“ mygtuką.

Atidėto paleidimo laiką galite nustatyti išsirenkę automatinę programą, temperatūrą ir gaminimo trukmę:

- Paspaužę „Отложенный старт“ mygtuką, įjungsite atidėto paleidimo laiko nustatymo režimą. Ekране atsiras užrašas „Отложенный старт“ ir pradės mirksėti laikmatas.
- Spaudžiant „Час“ mygtuką, intervalais keisis laikrodžio reikšmė. Nustatytas laiko formatas – 24 valandos. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinata reikšmės kaita.
- Spausdami „Мин“ mygtuką, intervalais keisite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinata reikšmės kaita.
- Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos trukmės maisto gaminimo laiką, spauskite „Час“ mygtuką, iki valandų reikšmės pasieks nulį. Tuomet, spausdami „Мин“ mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
- Norint atšaukti nuostatas, spauskite „Подогрев/Отмена“ mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.
- Nustačius laiką, paspauskite ir kelias sekundes palaikiukite „Старт“ mygtuką. Įsijiebs veikimo funkcijos „Отложенный старт“ indikatorius, bus pradėtas programos vykdymas ir atgalinė laiko atskaita.
- Patiekalas bus pagamintas per nustatytą laiką. Programai pasibaigus, automatiškai įsijungs gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinio pašildymo) ir įsijiebs „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius.
- Norint atjungti automatinį pašildymą, spauskite „Меню“ mygtuką. Mygtuko indikatorius užžges.

 Atidėto paleidimo funkcija taikoma visoms esamoms automatinėms gaminimo programoms, išskyrus „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ ir „ЭКСПРЕСС“ programas.

*Nerekomenduojama naudoti „Отложенный старт“ funkciją, jeigu recepte numatyti greiti gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).*

Nustatant „Отложенный старт“ funkcijos laiką, reikia turėti omenyje, kad programoje „НА ПАРУ“ laiko atskaita prasideda tik daugiafunkciame puode pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą (užvirus vandeniu).

**Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija „Автоподогрев“ (automatinis pašildymas)**

Funcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 24 val. palaikyti 70–75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita. Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Подогрев/Отмена“ mygtuką.

**Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas**

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo įsijungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M90 numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, aktyvuojama paleidžiant pagrindinę gaminimo programą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, paleidžiant programą arba jai jau veikiant, paspauskite ir kelias sekundes palaikiukite „Меню“ mygtuką, kol neužges „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą paspauskite „Меню“ mygtuką (įsijiebs „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius).

**Patiekalų pašildymo funkcija**

Daugiafunkci puodą REDMOND RMC-M90 galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

- sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkciją puodą.
- Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
- Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Подогрев/Отмена“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsijiežis atitinkamas indikatorius ekrane ir mygtuko indikatorius. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.

Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75°C ir 24 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Подогрев/Отмена“ mygtuką, kol ant mygtuko ir ekrane užges atitinkami indikatoriai.



*Nepaisant to, kad daugiafunkcis puodas gali iki 24 val. palaikyti patiekalą karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.*

### Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminio programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcio puodo dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos. Įsitinkinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai priglaudęs prie kaitinimo elemento.
3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami „Меню“ mygtuką išsirenkite reikalingą gaminio programą (ekrane įsijiežis atitinkamos programos indikatorius).
5. Jeigu jums netinka pagal nutylėjimą nustatytas gaminio laikas, paspaude „Наc“ ir „Мин“ mygtuką, jį galite pakeisti.
6. Esant poreikiui, galite nustatyti ir atidėto paleidimo laiką. Pasirinkus „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ ir „ЭКСПРЕСС“ funkcijas, „Отложенный старт“ funkcija nėra prieinama.
7. Norint paleisti gaminio programą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Старт“ mygtuką, kol įsijiežis „Старт“ ir „Подогрев/Отмена“ mygtukų indikatoriai. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminio laiko atskaita. Programoje „НА ПАРУ“ atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje; programoje „МАКАРОНЫ“ – dubenyje užvirus vandeniui, sudėjus produktus ir pakartotinai paspaudus „Старт“ mygtuką.
8. Esant poreikiui, automatinio pašildymo funkciją galima iš anksto atjungti, paspaudus ir palaikius „Меню“ mygtuką, kol neužges ir „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius. Pakartotinai paspaudus „Меню“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant „ЙОГУРТ“ ir „ХЛЕБ“ programas.
9. Apie gaminio programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (švies „Подогрев/Отмена“ mygtuko indikatorius) arba budėjimo režimą (mirksės „Старт“ mygtuko indikatorius).
10. Norint atsaukti įvestą programą, nutraukti gaminio arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Подогрев/Отмена“ mygtuką.



*Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti viengį iš prie daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-M90 priedamos receptų knygos „200 receptų“ patiekalų, numatytų ruošti būtent šiuo modeliu.*



*Jeigu jūs manytu, pasirinkus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalio „МУЛЬТИПОВАР“ programa, turinčia praplėstas rinkimas nuostatas ir atveriančia plačias jūsų kulinariųjų eksperimentų galimybes.*

### „МУЛЬТИПОВАР“ programa

Ši programa skirta praktiškiems patiekalams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminio laiko parametrais ruošti. „МУЛЬТИПОВАР“ programos dėka daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-M90 galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jums patikusį receptą, surastą senoje kulinarijos knygoje ar internete.

Jūs patogumui, gaminant patiekalus iki 80°C temperatūroje, automatinio pašildymo funkcija yra atjungta. Esant poreikiui, ją galima įjungti rankiniu būdu, paleidus gaminio programą, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Меню“ mygtuką, kol įsijiežis „Подогрев/Отмена“ indikatorius.

- Pagal nutylėjimą, „МУЛЬТИПОВАР“ gaminio laikas – 15 minučių, gaminio temperatūra – 100°C.
- Rankinio temperatūros reguliavimo diapazonas (keičiamas paspaudus „Температура“ mygtuką): 35–170°C, 5°C intervalu.
- Rankinio laiko reguliavimo diapazonas: 5 min. – 12 valandų, su 1 min. laiko keitimo intervalu, keičiant iki 1 valandos, arba 5 min. – kai laiko intervalas didesnis nei 1 valanda.



*Programa „МУЛЬТИПОВАР“ galima paruošti daugybę įvairių patiekalų. Rekomenduojame pasinaudoti mūsų profesionalių virėjų paruošta knyga „200 receptų“ arba specialia rekomenduojamą temperatūrą, skirtą įvairiems patiekalams ir produktams gaminti, lentele.*

### „МОЛОЧНАЯ КАША“ programa

Rekomenduojama pieniškoms košėms virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminio laikas – 10 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminio laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

„МОЛОЧНАЯ КАША“ programa skirta košėms su neriebiu pasterizuotu pienu virti. Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

- kruopščiai nuplauti nesmulkintus kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcio puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekių; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekių;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamajam vandeniui santykiu 1:1.

Pieno ir kruopų savybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.

Nepasiekus norimo rezultato „МОЛОЧНАЯ КАША“ programa, siūlome pasinaudoti universalia „МУЛЬТИПОВАР“ programa. Optimali košės virimo temperatūra 95°C. Produktų kiekį ir virimo laiką nustatykite laikydamiesi recepto.

### „ТУШЕНИЕ“ programa

Rekomenduojama daržovėms, mėšai, paukštienai, jūros gėrybėms troškinti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminio laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminio laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 12 val.

### „ЖАРКА“ programa

Rekomenduojama daržovėms, mėšai, paukštienai, jūros gėrybėms kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminio laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminio laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

„Отложенный старт“ funkcija šioje programoje nėra galima.



*Tam, kad produktai neprisiviltų, sekite receptų knygos nuorodas ir reguliariai maišykite dubens turinį. Galima gaminti ir esant nukeltam daugiafunkcio puodo dangčiui.*

### „СУП“ programa

Rekomenduojama įvairiems sultiniams ir pirmiesiems patiekalams, o taip pat kompotams ir gėrimams virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminio laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminio laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 8 val.

### „НА ПАРУ“ programa

Rekomenduojama daržovėms, žuvims, mėšai, dietiniams ir vegetariniams patiekalams, o taip pat patiekalams vaikams gaminti garuose. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminio laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminio laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 2 val.).

Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 600–1 000 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
2. Laikydamiesi recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiamą produktų kiekį, tolygiai išsidėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitinkinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Sekite 3–10 skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymų.

*Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje.*

*Nenaudojant automatinių šios programos laiko nuostatų, pasinaudojate rekomenduojama įvairių produktų gaminio laiko garuose lentele.*

LTU

### „МАКАРОНЫ“ programa

Rekomenduojama makaronams, koldūnams, dešrelėms, chinkaliams, kiaušiniams ir t. t. virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuota virimo trukmė – 8 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminio laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 2 iki 20 min. intervalu. Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė ir reikia sudėti produktus, įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Старт“ mygtuką.

„Отложенный старт“ funkcija šioje programoje nėra galima.



*Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidaro putos. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdantį vandenį, galima nukelti dangtį.*

### „ТОМЛЕНИЕ“ programa

Rekomenduojama troškiniams gaminti, pienu virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminio laikas – 5 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminio laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 8 val.

### „ВАРКА“ programa

Rekomenduojama daržovėms ir pupoms virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminio laikas – 40 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminio laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 5 min. iki 2 val.

### „ВЫПЕЧКА“ programa

Rekomenduojama biskvitui, apkepiui, mielinės ir sluokniuotos tešlos pyragams kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminio laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminio laiko nustatymas kas 20 minutes, nuo 5 min. iki 8 val.



Ar biskvitas jau iškepęs, galima patikrinti įbedus į jį medinį pagaliuką (pvz., dantų krapštelį). Ištraukus pagaliuką, ant jo neturi likti prilipusios tešlos likučių, nes būtent tuomet biskvitas yra gatavas.

Keptant duoną, rekomenduojama visuose gaminimo etapuose atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją.

### „КРУПЫ“ programa

Programa rekomenduojama įvairių kruopų bėrimo košėms ir garnyrams virti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 35 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 4 val.).

### „ПЛОВ“ programa

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minutės, nuo 20 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

### „ЙОГУРТ“ programa

Šia programa savo namuose galėsite pasigaminti gardų ir vertingą jogurtą. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 8 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 6 iki 12 val.

Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.

**i** Jogurtams gaminti galite naudoti specialią, jogurtui skirtą REDMOND RAM-G1 indelių komplektą (išsigyjama atskirai).

### „ПИЦЦА“ programa

Rekomenduojama picai kepti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 25 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 1 val.

### „ХЛЕБ“ programa

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietinei duonai su ruginiais miltais kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 3 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 6 val.

Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.

Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepama.

- Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant miltus deguonimi ir pašalinant priemaišas.
- Nerekomenduojama naudotis funkcija „Отложенный старт“, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.
- Pilnai nepasibaigus kepimo procesui, neatidarykite daugiafunkcijo puodo dangčio! Nuo to priklauso kepimo kokybė.
- Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonas ruošinius.

### „ДЕСЕРТЫ“ programa

Rekomenduojama įvairiems vaisių ir uogų desertams gaminti. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 4 val.).

### „ЭКСПРЕСС“ programa

Programa skirta greitai virti ryžiams, birioms kruopų košėms.

Šioje programoje nereguliuojamas gaminimo laikas ir negalima „Отложенный старт“ funkcija.

## III. PRIETAISO VALYMAS

Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas iš elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Valant naudokite minkštą audinį ir neabrazyvines indų plovimo priemones. Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto po jo naudojimo.

**STOP** Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyvias chemines priemones. Draudžiama merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove.

Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminių, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos „НА ПАРУ“ programa.

Dubeni, vidinį aliumininį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Dubenį galima plauti ir indaplovėje. Išplovus dubenį, išorinį jo paviršių nušluostykite.

Valant vidinį aliumininį dangtį:

1. Nukelkite daugiafunkcijo puodo dangtį.
2. Tuo pat metu centro link paspauskite vidinėje dangčio pusėje esančius du plastmasinius fikساتorius.
3. Nenaudojant jėgos, šiek tiek patraukite vidinį aliumininį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
4. Nušluostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimti dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Plauti dangčio indaplovėje nerekomenduojame.
5. Surinkite atvirktinė seka: įstatykite aliumininį dangtį į viršutinio grovelius, suderinkite su pagrindinio dangčio ir nespriai spustelėkite fikсаторius iki spragtelės. Vidinis aliumininis dangtis turi patikimai užsikisuoti.

Garo vožtuvus yra specialiam lizde, esančiame ant viršutinio prietaiso dangčio, jį sudaro dvi dalys: išorinis diskas ir pagrindas. Vožtuvui nuvalyti:

1. Rūpestingai patraukite diską už išorinių išikišimų į save aukštyn, kaip parodyta paveiksle A4.
2. Vidinėje disko pusėje iki pasipriešinimo prieš laikrodžio rodyklę pasukite pagrindinę vožtuvo dalį ir nuimkite.
3. Išimkite vožtuvo gamelę. Laikydamiems aukščiau nurodytą taisyklę, nuplaukite visas vožtuvo dalis.

**STOP** DĖMESIO! Tam, kad vožtuvo gamelė nebūtų deformuota, draudžiama ją sukli ar tempi.

4. Surinkite atvirktinė seka: įdėkite gamelę į vietą, suderinkite pagrindinės vožtuvo dalies grovelius su atitinkamais vidinėje disko pusėje esančiais išikišimais ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę. Įstatykite garo vožtuvą į ant prietaiso dangčio esantį lizdą (išorinio disko padėtis turi būti išikišimui atgal, kad jį būtų galima išimti).

Maisto gaminimo metu susidarantis kondensatas šiame modelyje kaupiasi specialioje talpoje, esančioje aplink dubenį ant prietaiso korpuso ir nuteka į talpą, esančią galinėje prietaiso dalyje.

1. Atidarykite dangtį, išimkite dubenį. Esant poreikiui, šiek tiek kilstelėkite priekinę daugiafunkcijo puodo dalį, kad kondensatas pilnai nutektų į talpą.

2. Nespriai truketėkite talpą už atsikišimo į save ir nuimkite.
3. Išplaukite kondensatą. Išplaukite talpą ir įstatykite ją į vietą.
4. Aplink dubenį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.

## IV. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ AP-TARNAVIMO CENTRĄ

Ekране rodomas pranešimas apie klaidą	Galimi gedimai	Klaidos šalinimas
E1 - E3	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arbakaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Jeigu po pakartotinio įjungimo nepavyksta pašalinti problemos, kreipkitės į įgijotą klientų aptarnavimo centrą.

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia.	Nėra maitinimo iš elektros tinklo.	Patikrinkite elektros tinklo įtamą.
Patiekalas gaminamas per ilgai.	Elektros tinklo trikdžiai.	Patikrinkite elektros tinklo įtamą.
	Tarp dubens irkaitinimo elemento pateko svetimkūnis.	Pašalinkite svetimkūnį.
	Daugiafunkcijo puodo korpusu dėl duos stovi netygliai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Nėšvaruskaitinimo elementas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykitekaitinimo elementą.

## V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui, nuo jo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokius gamyklinius gedimus juos remtuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminyje buvo naudojamas laikantis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvo remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat, jeigu yra išsaugota pilna gaminio komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvintiems dalims (filtrams, lemputėms, neprisivalančiai dangai, tarpinėms ir t. t.).

Gaminio tarnavimo laikas ir garantiniai įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).


Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerį sudaro 13 simbolių. 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 5 metai, su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų nurodymų.

**█** Pakuotė, vartotojo vadovas ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdirbimo programų. Pasirūpinkite aplinka: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.


Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā uzziņas līdzekli turpmākai izmantošanai. Pareiza ierīces lietošana var ievērojami pagarināt tās kalpošanas laiku.

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

 *Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.*

- Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājas apstākļos un to var izmatot mājās, laiku mājās, viesnīcu numuros, ofisu un veikalu palīgtelpās vai citās līdzīgās vietās. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciskā vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam, pārbaudiet vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
- Izmantojiet pagarinātāju, kurš paredzēts ierīces

jaudas patēriņam – parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.

- Pieslēdziet ierīci kontaktligzdām ar sazemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, vai tam ir sazemējums.
-  *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, kausis un metāliskās daļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Lai izvairītos no apdedzināšanās ar karstiem tvaikiem, neliecieties pāri ierīcei, kad tiek atvērts vāks.*
- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc ierīces lietošanas, pirms tās tīrīšanas vai pārvietošanas. Atvienojiet barošanas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
- Nenovietojiet barošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

**⚠️ ATCERIETIES:** *nejaušs barošanas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāto barošanas vadu ir nepieciešams steidzami nomainīt sarvisa centrā.*

- Nenovietojiet ierīci uz mīkstas virsmas un neapsedziet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas bojājumiem.
- Aizliegts izmantot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana korpusā var novest pie nopietniem ierīces bojājumiem.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no kontaktligzdas un pilnīgi atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas instrukciju.

**⚠️ AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens!**

- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziski, neiroloģiski vai psihiski taucējumi vai nav pietiekama pieredze un zināšanas ierīces izmantošanā, izņemot gadījumus, kad šādas personas tiek

uzraudzītas vai ir instruētas par šīs ierīces lietošanu, ko veic persona, atbildīga par šo personu drošību. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo ierīci, tās sastāvdaļām, kā arī rūpnīcas iepakojumu. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.

- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti remontdarbi var novest pie ierīces bojājumiem, traumām un īpašuma sabojāšanas.

#### Tehnisķā specifikācija

Modelis .....	RMC-M90
Jauda .....	860 W
Spriegums .....	220–240 V, 50 Hz
Trauka tilpums .....	5 l
Trauka pārklājums .....	ANATO® (Koreja) pretpiedeguma keramiskais pārklājums
Displejs .....	LED, krāsainais 3D-sildīšana .....
.....	ir

#### Programmas

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVĀRS)	10. ВЫПЕЧКА (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA)	11. КРУТЫ (GRAUDAUGI)
3. ТУШЕНИЕ (SAUTĒŠANA)	12. ПЛОВ (PLOVS)
4. ЖАРКА (CEPŠANA)	13. ЙОГУРТ (JOGURTS)
5. СУП (ZUPA)	14. ПИЦЦА (PIĀA)
6. НА ПАРУ (TVAICĒŠANA)	15. ХЛЕБ (MAIZE)
7. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)	16. ДЕСЕРТЫ (DESERTI)
8. ТОМЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA)	17. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)
9. ВАПКА (VĀRĪŠANA)	

#### Funkcijas

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (autosildīšana) .....	ir, līdz 24 stundām
Autosildīšanas iepriekšēja atslēgšanās .....	ir
Ēdiena uzsildīšana .....	ir, līdz 24 stundām
Atliktais starts .....	ir, līdz 24 stundām



**Komplektācija**

Multivārāmās katls.....	1 gb.
Trauks RB-CS12.....	1 gb.
Konteiners tvaicēšanai.....	1 gb.
Grozis ar rokturi fritešanai (vārīšanai eļļā).....	1 gb.
Mērglāze.....	1 gb.
Pavārnīca.....	1 gb.
Lēzena karote.....	1 gb.
Grāmata „200 receptes”.....	1 gb.
Pavārnīcas/karotes turētājs.....	1 gb.
Lietošanas instrukcija.....	1 gb.
Servisa grāmata.....	1 gb.
Barošanas vads.....	1 gb.

*Rožotājām ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehnisko specifikāciju sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšējas brīdinājuma par šīm izmaiņām.*

**Multivāres katla RMC-M90 uzbūve A1**

- |                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Ierīces vāks                | 8. Noņemams tvaika vārsts             |
| 2. Noņemams iekšējais vāks     | 9. Lēzena karote                      |
| 3. Trauks                      | 10. Pavārnīca                         |
| 4. Vāka atvēršanas pogas       | 11. Mērglāze                          |
| 5. Vadības panelis ar displeju | 12. Konteiners tvaicēšanai            |
| 6. Korpus                      | 13. Grozs fritešanai (vārīšanai eļļā) |
| 7. Rokturis pārnesšanai        | 14. Pavārnīcas un karotes turētājs    |

**Vadības panelis A2**

Multivārāmajam katlam REDMOND RMC-M90 ir sensoru vadības panelis ar daudzfunkcionālu krāsainu LED displeju.

- «Подогрев/Отмена» («Atceļšana/Uzsildīšana») – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas pārtraukšana, iestatīto programmu atceļšana.
- «Отложенный старт» («Atliktais stars») – atliktā starta režīma laika iestatīšana
- «Температура» («Temperatūra») – temperatūras uzstādīšana programmai „МУЛЬТИПОВАР”
- «Час» («Stundas») – stundu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam.
- «Мин» («Min») – minūšu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam.
- «Экспресс» («Ekspress») – programmas „ЭКСПРЕСС” palaišana
- «Меню» («Izvēlne») – gatavošanas automatiskās programmas izvēle
- «Старт» («Starts») – izvēlēta gatavošanas režīma ieslēgšana
- Displejs.

**Displeja uzbūve A3**

- Automātiskās programmas „ЭКСПРЕСС” izpildīšanas indikators
- Gatavošanas/uzsildīšanas programmas darbības indikators
- Gatavošanas etapu indikators
- Programmas „МУЛЬТИПОВАР” uzstādītās temperatūras indikators
- Funkcijas „Atliktais stars” darbības indikators
- Taimera rādījumu režīma indikators
- Taimeris
- Izvēlētas automatiskās gatavošanas programmas indikators

**I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA**

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās komplektējošās daļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.

Obligāti saglabājiet brīdinošās uzlīmes, uzlīmes ar norādēm un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa! Sērijas numura neesamība uz jūsu izstrādājuma automātiski atņem tiesības uz garantijas apkalpošanu.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu. Izmazgājiet kausu ar siltu ziepjuēdēni. Rūpīgi nožāvējiet. Pirmajā lietošanas reizē var rasties smaka, kas nav parādāmā bojājuma sekas. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu.

**⚠ UZMANĪBU!** Aizliegts izmantot bojātu ierīci.

**II. MULTIVĀRES KATLA LIETOŠANA****Pirms pirmās ieslēgšanas**

Novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas virsmas tā, lai karstais tvaiks, kurš nāk no tvaika vārsta, nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstināta mitruma un temperatūras.

Pirms gatavošanas pārliecinieties, vai multivāres katla ārējām un iekšējām redzamām daļām nav bojājumu, stipuma vai citu defektu. Starp kausu un sildlementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

**Gatavošanas laika uzstādīšana**

Multivāres katlam REDMOND RMC-M90 var patstāvīgi uzstādīt gatavošanas laiku katrai programmai (izņemot programmu „ЭКСПРЕСС”). Laika iestatīšanas solis un izvēlēta laika iespējamais diapazons ir atkarīgs no izvēlētas programmas. Lai mainītu laiku:

- Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu „Час”, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku stundās. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
- Nospiežot pogu „Мин”, uzstādīti nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
- Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu „Час” līdz laika sākuma atskaites punktam. Pēc tam, spiežot pogu „Мин”, iestatīti nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
- Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas beigām (displejam ir jāmirgo), pārējiet pie nākamā etapa saskaņā ar izvēlētas gatavošanas programmas algoritmu. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu „Подогрев/Отмена”, pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.

**i** Veicot manuālu gatavošanas laika iestatīšanu, ir iespējams izvēlēties laika diapazonu un iestatīšanas soli, kuri ir paredzēti izvēlētajai gatavošanas programmai, saskaņā ar rožotāja iestatījumu tabulu.

Lietotāja ērtībai laika diapazons gatavošanas programmām sāks minimālajām laika vērtībām. Tas ļauj īstermiņā pagarināt programmas darbības laiku, ja ēdiens nav gatavs programmas galvenajā laikā.

Dažām automatiskajām programmām gatavošanas laika atskaites sākas tikai tad, kad ierīces ir nosniegusi paredzēto darbības temperatūru. Piemēram: ja lejot aukstu ūdeni un uzstādot programmai „НА ПАРУ” gatavošanas laiku 5 minūtes, tad programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvarīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma rošanās traukā.

Programma „МАКАРОНЫ” gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sākas pēc ūdens uzvarīšanās un atkārtotas pogas „Снапп” nospiešanas.

**Funkcija „Atliktais stars”**

Funkcija ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura beigām ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Laiku var uzstādīt diapazonā no 10 minūtēm līdz 24 stundām ar laika iestatījuma soli pa 10 minūtēm. Jāņem vērā, ka atliktajam laikiem ir jābūt lielākam par uzstādīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks strādāt uzreiz pēc pogas „Старт” nospiešanas.

Jūs varat uzstādīt atliktā starta laiku pēc automatiskās programmas, temperatūras un gatavošanas laika izvēles:

- Nospiežot pogu „Отложенный старт”, ieslēdziet atliktā starta laika uzstādīšanas režīmu. Uz displeja parādīsies uzraksts „Отложенный старт”, bet taimeris sāks mirgot.
- Spiežot pogu „Час”, pakāpeniski mainiet stundu iestatījumu. Uzstādītais laika formāts – 24 stundas. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
- Spiežot pogu „Мин”, pakāpeniski mainiet minūšu iestatījumu. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paštrināta laika atskaite.
- Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu „Час” līdz laika sākuma atskaites punktam. Pēc tam, spiežot pogu „Мин”, iestatīti nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
- Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu „Подогрев/Отмена”, pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.
- Pēc laika iestatīšanas nospiediet un paturiet nospiestu pāris sekundes pogu „Старт”. Iedegies funkcijas „Atliktais stars” darbības indikators, sāksies programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana.
- Pēc noteiktā laika ēdiens būs gatavs. Pēc programmas darbības beigām automātiski ieslēgsies gatavēšanas temperatūras uzturēšanas funkcija (autosildīšana) un iedegies pogas „Подогрев/Отмена” indikators.
- Lai atslēgtu autosildīšanu, nospiediet pogu „Меню”. Pogas indikators nodzīs.

**i** Atliktā starta funkcija ir pieejama visām automatiskām gatavošanas programmām, izņemot programmas „ЖАРКА”, „МАКАРОНЫ” un „ЭКСПРЕСС”.

Neiesakām izmantot funkciju „Atlikšana”, ja recepte satur produktus, kuri ātri bojājas (olas, sviags piens, gaļa, siers u.c.).

Iestatot laiku funkcijai „Atlikšana” jāņem vērā, ka laika atskaite programmā „Тваичēšana” sākas tikai tad, kad multivāres katls ir nosniedzis darbībā nepieciešamo temperatūru (pēc ūdens uzvarīšanas).

**Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija „Sildīšana” (autosildīšana)**

Ieslēdzas automātiski pēc gatavošanas programmas darbības beigām un var uzturēt 70-75°C temperatūru 24 stundas ilgi. Ja autosildīšanas funkcija darbojas, mirgo pogas „Подогрев/Отмена” indikators un uz displeja parādās laika atskaite dotajā režīmā. Nepieciešamības gadījumā autosildīšanas programmu var izslēgt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiestu pogu „Подогрев/Отмена”.

**Autosildīšanas iepriekšēja atceļšana**

Autosildīšanas funkcija pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir nepieciešama. Ņemot to vērā, multivāres katlam REDMOND RMC-M90 ir paredzēta savlaicīga šīs funkcijas atslēgšana, programmu iestatot vai tās darbības laikā. Lai to izdarītu, palaižot programmu vai programmas darbības laikā nospiediet un paturiet nospiestu pogu „Меню” tik ilgi, kamēr pogas „Подогрев/Отмена” indikators nodzīs. Lai atkal ieslēgtu autosildīšanas funkciju, vēlreiz nospiediet pogu „Меню” (pogas „Подогрев/Отмена” indikators iedegies).

**Ēdienu uzsildīšanas funkcija**

Multivāres katlu REDMOND RMC-M90 var izmantot ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

- Pārliciet produktus kausā, ielieciet kausu multivāres katlā.
- Aiztaisiet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Nospiediet un pārīs sekundes paturiet nospieštu pogu „Подогрев/Отмена” līdz atskan skanas signāls. Iedegsies atbilstošs displeja indikators un pogas indikators. Taimeris uzšāks laika atskaiti.

Ierīce uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C un uzturēs siltumu 24 stundas. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pārīs sekundes paturot nospieštu pogu „Подогрев/Отмена”, kamēr nenodzīst atbilstošie indikatori uz displeja un pogas.



*Neskatoties uz to, ka multivāres katls spēj saglabāt ēdienu uzsildītā veidā līdz pat 24 stundām, neiesakām atstāt uzsildītu ēdienu vairāk kā 2-3 stundām, jo tas var novest pie garšas izmaiņām.*

**Kopējie automātiskā programmu lietošanas noteikumi**

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ievietojiet sastāvdaļas multivāres katla traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārlicinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zem maksimālās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē. Pārlicinietie, ka trauks ir novietots taisni un cieši pieguļ sīdelementam.
3. Aiztaisiet multivāres katla vāku, līdz atskan klikšķis. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
4. Nospiežot pogu „Меню”, izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja iedegsies atbilstošas programmas indikators).
5. Ja neapmierina automātiski iestatītais gatavošanas laiks, šo lielumu var mainīt, spiežot podas „Час” un „Мин”.
6. Ja nepieciešams, iestatiet atlikāt starta laiku. Funkcija „Atliktais starts” nav pieejama izmantojot programmas „ЖАРКА”, „МАКАРОНЬИ” un „ЭКСПРЕСС”.
7. Lai palaistu gatavošanas programmu, nospiediet un turiet nospieštu pogu „Старт” tik ilgi, kamēr iedegsies pogu „Старт” un „Подогрев/Отмена” indikatori. Sāksies iestatītās programmas darbība un gatavošana laika atpakaļskaitle. Programmā „НА ПАРУ” laika atskaitle sākas no ūdens uzvārīšanās un nepieciešamā tvaiku daudzuma traukā sasniegšanas brīžā; programmā „МАКАРОНЬИ” – no ūdens uzvārīšanās, produktu ielikšanas un atkārtotas pogas „Старт” nospiešanas brīžā.
8. Nepieciešamības gadījumā var iepriekš atslēgt autosildīšanas funkciju, nospiežot un paturot nospieštu pogu „Меню” tik ilgi, kamēr nodzīst pogas „Подогрев/Отмена” indikators. Atkārtoti nospiežot pogu „Меню”, var atkal ieslēgt minēto funkciju. Autosildīšanas funkciju nevar izmantot programmām „ЙОГУРТ” un „ХЛЕБ”.
9. Par programmas darbības beigām informē skapas signāls. Tālāk, atkarībā no izvēlētas programmas vai tekošajiem uzstādījumiem, ierīce pārīs autosildīšanas režīmā (degs pogas „Подогрев/Отмена” indikators) vai gaidīšanas režīmā (mirgos pogas „Старт” indikators).
10. Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai autosildīšanu, nospiediet un paturiet pārīs sekundes nospieštu pogu „Подогрев/Отмена”.



*Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, iesakām izmantot receptes, kuras ir pievienotas multivāres katla REDMOND RMC-M90. Tās ir apkopotas grāmatā „200 receptes” un ir izstrādātas speciāli šim modelim.*



*Ja jums nesakā sasnēgt vēlamo rezultātu ar parastajām automātiskajām programmām, izmantojiet universālo programmu „МУЛЬТИПОВАР” ar plašināto manuālo iestatījumu režīmu, kas ļaus paplašināt jūsu gatavošanas iespējas.*

**Programma „МУЛЬТИПОВАР”**

Šī programma paredzēta gandrīz visu ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestatītiem temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmai „МУЛЬТИПОВАР”, multivāres katls REDMOND RMC-M90 spēj aizvietot veselu virkni virtuves ierīču un ļauj pagatavot jebkuru ēdienu pēc izvēlētas receptes, izlasītu senā pavārgrāmatā vai Internetā.

Lietotāja ērtībai, autosildīšanas funkcija ir atslēgta, ja gatavošana notiek līdz 80°C temperatūrā. Nepieciešamības gadījumā, to var ieslēgt manuāli, pēc gatavošanas programmas palaišanas nospiežot un paturot nospieštu pogu „Меню” tik ilgi, kamēr iedegas pogas „Подогрев/Отмена” indikators.

Automātiski iestatītais gatavošanas laiks programmai „МУЛЬТИПОВАР” ir 15 minūtes, gatavošanas temperatūra – 100°C.

Temperatūras manuālās regulēšanas diapazons (mainās nospiežot pogu „Температура”): 35–170°C ar iestatīšanas soli 5°C.

Laika manuālās regulēšanas diapazons: 5 minūtes – 12 stundas ar maiņas soli 1 minūti intervālam līdz 1 stundai vai 5 minūtes – intervālam vairāk par 1 stundu.



*Ar programmu „МУЛЬТИПОВАР” var pagatavot daudz dažādu ēdienu. Izmantojiet grāmatu „200 receptes”, kuru ir sastādījuši mūsu profesionālo padūru komanda, vai speciālo tabulu ar ieteicām temperatūram dažādu ēdienu un produktu pagatavošanai.*

**Programma „МОЛОЧНАЯ КАША”**

Paredzēta piena putru pagatavošanai. Automātiskais programmas gatavošanas laiks ir 10 minūtes. Ir iespējams manuāli uzstādīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatījuma soli 1 minūti.

Programma „МОЛОЧНАЯ КАША” paredzēta putru pagatavošanai no pasterizēta piena ar zemu tauku saturu. Lai izvairītos no piena piedegšanas un sasniegtu vēlamo rezultātu, ieteicams pirms pagatavošanas izpildīt sekojošas darbības:

- rūpīgi noskalot visu veidu putrainus (rīsi, griķi, prosa utt.), līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multivāres katlu trauku ieziest ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļās nomēri atbilstoši receptu grāmatā norādītajām, sastāvdaļas samazināt vai patlielināt proporcionāli;
- izmantojot gēlu sviestu, atšķaidīt to ar sizeramo ūdeni attiecībā 1:1.

Pagatavošanas rezultātu var iepazīt piena un putrainu izceļsmes vietās un īpašības. Ja gaidītais rezultāts ar programmu „МОЛОЧНАЯ КАША” nav sasniegts, izmantojiet universālo programmu „МУЛЬТИПОВАР”. Optimālā temperatūra piena putras pagatavošanai ir 95°C. Sastāvdaļu daudzumu un pagatavošanas laiku iestatiet atbilstoši receptei.

**Programmas „ТУШЕНИЕ”**

Paredzēta dārzeņu, gaļas, putnu gaļas, un jūras produktu sautēšanai. Ierīce iestatītās programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

**Programma „ЖАРКА”**

Paredzēta gaļas, dārzeņu, putnu gaļas un jūras produktu cepšanai. Ierīce iestatītās programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūti.

Funkcija „Atliktais starts” šai programmai nav pieejama.



*Lai izvairītos no sastāvdaļu piedegšanas, iesakām sekot receptu grāmatas norādījumiem un periodiski apmaiņt trauka saturu. Ir pieļaujama gatavošana ar atvērtu katla vāku.*

**Programma „СУП”**

Paredzēta dažādu buljonu un pirmo ēdienu, kā arī dzērienu un kompotu pagatavošanai. Ierīce iestatītās programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

**Programma „НА ПАРУ”**

Paredzēta dārzeņu, zivs, gaļas, mantu, diētisko un veģetāro ēdienu, bērnu pārtikas pagatavošanai. Ierīce iestatītās programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Gatavojot ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektācijā):

1. Ielejiet kausā 600-1000 ml ūdens. Uzstādiēt traukā tvaicēšanas konteineru.
2. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārlicinieties, ka trauks blīvi pieguļ sīdelementam.
3. Sekojiet 10 nodaļas „Kopējie automātiskā programmu lietošanas noteikumi” 3. punkta norādījumiem.



*Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas no ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma sasniegšanas brīžā. Ja neizmantojat šai programmai automātiskos laika iestatījumus, izmantojiet tabulu ar ieteicamo tvaicēšanas laiku dažādiem produktiem.*

**Programma „МАКАРОНЬИ”**

Paredzēta makaronu izstrādājumu, pelmeņu, cīņu, hinkali, vārītu olu pagatavošanai. Ierīce iestatītās programmas gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 2 līdz 20 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūti. Programma paredz ūdens uzvārīšanu, sastāvdaļu ielikšanu un tālāku gatavošanu. Par ūdens uzvārīšanas un produktu ielikšanas brīdi parāties skapas signāls. Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas pēc pogas „Старт” atkārtotas nospiešanas.

Funkcija „Atliktais starts” šai programmai nav pieejama.



*Gatavojot atsevišķus produktus (piemēram, makaronus, pelmeņus un citus), veidojās putas. Lai novērstu to iespējamo izkļūšanu ārpus trauka, var atvērt vāku pārīs minūtes pēc produktu ievietošanas vārošajā ūdenī.*

**Programma „ТОМЛЕНИЕ”**

Paredzēta sautētas gaļas, karsēta piena pagatavošanai. Ierīce iestatītās programmas gatavošanas laiks ir 5 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

**Programma «ВАРКА»**

Paredzēta dārzeņu un pākšaugu pagatavošanai. Ierīce iestatītās programmas gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

**Programma „БЫПЕЧКА”**

Paredzēta biskvītu, sacapumu, rauga un kārtainās miklas pirāgu pagatavošanai. Ierīce iestatītās programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.



*Biskvīta gatavošanas pakāpi var pārbaudīt, iedurot tajā koka irbulīti. Ja irbulīti izņemot uz tā nav pielipusi mīkla – biskvīts ir gatavs. Cepot maizi ieteicams atslēgt autosildīšanas funkciju visiem gatavošanas etapiem.*

### Programma „КРУПЫ”

Paredzēta irēno putru vārīšanai no dažādiem graudaugiem, kā arī dažādu piedevu gatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

### Programma „ЛЮБ”

Programma paredzēta dažādu plovu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

### Programma „ЙОГУРТ”

Ar šī programmas palīdzību varat pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus mājās apstājos. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 6 līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Autosildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejama.

Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārliecinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.



*Jogurta gatavošanai jūs varat izmantot īpašo jogurta burciņu komplektu REDMOND RAM-G1 (nepērkams atsevišķi).*

### Programma „ПИЦЦА”

Paredzēta picas pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 25 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stundai ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

### Programma „ХЛЕБ”

Paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu un rudzu miltiem.

Programma paredz pilnu pagatavošanas ciklu no mīklas raudzēšanas līdz izcepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 3 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 līdz 6 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Autosildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejama.

Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārliecinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.

*Iļņem vērā, ka programmas gatavošanas pirmajā stundā notiek mīklas raudzēšana, bet pēc tam notiek pati cepšana.*

- Pirms miltu izmantošanas, ieteicams tos izsijāt, lai piepildītu tos ar skābekli un atbrīvotu no piemaisījumiem.
- Neiesakām izmantot «Atklātā starta» funkciju, jo tas var ietekmēt maizes kvalitāti.
- Neatveriet multivāres katla vāku līdz gatavošanas programmas beigām! No tā ir atkarīga cepamā produkta kvalitāte.
- Lai sālsinātu pagatavotās gatavas un vienkāršotu procesu, maizes cepšanai iesakām izmantot gatavas maisījumus.

### Programma „ДЕСЕРТЫ”

Paredzēta dažādu augļu un ogu desertu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

### Programma „ЭКСПРЕСС”

Paredzēta ātrai rīsu un dažādu putrainu veidu pagatavošanai.

Šai programmai nav pieejama gatavošanas laika regulēšana un funkcija „Atklātais starts”.

## III. IERĪCES TĪRĪŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzīvis.

Izmantojiet mīkstu audumu un neabrazīvus trauku mazgājamus līdzekļus. Iesakām veikt tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.



*Tīrot aizliegts izmantot abrazīvas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārklājumu un agresīvas ķīmiskās vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens.*

Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc pagatavošanas iesakām 15 minūtes pavārt pusi citrona izmantojot programmu “HA ΠΑΡΥ”.

Trauku, iekšējo alumīnija vāku un tvaika vārstu vajag tīrīt pēc katras gatavošanas reizes. Trauku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pēc trauka tīrīšanas kartīgi noslaukiet tā ārpusi.

Iekšējā alumīnija vāka tīrīšana:

1. Atveriet multivāres katla vāku.
2. Vāka iekšpusē atrodas fiksatori, reizē nospiediet abus divus plastmasas fiksatorus virzienā uz centru.
3. Viegli pavelciet iekšējo alumīnija vāku uz savu pusi un augšu, lai tas atvienotos no galvenā vāka.
4. Notīriet abu vāku virsmas ar mitru audumu vai salveti. Nepieciešamības gadījumā nomazgājiet noņemto vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgājamus līdzekļus. Nav vēlams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
5. Veiciet salikšanu apgriezta secībā: ievietojiet alumīnija vāku augšējās fiksatoru iedobēs, savienojiet ar pamatvāku un viegli uzspiediet uz fiksatoriem, līdz atskan klikšķis. Iekšējam alumīnija vākam ir cieši jānofiksējas.

Tvaika vārsts ir novietots speciālā ligzdā uz ierīces augšējā vāka un sastāv no divām daļām: ārējā diska un pamatnes. Lai notīrītu vārstu:

1. Uzmaniņi pavelciet ārējo disku uz augšu un uz sevi, kā tas parādīts zīmējumā **A4**.
2. Diska iekšpusē pagrieziet galveno vārsta sastāvdaļu pret pulksteņrādītāja virzienu, grieziet līdz galam un noņemiet to.
3. Uzmaniņi izņemiet vārsta gumiju. Nomazgājiet visas vārsta daļas, sekojot iepriekš minētajiem noteikumiem.



*Uzmanību! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformēšanās, to aizliegts sarullēt vai izstajpīt.*

4. Veiciet salikšanu apgriezta secībā: ielieciet vietā gumiju, savienojiet vārsta galvenās daļas fiksatoru iedobēs ar atbilstošiem izvirsējumiem diska otrā pusē un pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā. Uzstādiet tvaika vārstu ierīces vāka ligzdā (ārējām diskam ir jāatrodas virs izvirsējumiem).

Kondensāts, kurš rodas ēdiena gatavošanas laikā, dotajam modeli uzkrājas speciālā vietā uz ierīces korpusa apkārt traukam un noteikt konteinerā, kurš atrodas ierīces aizmugurējā daļā.

1. Atveriet vāku, izņemiet trauku. Ja nepieciešams, nedaudz paceliet multivāres katla priekšējo daļu, lai kondensāts pilnībā notek konteinerā.

2. Noņemiet konteineri, viegli pavelkot aiz izvirsējuma uz savu pusi.
3. Nolejiet kondensātu. Izmazgājiet konteineri un ielieciet atpakaļ.
4. Kondensātu, kurš palicis apkārt traukam, noņemiet ar virtuves salvešu palīdzību.

## IV. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Kļūdas ziņojums uz displeja	Iespējamā problēma	Kļūdas novēršana
E1 – E3	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plātes vai sildelementa bojājums	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja ieslēdzot ierīci atkārtoti problēma nav novērsta, vērsieties autorizētajā servisā centrā

Problēma	Iespējamā problēma	Problēmas novēršana
Neieslēdzas	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektrpadevē	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā
	Starp trauku un sildelementu ir iekļāvīgs svešķermenis	Izņemiet svešķermeni
	Trauks multivāres katlā ir ievietots neīdēni	Ievietojiet trauku taisni, bez slīpuma
	Netīrs sildelements	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildelementu

## V. GARANTIJAS PIENĀKUMI

Šai ierīcei ir paredzēta 2 gadu garantija no iegādāšanās brīža.

Garantijas periodā ražotājs apņemas novērst ar remonta palīdzību, detaļu nomaiņu vai visas ierīces maiņu jebkādos ražošanas defektus, ko izraisījis nepietiekama materiālu vai ražošanas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja pirkuma datums ir apstiprināts ar veikalā zīmogu un pārdevēja parakstu uz oriģinālā garantijas talona. Garantijas apkalpošana ir spēkā tikai gadījumos, ja ierīce tika lietota saskaņā ar lietošanas instrukciju, nav remontēta, nav izjaukta un nav bijusi bojāta nepareizas lietošanas rezultātā, kā arī ir saglabāta pilna ierīces komplektācija. Minētā garantija neattiecas uz dabisko ierīces un izņemamajiem (filtru, lampiņas, keramiskie un teļona pārklājumi, gumijas blīves u.tml.) nodilumu.

Izstrādājuma darbības laiks un garantijas apkalpošanas laiks tiek skaitīti no ierīces pārdošanas datuma vai izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nevar noteikt).

Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu.

Ražotāja noteiktas ierīces darbības laiks ir 5 gadi, ar nosacījumu, ka izstrādājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamie tehniskajiem standartiem.



*Iepakojumā, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams pārstrādāt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar sadzīves atkritumiem.*

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

## OHUTUSMEETMED

⚠ *Tootja ei kanna vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsutud ohutustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.*

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

mine võib tingida lühise või kaabli süttimise.

- Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest.
- ⚠ *TÄHELEPANU! Seadme töö ajal soojenevad selle korpus, anum ja metalldetailid! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Kuumast aurust saadavate põletuste vältimiseks ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.*
- Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. 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 juhuslik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elek-*

*trilöögi. Vigastatud elektri kaabel 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.

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

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

- datud 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.

**Tehniline iseloomustus**

Mudel.....	RMC-M90
Võimsus.....	860 Wt
Pinge.....	220–240 V, 50 Hz
Anuma maht.....	5 l
Anuma kate.....	kõrbemisvastane keraamiline – Anato® (Korea)
Ekraan.....	LED, värviline
3D-soojendus.....	olemas

**Programmid**

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOKK)
2. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)
3. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)
4. ЖАРКА (PRAADIMINE)
5. СУП (SUPP)
6. НА ПАРУ (AURUL VALMISTAMINE)
7. МАКАРОНЫ (MAKARONID)
8. ТОМЛЕНИЕ (AURUTAMINE)
9. ВАРКА (KEETMINE)
10. ВЫПЕЧКА (KÕPSETISED)
11. КРУПЫ (TERAVILJAD)
12. ПЛОВ (PILAFF)
13. ЙОГУРТ (JOGURT/TAINAS)
14. ПИЦЦА (PITSA)
15. ХЛЕБ (LEIB)
16. ДЕСЕРТЫ (DESSERDID)
17. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)

**Funktsioonid**

Valmistoitude temperatuuri ülalhoidmine (autosoojendus).....	olemas, kuni 24 h
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine.....	olemas
Toitude soojendamine.....	olemas, kuni 24 h
Eelseadistus.....	olemas, kuni 24 h

**Komplektatsioon**

Multikeetja.....	1 tk.
Anum RB-C512.....	1 tk.
Konteiner auru valmistamiseks.....	1 tk.
Fritüüril praadimise korv sangaga.....	1 tk.
Mööteklaas.....	1 tk.
Kopsik.....	1 tk.
Lame lusikas.....	1 tk.
Raamat «200 retsepti».....	1 tk.
Kopsiku/lusikahoidja.....	1 tk.
Kasutusjuhend.....	1 tk.
Hoodusraamat.....	1 tk.
Elektritoitejuhe.....	1 tk.

! Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada ettevaatavalt valmistamist muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

**Multikeetja RMC-M90 konstruktsioon A1**

- |                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1. Seadme kaas          | 9. Lame lusikas                   |
| 2. Eemaldatav sisekaas  | 10. Kopsik                        |
| 3. Anum                 | 11. Mööteklaas                    |
| 4. Kaane avamis nupp    | 12. Konteiner auru valmistamiseks |
| 5. Ekraaniga juhtpaneel | 13. Fritüüril praadimise korv     |
| 6. Korpus               | 14. Kopsiku- ja lusikahoidja      |
| 7. Ülekandmise käepide  |                                   |
| 8. Eemaldatav auruklap  |                                   |

**Juhtpaneel A2**

Multikeetja REDMOND RMC-M90 on seadmetatud puuetundliku juhtpaneeliga paljufunktsionaalse värvilise LED-ekraaniga.

1. «Подогрев/Отмена» («Lõpetamine/Soojendamise») – soojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisetatud parameetrite nullimine.
2. «Отложенный старт» («Eelseadistus») – eelseadistusaja režiimi sisselülitamine
3. «Температура» («Temperatuur») – temperatuuritähenduse indikaator programm «МУЛЬТИПОВАР».
4. «Час» («Tunnid») – tundide tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
5. «Мин» («Minutid») – minutite tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
6. «Экспресс» («Ekspress») – programmi «ЭКСПРЕСС» käivitamine.
7. «Меню» («Menüü/Autosoojendus») – automaatse valmistusprogrammi valik.
8. «Старт» – seatud valmistamisrežiimi sisselülitamine.
9. Ekraan.

**Ekraani seadistus A3**

1. Automaatprogrammi «ЭКСПРЕСС» töö indikaator.
2. Valmistamis/soojendamisprogrammi töö indikaator.
3. Valmistamisetaipi indikaatorid.
4. Temperatuuritähenduse indikaator programmis «МУЛЬТИПОВАР».
5. Funktsiooni «Отложенный старт» töö indikaator.
6. Taimer näidurežiimi indikaator.
7. Taimer.
8. Valitud automaatvalmistamisprogrammi indikaator.

**I. ENNE KASUTUST**

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid.

Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised ja toote korpusel olev seerianumbriga silt! Seadme oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihoolduse õigusest.

Pühkige seadme korpuset niiske lapiga. Peske anumad sooja seebiveega. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse näitajaks. Sel juhul teostage seadme puhastust.

⚠ **ТЯЖЕЛЫЙ ПАНЕЛЬ!** Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.

**II. MULTIKEETJA KASUTUS**

**Enne esmast sisselülitamist**

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks tarpeetele, dekoratiivsetele katetele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgenenud niiskusest ja temperatuurist.

Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskambriga põhja vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

**Valmistamisaja seadmine**

Multikeetjas REDMOND RMC-M90 võib iseseisvalt seada iga programmi jaoks valmistamisaja (väljaarvatud programm «ЭКСПРЕСС»). Etteantud aja muutmistamm ja võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamise programmist. Aja muutmiseks:

1. Peale valmistamisprogrammi valikut vajutades klahvi «Час» seadke kella tähendus. Kui vajutate klahvi mitme sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
2. Vajutades klahvi «Мин», seadke minutite tähendus. Kui vajutate klahvi mitme sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
3. Vajadusel seadke valmistamisae vähem kui üheks tunniks, vajutage klahvi «Час» kuni kella tähendus nullitakse. Klahvi «Мин» vajutusega seadke vajalik minutite tähendus.
4. Valmistamisaja seadmise lõppedes (ekraan vilgub edasi) suunduge järgmisele etapile vastavalt valitud valmistamisaja algoritmile. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi «Подогрев/Отмена», mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogramm sisetada uuesti.

i Valmistamisaja käitsi seadmisel arvestage võimaliku ajavahet ja paigaldussammu, mis on ette nähtud teie poolt valitud valmistamisprogrammiga kooskõlas valmistamisprogrammi koontabeliga.

Selleks, et teil oleks mugavam algab etteantava aja vahemik valmistamisprogrammis minimaalsest tähendusest. See võimaldab mõne aja võrra pikendada programmi tööd, kui toit ei jõudnud valmisda seadistatud ajal.

Mõnedes automaatprogrammides algab seatud valmistamisaja tagasisarvestus vaid peale seadme väljumist seadistatud töötemperatuurile. Näiteks, kui kallata külm vesi ja seadga programm «НА ПАРУ» valmistamisajaks 5 minutit, käivitub programm ja algab etteantud valmistamisaja tagasisarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja anumasa koguse auru tekkimist.

Programm «МАКАРОНЫ» algab etteantud aja tagasisarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja klahvi «Сноп» korduvalt vajutust.

**Funktsioon «Отложенный старт»**

Funktsioon võimaldab ette anda ajavahemiku, mille järgselt peab toit valmis olema (arvestades programmi töö aega). Aja võib seada 10 minutist kuni 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Peab arvestama, et eelseadistuse aeg peab olema suurem, kui määratud valmistamisae, vastasel juhul alustab programm tööd kohe peale klahvile «Старт» vajutamist.

Võite valida eelseadistuse aja peale automaatprogrammi valikut, temperatuuritähenduste ja valmistamisaja seadmist:

1. Klahvile «Отложенный старт» vajutades lülitage eelseadistuseks sisse aja seadmise režiim. Ekraanile ilmub kirje «Отложенный старт» taimer hakkab vilkuma.
2. Klahvi «Час» vajutusega muutke samm-sammult kella tähendus. Seatud ajaformaad – 24 tundi. Kui vajutate klahvi mõne sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
3. Klahvi «Мин» vajutusega muutke samm-sammult minutite tähendus. Kui vajutate klahvi mõne sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
4. Vajadusel seadke valmistamisae vähem kui üheks tunniks, kella seadmise režiimis vajutage järjestikku klahvi «Час» kella tähenduse nullimiseni. Seejärel vajutades klahvi «Мин», seadke vajalik minutite tähendus.
5. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi «Подогрев/Отмена», mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogramm sisetada uuesti.
6. Aja seadmise lõppedes vajutage ja hoidke all klahvi «Старт» mõne sekundi jooksul. Süttib funktsiooni «Отложенный старт» töö indikaator, programm käivitub ja algab aja tagasisarvestus.
7. Määratud aja pärast on toit valmis. Programmi lõppedes lülitub automaatselt välja valmistoitude temperatuuri ülalhoidmise funktsioon (autosoojendus) ja süttib klahvi «Подогрев/Отмена» indikaator.

8. Autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage klahvi «Меню». Klahvi indikaator kustub.



*Eelsadistuse funktsioon on olemas kõikides valmistamise automaatprogrammides, väljaarvatud programmides «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» ja «ЭКСПРЕСС».*

*Ei soovitata kasutada funktsiooni «Отложенный старт», kui retseptid kasutatakse kiirelt riknevat toiduainet (munad, värsked piim, liha, juust jms).*

*Aja seadmisel funktsioonis «Отложенный старт» on vaja arvestada, et aja tagasiarvestus programmis «НА ПАРУ» algab vaid peale seda, kui multikeetja on saavutanud vajaliku töitemperatuuri (peale vee keemahakkamist).*

### Valmistoitude temperatuuri ülalhoiu funktsioon «Keep warm» (autosoojendus)

Lülitub sisse automaatselt valmistamisprogrammi töö lõppedes ja võib hoida valmistoitude temperatuuri vahemikus 70–75°C 24 tunni vältel. Autosoojenduse ajal põleb klahvi «Подогрев/Отмена» indikaator, ekraanile kuvatakse aja otsene tagasiarvestus antud programmis. Vajadusel võib autosoojenduse välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Подогрев/Отмена».

### Autosoojenduse eelnev väljalülitamine

Autosoojenduse väljalülitamine valmistamisprogrammi töö lõppedes ei ole alati soovitatav. Multikeetjas REDMOND RMC-M90 on võimalus nimetatud programm eelnevalt välja lülitada käivitamise ajal või põhiliselt valmistamisprogrammi ajal. Selleks vajutage stardi ajal või valmistamisprogrammi ajal ja hoidke mõne sekundi jooksul all klahvi «Меню», kuni klahvi «Подогрев/Отмена» indikaator kustub. Autosoojenduse taaslülitamiseks vajutage klahvi «Меню» veelkord (sütib klahvi «Подогрев/Отмена» indikaator).

### Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetjat REDMOND RMC-M90 võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

- Pange toiduained anumasse, paigutage see multikeetja korpusesse.
- Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all klahvi «Подогрев/Отмена» helisignaali kõlamiseni. Ekraanil sütib vastav indikaator ja soojendus lülitub sisse. Taimer alustab soojendamise aja tagasiarvestust.

Seade soojendab toidu temperatuurini 70–75°C ja võib hoida toitu kuumanana 24 tunni vältel. Vajadusel võib autosoojenduse peatada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Подогрев/Отмена», kuni ekraanil kustuvad vastavad indikaatorid.



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

### Automaatprogrammide kasutamise üldkord

1. Valmistage ette (mõtteke) vajalikud toiduained.
2. Pange toiduained multikeetja anumasse vastavalt valmistamisprogrammile ja asetage see seadme korpusesse. Jälgige, et kõik toiduained, muuhulgas vedelik, oleksid anuma välispinnal asuvad maksimaalsest määrgist allpool. Veenduge, et anum on asetatud otse ja see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.
3. Sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
4. Vajutades klahvi «Меню» valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil süttib vastava programmi indikaator).

5. Kui teid ei rahulda vaikimisi seatud valmistamisajad, võite seda tähen-dust muuta klahvidele «Час» ja «Мин» vajutades.
6. Vajadusel seadke eelseadistuse aeg. Funktsiooni «Отложенный старт» ei ole programmides «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» ja «ЭКСПРЕСС».
7. Valmistamisprogrammi käivitamiseks vajutage ja hoidke mõne sekun-di vältel klahvi «Старт», kuni süttivad klahvide «Старт» ja «Подогрев/Отмена» indikaatorid. Hakkab tööle eesadistatud programm ja valmistamisaja tagasiarvestus. Programm «НА ПАРУ» algab aja tagasiarves-tuse vee keemahakkamisel ja piisava aurutiheduse saavutamisel anu-mas; programm «МАКАРОНЫ» – peale vee keemahakkamist anumast, toiduainete panekut ja klahvi «Старт» teistkordset vajutamist.
8. Vajadusel võib autosoojendusfunktsiooni eelnevalt välja lülitada, vajutades ja hoides all klahvi «Меню», kuni kustub klahvi «Подогрев/Отмена» indikaator. Klahvi «Меню» teistkordne vajutus võib antud funktsiooni taas sisse lülitada. Autosoojendusfunktsiooni ei ole pro-grammides «ЙОГУРТ» ja «ХЛЕБ».
9. Valmistamisprogrammi lõppemisest teavitab teid helisignaal. Järgne-valt, sõltuvalt valitud programmist või jooksvatest seadistustest, läheb seade üle autosoojendusežiimi (põleb klahvi «Подогрев/Отмена» indikaator) või ooterežiimi (vilgub klahvi «Старт» indikaator).
10. Selleks, et tühistada sisetatud programm, katkestada valmistamisajeg või autosoojendus, vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi «Подогрев/Отмена».



*Kvaliteetse tulemuse saavutamiseks soovitate kasutada multikeetjale REDMOND RMC-M90 lisatud raamatut «200 retsepti» toodud retsepti, mis on spetsiaalselt välja töötatud antud mudelile.*



*Kui teie arvates ei suutnud te saavutada soovivat tulemust tavalistes automaatprogrammides, kasutage universaalset, laiendatud käisesadistu-sega programmi «МУЛЬТИПОВАР», mis avab teie toiduvalmistamise eksperimentidele suured võimalused.*

### Programm «МУЛЬТИПОВАР»

Nimetatud programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt seadud valmistamisaja ja temperatuuri parameetri-tega. Tänu programmile «МУЛЬТИПОВАР» võib Multikeetjat REDMOND RMC-M90 asendada terve rida köögiseadmeid ja valmistada toitu praktiliselt mistahes teid huvitava, vanas kulinaariaalases raamatus loetud või internetist võetud retsepti järgi.

Et oleks mugavam, toitude valmistamise korral temperatuuril alla 80°C, on autosoojenduse funktsioon välja lülitatud. Vajadusel võib selle käitsi sisse lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Меню» peale valmistamisaja käivitamist, kuni süttib indikaator «Подогрев/Отмена».

Vaikimisi valmistamise aeg programmis «МУЛЬТИПОВАР» on 15 minutit, vaikimisi valmistamise temperatuur 100°C.

Temperatuuri käitsi reguleerimise vahemik (muudetak klahvile «Температура» vajutamisega): 35–170°C 5°C – muutmisammuga.

Aja käitsi reguleerimise vahemik: 5 minutist – 12 tunnini 1-minutilise muutmisammuga kuni 1-tunnisele intervallile või 5-minutilise muutmis-sammule enam kui 1-tunnisele intervallile.



*Programm «МУЛЬТИПОВАР» on võimalik valmistada hulgaliselt erinevaid toite. Kasutage raamatut «200 retsepti» meie professionaalsetelt kokkadelt või spetsiaalselt temperatuuritabelit erinevate toitude ja toiduainete valmistamiseks.*

### Programm «МОЛОЧНАЯ КАША»

Soovitatakse piimaputrede valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg pro-grammis on 10 minutit. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 5 minutist kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga.

Programm «МОЛОЧНАЯ КАША» on mõeldud putrede valmistamiseks vähese kalorsusega pastöriseeritud piimast. Piima väljakeemise vältimiseks ja va-jaliku tulemuse saavutamiseks soovitate enne valmistamist:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisteraviljad (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- enne valmistamist määrida multikeetja anum väga;
- rangelt järgida proportsioone, mõotes toiduainete vastavat retsepti-raamatu soovitusetele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täispiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

Piima ja teraviljade omandused võivad erineda sõltuvalt päritolust ja tootjast, mis vahest võib end tunda anda valmistamise tulemustel.

Kui programm «МОЛОЧНАЯ КАША» oodatud tulemist ei saavutata, kasu-tage universaalset programmi «МУЛЬТИПОВАР». Piimapudru valmistamise optimaalne temperatuur moodustab 95°C. Toiduainete kogust ja valmistamise aega valige vastavalt retseptile.

### Programm «ТУШЕНИЕ»

Soovitatakse juurviljade, liha, linnuliha, mereandide hautamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 20 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

### Programm «ЖАРКА»

Soovitav liha, juurviljade, linnu ja mereandide praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 5 minutist kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldus-sammuga.

«Отложенный старт» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.



*Selleks, et toiduained ei kärbeks põhja, järgige retseptiraamatus toodud soovitusi ja periooditi segage anumad olemasolevaid toiduaineid. Lubatud on valmistada avatud kaanega multikeetjast.*

EST

### Programm «СУП»

Soovitatakse erinevate suppide, puljongite, samuti kompottide ja jookide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 20 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

### Programm «НА ПАРУ»

Soovitatakse juurviljade, kala, liha, mantide, dieettoitude ja taimeoitode, lastetoitude aarul valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Nimetatud programmil valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit (kuul komplekti).

1. Kallake anumasse 600–1000 ml vett. Paigutage anumasse aarul valmistamise konteiner.
2. Mõtteke ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt aarul valmistamiseks konteinerisse ja asetage anum seadme korpusesse. Veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojen-duselemendiga.

- Järgige peatüki «Automaatprogrammide kasutamise lüldkord» p. 3-10 näpunäiteid.



*Programm algab aja tagasiarvestus peale vee keemahakkamist ja auru piisava tiheduse saavutamist anumus.*

*Kui antud programmis te ei kasuta aja automaatsedistust, kasutage auru valmistamise aja tabelit erinevate toitude jaoks.*

**Programm «МАКАРОНЫ»**

Soovitatakse makaronitoodete, pelmeenide, viinerite, hinkalide valmistamiseks, munade keetmiseks jne. Vaikimisi valmistamise aeg moodustab 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist kuni 20 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. Programm näeb ette vee keemahakkamist, toiduainete sisestamist ja nende edasist valmistamist. Vee keemahakkamist ja toiduainete sisestamist vajadusest annab teada helisignaal. Valmistamisprogrammi tööaja tagasiarvestus algab peale korduvat vajutust klahvile «Старт».

«Отложенный старт» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.



*Mõnede toiduainete valmistamisel (näiteks makaronid, pelmeenid jne.) tekib vah. Vahu väljookemise vältimiseks anumust võib avada kaane mõne minuti pärast peale toiduainete panemist keevasse vette.*

**Programm «ТОМЛЕНИЕ»**

Soovitatakse haatudud liha, ahjuipiima valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 5 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 1 tunnist 8 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

**Programm «ВАРКА»**

Soovitatakse juurviljade ja ubade valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 40 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

**Programm «ВЫПЕЧКА»**

Soovitatakse biskviitide, vormide, pärimi- või lehttaignast küpssete küpsamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.



*Biskviidi valmidust võib kontrollida sellesse puupulga (hambaorgi) torgates. Kui väljavõtmisel ei jää selle külge taigen – on biskviit valmis. Leiva valmistamisel soovitatakse toidu automaatsõojenduse funktsioon välja lülitada kõikidel etappidel.*

**Programm «КРУПЫ»**

Programmi soovitatakse sömerate putrude valmistamiseks mistahes teraviljadest, erinevate lisandite valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 35 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

**Programm «ПЛОВ»**

Soovitatakse erinevat liiki pilafide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist kuni 1 tunni 30 minutini 10-minutilise paigaldussammuga.

**Programm «ЙОГУРТ»**

Nimetatud programmi abil võite oma kodus valmistada erinevaid ja kasulikke jogurte. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 6 tunnist 12 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anumaa sisepinnast.



*Jogurite valmistamiseks võite kasutada spetsiaalseid jogurti valmistamise purkide komplekti REDMOND RAM-G1 (soetatase eraldi).*

**Programm «ПИЦЦА»**

Soovitatakse pitsa valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 25 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist kuni 1 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

**Programm «ХЛЕБ»**

Soovitatakse nisujahust ja rukkijahu lisanditega leiva valmistamiseks. Programm näeb ette täieliku valmistamise tsükli – alates taigna kerkimisest kuni küpsamiseni. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 3 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 1 tunnist 6 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anumaa sisepinnast.

Tuleb arvestada, et programmi töö esimesel tunnil toimub taigna kergitamine, seetärj järele vaja vahetult küpsatamine.

- Enne jahu kasutamist soovitatakse see söeluda hapnikuga rikastamiseks ja lisandite kõrvaldamiseks.
- Ei soovitata kasutada eelseadistuse funktsiooni, kuna see võib mõjuda küpssete kvaliteedile.
- Ärge avage multikeetja kaant küpssetamisprotsessi täieliku lõppemiseni! Sellest sõltub ka küpsatava toote kvaliteet.
- Aja kokkuhoiuks ja valmistamise lihtsustamiseks soovime kasutada valmis segusid leiva valmistamiseks.

**Programm «ДЕСЕРТЫ»**

Soovitatakse erinevate puuviljadest ja marjadest dessertide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

**Programm «ЭКСПРЕСС»**

Soovitatakse riisi, sömerate teraviljaputrude kiireks valmistamiseks.

Nimetatud programmis ei ole valmistamisaja seadistust ja funktsiooni «Отложенный старт».

**III. SEADME PUHASTAMINE**

Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja delikaatseid nõudepuhastusvahendeid. Soovitame seadet puhastada kohe peale kasutust.



*Puhastamisel on keelatud kasutada abrasiivvahendeid, abrasiivkattega käsnasid ja keemiliselt agressiivseid vahendeid. Keelatud on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla.*

Enne esmast kasutamist ja lõhnade kõrvaldamiseks peale valmistamist soovitatakse 15 minuti vältel keeta pool sidrunit programmis «НА ПАРУ».

Anum, sisemine alumiiniumist kaas ja eemaldatav auruklapp tuleb pesta peale seadme igakordset kasutamist. Võib pesta nõudepesumasinas. Peale puhastamist kuivatage selle välispind täielikult kuivaks.

Sisemise alumiiniumkaane puhastamiseks:

- Avage multikeetja kaas.
- Kaane sisepoolt vajutage üheaegselt keskpunkti poole kaht plastmassist fiksaatorit.
- Jõudu kasutamata tõmmake sisekaant veidi enda poole alla, et see tuleks põhikaanest lahti.
- Hõõruge mõlema kaane pinda niiske köögirätiku või käsnauga. Vajadusel peske eemaldatud kaas veega alla ja kasutage nõudepesu vahendeid. Ei soovitata pesta nõudepesumasinas.
- Pange kokku vastupidises korras: Paigutage alumiiniumkaas ülemistesse soontesse, kohandage see põhikaanega ja vajutage kergelt klõpsatuseni. Alumiiniumsisekaas peab tihedalt fikseeruma.

Auruklapp paikneb seadme ülemises kaanes olevas spetsiaalses pesas ja koosneb kahest osast: väliskettast ja alusest Klapi puhastamiseks:

- Tõmmake ettevaatlikult välisketast endast üles ja enda poole, nagu on näidatud joonisel A4.
- Ketta sisemisel poolel pöörake klapi põhiosa vastupäeva lõpuni ja võtke see maha.
- Võtke ettevaatlikult välja kumm. Peske puhtaks kõik klapi osad, järgides ülaltoodud reeglid.



*TÄHELEPANU! Kummi deformeerumise vältimiseks on keelatud klapi kumme keerata ja tõmmata.*

- Pange kokku vastupidises korras: asetage kumm kohale, kohandage klapi põhiosa sooned vastavate eenditega väliskestalt ja pöörake päripäeva. Paigutage auruklapp seadme kaanel olevasse pesasse (väljavõtmiseks peab välisketas paiknema eendiga tahapoole).

Valmistamise ajal moodustuv kondensaat koguneb nimetatud mudelis seadme korpusel olevasse õõnsusse ja voolab konteinerisse, mis paikneb seadme tagumisel poolel.

- Avage kaas, võtke anum välja. Vajadusel tõstke veidi multikeetja esiosa, et kondensaat voolaks täielikult konteinerisse.
- Võtke konteiner maha, tõmmates kergelt eendit enda poole.
- Kallake kondensaat välja. Peske konteiner ja asetage kohale.
- Anuma ümber olevasse õõnsusse jäänud kondensaat eemaldage köögirätiku abil.

**IV. ENNE HOOLDUSKESKUSSE PÖÖRDUMIST**

Veateade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1-E3	Süsteemiviga, juhtplaadi või soojenduslelemendi vigastused	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke seltele jahtuda. Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade uuesti elektrivõrku. Kui probleem ei lahene, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse

Rike	Võimalik põhjus	Rike kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgus puudub toide	Kontrollige elektrivõrgu pinget



Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Toit valmib liialt kaua	Elektrivõrgu pingelangused	Kontrollige elektrivõrgu pinget
	Anuma ja soojenduselementi vaheline on sattunud kõrvaline ese	Eemaldage kõrvaline ese
	Anum on multikeetjasse paigaldatud viltu	Asetage anum sirgelt, ilma vildakuteta
	Soojenduselement on määrduanud	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement

## V. GARANTIIOHUSTUSED

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

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

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

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

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





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](http://www.redmond-ig.com)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
Made in China

RMC-M90-CIS-UM-1