

REDMOND

Мультиварка RMC-M150



Руководство по эксплуатации

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка REDMOND RMC-M150 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором экологичность, компактность, экономичность, простота и удобство использования гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Мы понимаем, что эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, разрабатывая наши новые модели мультиварок, мы стараемся максимально учитывать важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-M150, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка REDMOND RMC-M150 также существенно сэкономит время, проводимое вами на кухне. Кроме того, она поможет освободить пространство, совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

16 автоматических программ дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка, запекание. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд. Специальная программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет самостоятельно настраивать температуру и время приготовления в соответствии с вашим гастрономическим замыслом. А если вы человек творческий и любите экспериментировать на кухне, вас несомненно порадует наша новейшая разработка – функция «МАСТЕРШЕФ». Она позволяет изменять температуру и время приготовления прямо в процессе работы любой программы, записывать ваши настройки в память прибора и воспроизводить их в дальнейшем. «МАСТЕРШЕФ» – ваш абсолютный контроль над процессом приготовления!

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу, которая включает 200 разнообразных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке REDMOND RMC-M150 вы сможете создавать практически любое блюдо – от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

На страницах официального интернет-представительства REDMOND в России, Белоруссии, Украине и Казахстане вы можете получить 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).

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	6
Устройство прибора	7
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	10
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	13
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	13
Голосовой помощник	13
Установка времени приготовления	13
Функция «Отложенный старт».....	14
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	15
Предварительное отключение автоподогрева.....	15
Функция разогрева блюд.....	15
Энергонезависимая память.....	15
Общие рекомендации по приготовлению	16
Функция «МАСТЕРШЕФ».....	16
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	18
Программа «ТУШЕНИЕ».....	19
Программа «ВЫПЕЧКА».....	20
Программа «РИС/КРУПЫ».....	21
Программа «МАКАРОНЫ».....	22
Программа «НА ПАРУ»	23
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	24
Программа «ЖАРКА»	25
Программа «ПЛОВ»	26
Программа «СУП».....	27
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	28
Программа «ЙОГУРТ».....	29
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»	30
Программа «ХЛЕБ»	31
Программа «ВАРКА»	32
Программа «ЭКСПРЕСС».....	33

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	34
Расстойка теста.....	34
Приготовление фондю	35
Жарка во фритюре.....	36
Приготовление творога.....	37
IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ	38
Приготовление детского питания.....	38
Стерилизация.....	39
Пастеризация.....	40
Подогрев детских продуктов.....	41
V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ.....	43
Правила по уходу и очистке.....	43
Очистка корпуса	43
Очистка чаши.....	43
Очистка внутренней алюминиевой крышки	43
Очистка съемного парового клапана.....	43
Удаление конденсата.....	44
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	45
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	49
Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»	50
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	52
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	54
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	55
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	56

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M150
Мощность	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное керамическое ANATO® (Корея)
Дисплей	светодиодный
3D-нагрев	есть
Отключение звукового сигнала	есть
Встроенный выключатель электропитания	есть

Программы

- | | | | |
|----------------|-------------|-------------------|---------------------|
| 1. Мультиповар | 5. Макароны | 9. Плов | 13. Детское питание |
| 2. Тушение | 6. На пару | 10. Суп | 14. Хлеб |
| 3. Выпечка | 7. Томление | 11. Молочная каша | 15. Варка |
| 4. Рис/крупы | 8. Жарка | 12. Йогурт | 16. Экспресс |

Функции

Функция «МАСТЕРШЕФ»:..... есть

- регулировка времени и температуры во время приготовления
- составление и запись индивидуальных программ

Функция «Голосовой помощник» есть

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)до 24 часов

Предварительное отключение функции автоподогрева есть

Функция разогрева блюддо 24 часов

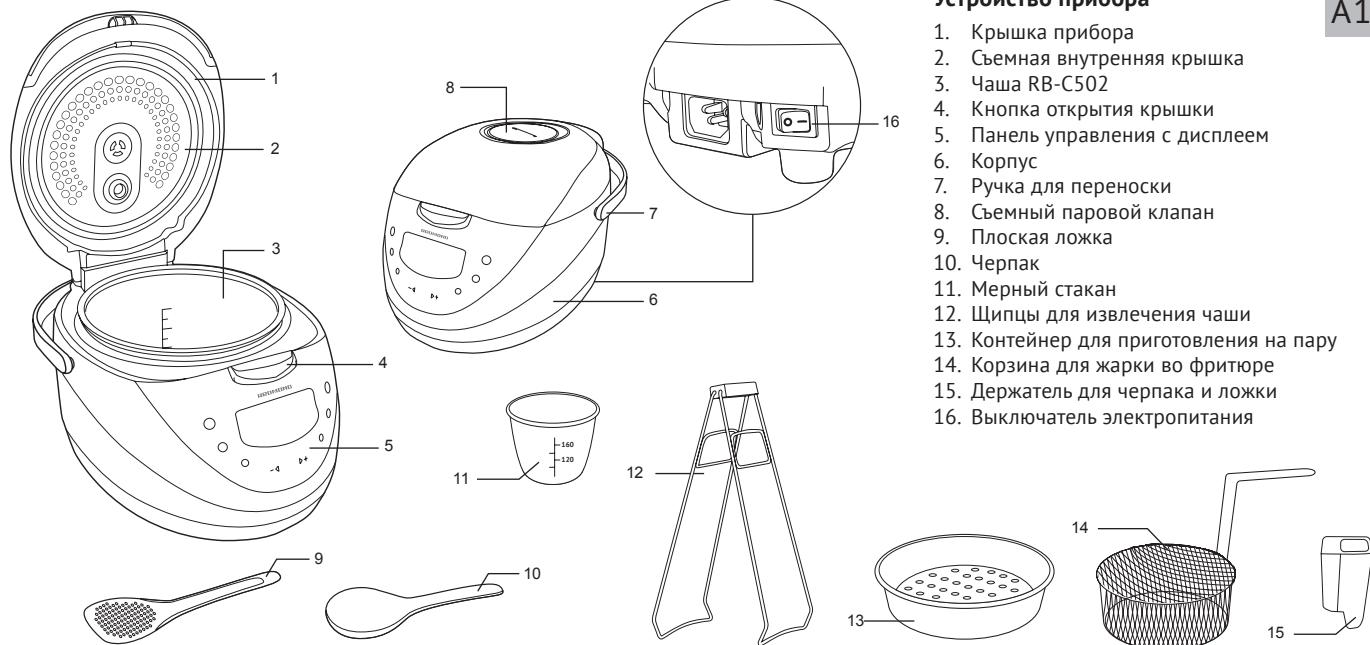
Функция отложенного стартадо 24 часов

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C502.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина RAM-FB1 для жарки во фритюре.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.

Руководство по эксплуатации	1 шт.
Книга «200 рецептов»	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Щипцы для извлечения чаши.....	1 шт.

i 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 прибора

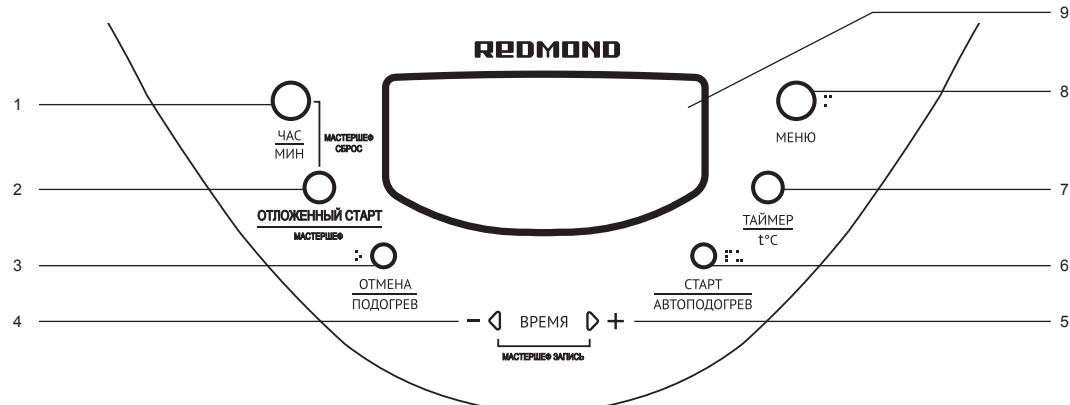
- 1. Крышка прибора
- 2. Съемная внутренняя крышка
- 3. Чаша RB-C502
- 4. Кнопка открытия крышки
- 5. Панель управления с дисплеем
- 6. Корпус
- 7. Ручка для переноски
- 8. Съемный паровой клапан
- 9. Плоская ложка
- 10. Черпак
- 11. Мерный стакан
- 12. Щипцы для извлечения чаши
- 13. Контейнер для приготовления на пару
- 14. Корзина для жарки во фритюре
- 15. Держатель для черпака и ложки
- 16. Выключатель электропитания

A2

Панель управления

Мультиварка REDMOND RMC-M150 оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным светодиодным дисплеем.

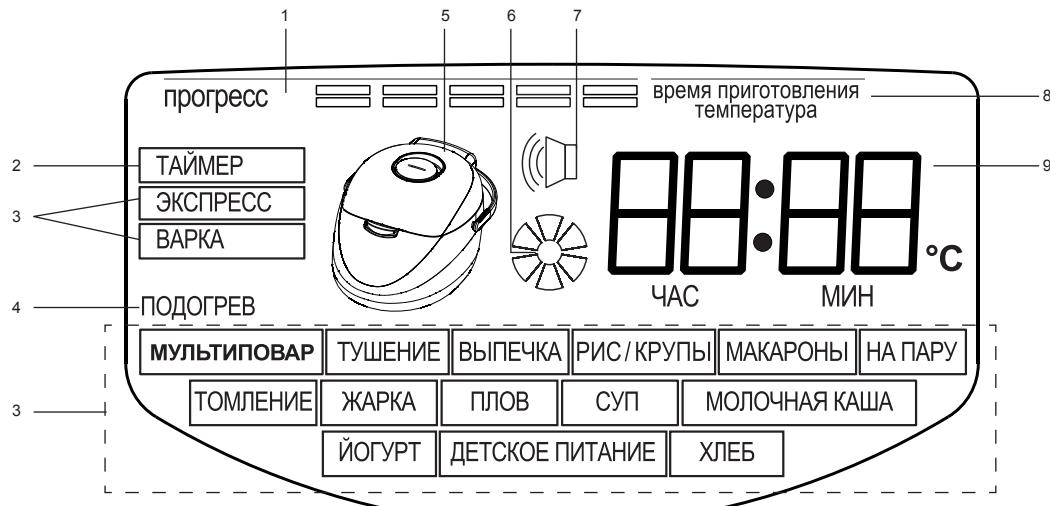
1. «Час/Мин» – выбор часов или минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта; включение/отключение звуковых сигналов (голосового помощника).
2. «Отложенный старт» – включение режима установки времени отложенного старта; включение режима «МАСТЕРШЕФ».
3. «Отмена/Подогрев» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс введенных параметров.
4. «←» – уменьшение значения часов или минут в режимах установки времени; уменьшение температуры в режиме выбора температуры; выбор автоматической программы приготовления.
5. «+» – увеличение значения часов или минут в режимах установки времени; увеличение температуры в режиме выбора температуры; выбор автоматической программы приготовления.
6. «Старт/Автоподогрев» – включение выбранной программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
7. «Таймер/t°C» – переход в режим установки времени приготовления; выбор режима установки времени/температуры приготовления (в программе «МУЛЬТИПОВАР»).
8. «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
9. Дисплей.



A3

Устройство дисплея

1. Индикатор процесса работы программы приготовления.
2. Индикатор режима установки времени приготовления.
3. Индикатор выбранной автоматической программы приготовления.
4. Индикатор работы функций автоподогрева и разогрева блюд.
5. Индикатор питания.
6. Индикатор работы.
7. Индикатор работы голосового помощника.
8. Индикатор режима показаний таймера (время/температура).
9. Таймер.





Перед первым использованием данного устройства внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора может значительно продлить срок его службы.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед включением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Обязательно подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. 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 чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, 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. Замена встроенного (несъемного) электрокабеля должна производиться специалистом сервис-центра.

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Не эксплуатируйте прибор на открытом воздухе, не заливайте воду и не помещайте другие ингредиенты в чашу, установленную в корпус мультиварки. При установке чаши в корпус прибора ее внешняя поверхность должна быть сухой и чистой. Случайное попадание влаги или посторонних предметов внутрь устройства может привести к его поломке.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Стого следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. 43).

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

- Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это может привести к критичному перегреву прибора или повреждению антипригарного покрытия чаши.
- 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 его заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- При подозрении на неисправность немедленно отключите прибор от электросети. Недопустимо использование прибора при любых обнаруженных неисправностях.
- Запрещен 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.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением мер безопасности и порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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



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

Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью. Чашу и другие комплектующие промойте теплой мыльной водой и тщательно просушите.



При первом использовании устройства возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае рекомендуем произвести его полную очистку (стр. 43).

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, чтобы не допустить случайного проливания жидкости из чаши. Устройство должно располагаться так, чтобы выходящий из него пар не попадал на электронные приборы, предметы и поверхности, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

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

Для дальнейшей работы с прибором подключите его к электросети, затем установите выключатель электропитания в положение I («включено»). Мультиварка будет находиться в режиме ожидания.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Голосовой помощник

Мультиварка REDMOND RMC-M150 оснащена функцией голосового помощника, благодаря которой процесс управления прибором полностью озвучивается и сопровождается детальной информацией о сделанных изменениях и текущих настройках программы. Функция запускается автоматически после включения прибора. Чтобы отключить ее, нажмите и удерживайте кнопку «Час/Мин» в режиме ожидания. Повторное нажатие и удержание кнопки «Час/Мин» вновь включает данную функцию.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M150 можно самостоятельно устанавливать время приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы (кроме программы «ЭКСПРЕСС»). Шаг изменения и возможный диапазон настройки зависят от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время приготовления:

1. После выбора программы приготовления, нажимая на кнопку «Таймер/t°C» выберите режим установки времени приготовления. На дисплее загорится индикатор **ТАЙМЕР**, а индикатор минут начнет мигать.

2. Нажимая кнопку «Час/Мин» выберите установку часов или минут. Выбранное значение будет мигать.
3. Нажатием на кнопку «+» увеличивайте, а нажатием на кнопку «-» уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
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 «Отмена/Подогрев», после чего введите всю программу приготовления заново.



При установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренные в выбранной программе приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (стр. 52).

Для вашего удобства диапазон задаваемого в программах времени приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы и довести блюдо до кондиции, если оно не приготовилось в основное время.

В программе «НА ПАРУ» отсчет установленного времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше).

В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается с момента закипания воды (будет звучать повторяющийся сигнал о необходимости добавления ингредиентов в кипящую воду).

Функция «Отложенный старт»

Функция позволяет задать интервал времени, через который начнет работу выбранная программа приготовления. Отложить старт программы можно в диапазоне от 5 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Выберите и настройте программу приготовления.
2. Нажатием кнопки «Отложенный старт» включите режим установки времени отложенного старта. На дисплее начнет мигать значение минут.
3. Нажимая кнопку «Час/Мин», выберите режим установки часов или минут. Выбранное значение будет мигать.
4. Нажатием на кнопку «+» увеличивайте, а нажатием на кнопку «-» уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
5. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев» несколько секунд. Таймер перестанет мигать, начнется работа функции «Отложенный старт», на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени до начала работы выбранной программы приготовления.
6. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Подогрев», после чего введите всю программу приготовления заново.



Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».



Не рекомендуется откладывать старт программы на длительное время, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).



При установке времени для 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 70-80°C в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Подогрев», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

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

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M150 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 «Старт/Автоподогрев», пока индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» не погаснет. Чтобы снова включить функцию, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев» еще раз – индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» загорится.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M150 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Подогрев» до звукового сигнала. Загорятся индикатор **ПОДОГРЕВ** на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-80°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно прекратить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Подогрев», 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.

Энергонезависимая память

Мультиварка REDMOND RMC-M150 имеет энергонезависимую память, что гарантирует сохранение всех пользовательских установок (включая настройки отложенного старта и голосового помощника) в течение 2 часов в случае непредвиденного отключения электричества. Если за это время подача электроэнергии будет возобновлена, мультиварка продолжит работу в заданном режиме.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M150 книге «200 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга – это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и апробированы в мультиварке REDMOND RMC-M150 командой наших поваров, а все использованные при этом продукты приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема 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-M150 предусмотрены универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» и режим «МАСТЕРШЕФ» с расширенным диапазоном ручных настроек, которые открывают огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов. В режиме «МАСТЕРШЕФ» вы сможете по своему усмотрению устанавливать время и менять температуру непосредственно в процессе приготовления блюд, а также составлять в режиме реального времени собственные программы и записывать их в память прибора.

Функция «МАСТЕРШЕФ»

В мультиварке REDMOND RMC-M150 реализована уникальная функция «МАСТЕРШЕФ», значительно расширяющая базовый набор возможностей прибора. Функция позволяет изменять температуру и время приготовления до 10 раз непосредственно в процессе выполнения программы (кроме программ «ЭКСПРЕСС» и «ЙОГУРТ»). В течение 3 минут после окончания приготовления можно сохранить последовательность заданных настроек температуры и времени и записать весь ход процесса приготовления в память прибора. Таким образом, функция «МАСТЕРШЕФ» предоставляет возможность составлять собственные программы с уникальным температурным режимом.

Диапазон изменения времени приготовления – от 1 минуты до 15 часов с шагом изменения в 1 минуту независимо от программы. При установке времени приготовления 00 часов 00 минут в зависимости от сделанных ранее настроек прибор перейдет в режим автоподогрева либо в режим ожидания. Диапазон изменения температуры – от 35 до 180°C с шагом изменения в 5°C.

Изменение температуры и времени приготовления (создание собственной программы)

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите любую программу приготовления (кроме программ «ЭКСПРЕСС» и «ЙОГУРТ»). Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления.
2. Чтобы заранее отключить функцию автоподогрева, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев» (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Старт/Автоподогрев» можно снова включить данную функцию.

3. Для изменения времени приготовления и температуры в процессе работы нажмите и удерживайте кнопку «Отложенный старт» до звукового сигнала.
4. На дисплее появится и будет мигать значение времени, оставшееся до окончания процесса приготовления. Нажимая кнопки «-» (уменьшение) или «+» (увеличение), измените значение времени. Для перехода от изменения минут к изменению часов и наоборот нажимайте кнопку «Час/мин» (стр. 13).
5. Для перехода к изменению температуры приготовления нажмите кнопку «Таймер/t°C». На дисплее появится и будет мигать значение температуры для следующего этапа приготовления. Значение по умолчанию для программы «МУЛЬТИПОВАР» – установленная ранее температура, для остальных программ – 100°C. Нажимая кнопки «-» (уменьшение) или «+» (увеличение), измените значение температуры.
6. Для сохранения внесенных изменений не нажимайте кнопки в течение 10 секунд. Процесс приготовления будет продолжен с новыми параметрами. Цифры на дисплее перестанут мигать. Значения температуры и времени, оставшегося до конца приготовления, будут поочередно появляться на дисплее.
7. Для следующего изменения температуры и времени приготовления повторите действия, описанные в пп. 3–6. Можно внести до 10 изменений в пределах одного процесса приготовления.

Запись измененной программы

Вы можете сохранить сделанные изменения в памяти прибора вместо программы, на которой вы готовили. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал. Если во время работы программа была изменена, на дисплее начнется 3-минутный обратный отсчет времени (в секундах). В течение этого времени одновременно нажмите и удерживайте кнопки «+» и «-». Если вы не хотите записывать сделанные изменения, нажмите кнопку «Отмена/Подогрев».

После этого, в зависимости от сделанных настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Подогрев», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы) или в режим ожидания.

Использование записанной программы

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите название измененной вами автоматической программы. Вместо значения времени, установленного по умолчанию, на дисплее появятся символы «----».
2. Вы можете установить время отложенного старта (стр. 14).
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев», загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». На дисплее появится общее время приготовления, начнется выполнение индивидуальной программы и обратный отсчет времени ее работы.
4. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев» (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Старт/Автоподогрев» можно снова включить данную функцию.
5. В процессе приготовления на дисплее будут поочередно появляться время, оставшееся до конца работы программы, и выбранная для данного этапа температура приготовления. При переходе от одного этапа приготовления (температурного режима) к другому раздается звуковой сигнал.

Возврат к заводским настройкам

Чтобы удалить индивидуальную программу и восстановить заводские настройки измененной автоматической программы, выберите ее, нажимая кнопку «**Меню**». После этого одновременно нажмите и удерживайте кнопки «**Час/Мин**» и «**Отложенный старт**» до звукового сигнала.

Чтобы восстановить заводские настройки для всех автоматических программ, одновременно нажмите и удерживайте кнопки «**Час/Мин**» и «**Отложенный старт**» до звукового сигнала, когда прибор находится в режиме ожидания.

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «**МУЛЬТИПОВАР**» мультиварка REDMOND RMC-M150 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту.

Диапазон установки температуры в программе составляет 35°C – 180°C с шагом изменения в 5°C.

Диапазон установки времени приготовления – от 2 минут до 15 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре ниже 75°C, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При выборе температуры 140°C и выше максимальное время приготовления – 2 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. Установите выключатель электропитания в положение I («вкл/выкл»).
3. Нажмая кнопку «**Меню**», выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**». На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «**Таймер/t°C**» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
5. Нажмая на кнопки «+» и «-», установите необходимую температуру приготовления.
6. Повторно нажмите кнопку «**Таймер/t°C**» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
7. Нажатием на кнопки «+» и «-» установите необходимое время приготовления (*стр. 13*).
8. При необходимости установите время отложенного старта (*стр. 14*).
9. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
10. Автоматическое включение функции автоподогрева будет зависеть от выбранной температуры приготовления. Нажав и удерживая кнопку «**Старт/Автоподогрев**», можно заранее включить или выключить эту функцию (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» соответственно загорится или погаснет).

11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы в данном режиме) или в режим ожидания.
12. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «**Отмена/Подогрев**».

 В программе «**МУЛЬТИПОВАР**» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 50). Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «**ТУШЕНИЕ**»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 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. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажмая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ТУШЕНИЕ**». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «**-**» и «**+**» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «**Таймер/t°C**» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажатием на кнопки «**-**» и «**+**» установите необходимое время приготовления (стр. 13).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «**Старт/Автоподогрев**», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «**Отмена/Подогрев**».

 Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 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 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 по щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажмая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 минут).
6. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (*стр. 13*).
7. При необходимости установите время отложенного старта (*стр. 14*).
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



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



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

*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (*стр. 45*).*

Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из различных видов одно- и многокомпонентных круп, приготовления различных гарниров. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

1. Откройте 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. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажмая кнопку «**Меню**», выберите программу «**РИС/КРУПЫ**». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку «**Таймер/t°C**» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления (*стр. 13*).
7. При необходимости установите время отложенного старта (*стр. 14*).
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку «**Старт/Автоподогрев**», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «**Отмена/Подогрев**».



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (*стр. 45*).*

Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для варки макаронных изделий, пельменей, сосисок, хинкали, яиц и т. д. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление.

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Налейте в чашу воды не выше максимальной отметки на ее внутренней поверхности. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажмая кнопку «**Меню**», выберите программу «**МАКАРОНЫ**». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «**Таймер/t°C**» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (8 минут).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления.
7. После закипания воды прозвучит сигнал. Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления. Аккуратно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка.
8. Нажав и удерживая кнопку «**Старт/Автоподогрев**», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «**Отмена/Подогрев**».



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 ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочие параметры (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. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажмите кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (20 минут).
6. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 13).
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. Обратный отсчет времени ее работы начнется после закипания воды и об разования достаточного количества пара.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы функции автоподогрева) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Если при установке времени приготовления в данной программе вы не используете рецепт, воспользуйтесь Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 49).

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для приготовления тушеники, топленого молока. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут 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 по щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажмая кнопку «Меню», выберите программу «ТОМЛЕНИЕ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку «Таймер/°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (5 часов).
6. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления (стр. 13).
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов 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. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЖАРКА**». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «**Таймер/°C**» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (15 минут).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Нажав и удерживая кнопку «**Старт/Автоподогрев**», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «**Отмена/Подогрев**».



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 ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 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 крышкуду щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажмая кнопку «Меню», выберите программу «ПЛОВ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку «Таймер/°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
6. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления (стр. 13).
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 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. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажмая кнопку «Меню», выберите программу «СУП». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «←» и «→» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажатием на кнопки «←» и «→» установите необходимое время приготовления (стр. 13).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

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. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажмая кнопку «Меню», выберите программу «МОЛОЧНАЯ КАША». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «←» и «→» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (25 минут).
5. Нажатием на кнопки «←» и «→» установите необходимое время приготовления (стр. 13).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».

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, гречка, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из книги рецептов;
- уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 45) или воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура для приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления определяются согласно рецепту.

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. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 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. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («вкл/выкл»).
3. Нажмите кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (8 часов).
5. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 13).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

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 ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Рекомендуется для приготовления детского питания. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

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. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажмая кнопку «Меню», выберите программу «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления (стр. 13).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

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 у себя дома. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

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. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ХЛЕБ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (2 часа).
6. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (*стр. 13*).
7. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
10. Следуйте инструкциям по выпечке хлеба из книги рецептов. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



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

Не рекомендуется использовать функцию «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 ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (*стр. 45*).*

Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 8 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. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажмая кнопку «Меню», выберите программу «ВАРКА». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (40 минут).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления (стр. 13).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа для быстрого приготовления риса и рассыпчатых каш из круп. Время работы программы составляет 15 минут.

Регулировки времени приготовления и функция «Отложенный старт» в данной программе недоступны.

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. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЭКСПРЕСС**». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «**-**» и «**+**» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
5. Нажав и удерживая кнопку «**Старт/Автоподогрев**», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «**Отмена/Подогрев**».



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) — важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формования 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-M150 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто согласно рецепту, выложите его в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
5. Нажимая на кнопки **«-»** и **«+»**, установите необходимую температуру для расстойки согласно рецепту.
6. Повторно нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
7. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 13). Использование функции отложенного старта в данном случае нежелательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**, начнется выполнение программы и обратный отчет времени приготовления.
9. Следуйте инструкциям по приготовлению из книги рецептов. В данной программе функция автоподогрева будет автоматически отключена. Не рекомендуется включать функцию автоподогрева, так как это негативно отразится на качестве продукта.
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 50).



Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальный за-кладки 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

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой *какелон* (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насыженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M150 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. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажмая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
5. Нажимая на кнопки «+» и «-», установите необходимую температуру приготовления согласно рецепту.
6. Повторно нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
7. Нажатием на кнопки «+» и «-» установите необходимое время приготовления (стр. 13).
8. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев», начнется выполнение программы и обратный отчет времени приготовления.
10. Включение функции автоподогрева будет зависеть от выбранной температуры приготовления. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее включить или выключить эту функцию (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» соответственно загорится или погаснет).
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
12. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества разнообразных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 50).

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. В мультиварке REDMOND RMC-M150 вы можете 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. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
2. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
3. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
4. Нажимая на кнопки «-» и «+», установите необходимую температуру приготовления согласно рецепту.
5. Повторно нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления (стр. 13).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. Присоедините ручку к корзине для жарки. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии. 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.
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
12. Аккуратно откройте крышку. Вывните 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.

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

 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 (стр. 50).

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.

С помощью мультиварки REDMOND RMC-M150 вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендации по приготовлению из прилагаемой книги «200 рецептов».

Приготовление сыра

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

Теперь в мультиварке REDMOND RMC-M150 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 по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-M150 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете много рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке REDMOND RMC-M150.

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

Возраст ребенка	Рекомендуемые виды прикорма
4–6 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши. Однокомпонентные соки.
6–8 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы. Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.
8–12 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы. Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши. 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, белков, 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-M150 вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 29).

СУПЫ

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они хорошо усваиваются, регулируют водно–солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион малыша 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-M150 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ 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. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «СУП». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «←» и «→» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажатием на кнопки «←» и «→» установите необходимое время стерилизации (стр. 13).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости выпейте 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. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**НА ПАРУ**». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «**-**» и «**+**» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «**Таймер/t°C**» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (20 минут).
5. Нажатием на кнопки «**-**» и «**+**» установите необходимое время стерилизации (*стр. 13*).
6. При необходимости установите время отложенного старта (*стр. 14*).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «**Старт/Автоподогрев**», отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «**Отмена/Подогрев**».

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

Пастеризация

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-M150 можно пастеризовать продукты на 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. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
2. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «**-**» и «**+**», для более удобной навигации по меню.
3. Нажмите кнопку «**Таймер/t°C**» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
4. Нажимая на кнопки «**-**» и «**+**», установите температуру 75°C.

5. Повторно нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время пастеризации, руководствуясь приведенной ниже таблицей.
7. Использование функции «Отложенный старт» при пастеризации не рекомендуется.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени пастеризации. При пастеризации функция автоподогрева будет автоматически отключена.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



По окончании пастеризации выньте обработанный 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, мин	34	37	43	48	50	54

Подогрев детских продуктов

В мультиварке REDMOND RMC-M150 можно создать эффект водянной 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. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включен»).
2. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
3. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
4. Нажимая на кнопки «-» и «+», установите температуру 40°C.

5. Повторно нажмите кнопку «**Таймер/t°C**» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. Нажатием на кнопки «**-**» и «**+**» установите необходимое время разогрева и поддержания температуры продукта (стр. 13).
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени разогрева. При данной температуре функция автоподогрева будет отключена по умолчанию.
9. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 40°C составит 20 минут, далее эта температура будет поддерживаться в течении установленного времени.
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «**Отмена/Подогрев**».



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 МУЛЬТИВАРКОЙ

Правила по уходу и очистке

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 обработать в мультиварке половину лимона в течение 15 минут на программе «НА ПАРУ».



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

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия по мере необходимости, в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.

Очистка чаши

Рекомендуется после каждого использования в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо. Не допускается установка мокрой чаши в корпус мультиварки.

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки нажмите вверх пластмассовый фиксатор до отсоединения крышки.
3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вверх, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости промойте съемную крышку под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины для очистки внутренней крышки нежелательно.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в нижние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на верхнюю часть внутренней крышки 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.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана по часовой стрелке до упора. Снимите его.

3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.



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 против часовой стрелки. 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 выемке на корпусе прибора вокруг чаши. Этот конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки или полотенца.

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 данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины	Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	<ul style="list-style-type: none"> • Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. • Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	<ul style="list-style-type: none"> • Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. • Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.
<ul style="list-style-type: none"> • Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления. • Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. • Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. • Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке. 	<p>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</p> <p>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.</p>
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		Способы решения
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	<ul style="list-style-type: none"> При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

Продукт переварился

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

При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немножко разбавить питьевой водой (стр. 28).
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	<ul style="list-style-type: none"> Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

Блюдо пригорает

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишek влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.).	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Страйтесь 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.	Страйтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. 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 долгоостояло с разрыхлителем.	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.	



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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г/кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	5
Манты/хинкали	500	500	15
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1000	35
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	70
Овощи (свежезамороженные)	500	500	10
Яйцо на пару	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 настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	расстойка теста и приготовление и уксуса
40°C	приготовление йогуртов
45°C	закваска
50°C	брожение
55°C	приготовление помадки
60°C	приготовление зеленого чая или детского питания
65°C	варка мяса в вакуумной упаковке
70°C	приготовление пунша
75°C	пастеризация или приготовление белого чая
80°C	приготовление глинтвейна
85°C	приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	приготовление красного чая
95°C	приготовление молочных каш
100°C	приготовление безе или варенья

105°C	приготовление холодца
110°C	стерилизация
115°C	приготовление сахарного сиропа
120°C	приготовление рульки
125°C	приготовление тушеного мяса
130°C	приготовление запеканки
135°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	копчение
145°C	запекание овощей и рыбы (в фольге)
150°C	запекание мяса (в фольге)
155°C	выпечка изделий из дрожжевого теста
160°C	жарка птицы
165°C	жарка стейков
170°C	жарка в кляре
175°C	приготовление наггетсов
180°C	приготовление картофеля фри

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления/шаг установки	Отложен-ный старт	Выход на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	30 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 15 ч / 5 мин	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд	1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	50 мин	10 мин – 8 ч / 5 мин	+	–	+
РИС/КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	30 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 4 ч / 5 мин	+	–	+
МАКАРОНЫ	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов	8 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин	–	+	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	20 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	5 ч	10 минут – 8 ч / 10 мин	+	–	+

ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 минут – 2 ч / 1 мин	–	–	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	–	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	+	–	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	25 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 4 ч / 5 мин	+	–	+
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	–
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	Приготовление детского питания	1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	+
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста	2 ч	10 мин – 6 ч / 5 мин	+	–	+
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 8 ч / 5 мин	+	–	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	15 мин	–	–	–	+

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M150 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте WWW.MULTIVARKA.PRO либо в магазинах официальных дилеров.



RAM-CL1 – щипцы для чаши.

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



RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре.

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом не менее 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.



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

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



RB-A503 – чаша с антипригарным покрытием производства компании **Daikin®** (Япония).

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



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

Емкость 5 литров. Внутреннее керамическое покрытие чаши довольно устойчиво к механическим повреждениям, обладает 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 качественной выпечки, жарки или 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 в 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	Установите выключатель электропитания в положение I («включено»). 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 инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, керамические, тефлоновые и прочие 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.

Производителем установлен срок службы прибора – 5 лет. Срок действителен при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данной инструкцией 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. Do not bend, twist, or stretch the cord.

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. Failure to do so may result in overheating and device malfunction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Failure to do 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 ap-

pliance. 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 only. Any repair carried out by unauthorized personnel may result in equipment breakdown, personal injury, device and/or property damage.

Technical Specifications

Model	RMC-M150
Power.....	860 W
Voltage.....	220–240 V, 50 Hz
Bowl capacity.....	5 L
Bowl coating.....	non-stick ceramic by ANATO® (Korea)
Display	LED
3D heating	yes
Number of programs	46 (16 automatic, 30 programs with manual control)
Steam valve.....	removable
Audible signal deactivation	yes

Programs

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTI-COOK)	9. ПЛОВ (PILAF)
2. ТУШЕНИЕ (STEW)	10. СУП (SOUP)
3. ВЫПЕЧКА (BAKE)	11. МОЛОЧНАЯ КАША (OATMEAL)
4. РИС/КРУПЫ (RICE/GRAIN)	12. ЙОГУРТ (YOGURT)
5. МАКАРОНЫ (PASTA)	13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BABY FOOD)
6. НА ПАРУ (STEAM)	14. ХЛЕБ (BREAD)
7. ТОМЛЕНИЕ (SLOW COOK)	15. ВАРКА (BOIL)
8. ЖАРКА (FRY)	16. ЭКСПРЕСС (QUICK BOIL)

Functions

"Keep Warm" function	yes, up to 24 hours
Preliminary deactivation of the "Keep Warm".	yes
"Reheat" function	yes, up to 24 hours
"Time Delay" function	yes, up to 24 hours
"МАСТЕРШЕФ" function:	yes
: Time and temperature adjustment during cooking	
: Stores and recalls the program	
"Voice Guide" function.....	yes

Packaging Arrangement

Multicooker	1 pc.
Bowl RB-C502	1 pc.
Steaming container	1 pc.
Deep fry basket RAM-FB1	1 pc.
Measuring cup	1 pc.
Serving spoon	1 pc.
Stirring paddle	1 pc.
Spoon/Paddle holder	1 pc.
User manual	1 pc.
"200 Recipes"	1 pc.
Service booklet	1 pc.
Power cord	1 pc.
Bowl removing tongs	1 pc.

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

Device Assembly A1

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

Control Panel A2

1. "Час/Мин" ("Hour/Min") button selects between hours and minutes in cooking time setting mode/"Time Delay" setting mode; activates/deactivates the audible signal (Voice Guide).
2. "Отложенный старт" ("Time Delay") button is used to enter the "Time Delay" setting mode and "МАСТЕРШЕФ" mode.
3. "Отмена/Подогрев" ("Cancel/Reheat") button activates/deactivates the "Reheat" function; interrupts cooking program; cancels the settings. The button is designed to accommodate the visually impaired.
4. "←→" button is used to decrease the hour/minute value when setting the time, to decrease temperature value when setting the temperature, to select an automatic cooking program.
5. "+" button is used to increase the hour/minute value when setting the time, to increase temperature value when setting the temperature, to select an automatic cooking program.
6. "Старт/Автоподогрев" ("Start / Keep Warm") button activates the selected cooking program; disables the "Keep Warm" function in advance. The button is designed to accommodate the visually impaired.
7. "Таймер/℃" ("Timer/°C") button is used to enter the cooking time setting mode, to select between time/temperature setting modes (in "МУЛЬТИПОВАР" program).
8. "Меню" ("Menu") button is used to select an automatic program. The button is designed to accommodate the visually impaired.
9. Display

Display A3

1. Cooking progress indicator.
2. Cooking time setting mode indicator.
3. Selected automatic program indicator.
4. "Keep Warm"/"Reheat" function indicator.
5. Power On indicator.
6. Cooking in progress indicator.
7. Voice Guide operating indicator.
8. Timer settings mode indicator (time/temperature).
9. Timer.

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 Operating**

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

"Voice Guide" Function

REDMOND RMC-M150 is equipped with the "Voice Guide" function, which talks you through entire cooking process, providing with detailed information about the current settings and adjustments made. The function turns on automatically after the device is being plugged in. Press and hold down the "Час/Мин" button in standby mode to disable the function. Repress and hold the button down to reactivate the function.

To Set the Cooking Time

Select the program. Press "Таймер/℃" button repeatedly to select the cooking time setting mode ("ТАЙМЕР" indicator lights up, default cooking time is displayed, minute indicator starts blinking).

1. Press "Час/Мин" to select hours/minutes (selected value starts blinking). Press "+" to increase and "-" to decrease the time value.
2. Press and hold the button down to scroll through the digits.
3. When the cooking time is set (display keeps blinking) proceed to the next stage. To cancel the settings and reset press "Отмена/Подогрев" button.
4. Note! When manually adjusting the cooking time consider the time setting range and interval of the program selected. In certain programs cooking time starts to count down only when the device reaches its operating temperature.

"Time Delay" Function

The function allows programming the device to start cooking by specific time. Cooking program can be delayed from 5 minutes to 24 hours in 5 minute intervals.

1. Select and adjust the program. Press "Отложенный Старт" button (minute value is blinking).
2. Press "Час/Мин" button to select between hour/minute setting mode (selected value starts blinking). Press "+" to increase and "-" to decrease the time value. Press and hold the button down to scroll through the digits.
3. Press and hold down the "Старт/Автоподогрев" button. "Time Delay" function starts operating (timer stops blinking, the time remaining before the beginning of the program starts to count down).
4. To cancel the settings and reset press "Отмена/Подогрев" button.

⚠ Caution! It is not recommended to use the function if dairy and other perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese etc.).

"Keep Warm" Function

The function is being automatically activated at the end of the cooking program. It allows maintaining the temperature of 70–80°C for a period of time up to 24 hours. "Отмена/Подогрев" button indicator lights up, and the "Keep Warm"

function count up is displayed. Press and hold down the "Отмена/Подогрев" button to disable the function.

To disable the function in advance, when adjusting the program or during its operation, press and hold down the "Старт/Автоподогрев" button until "Отмена/Подогрев" button indicator goes off. To reactivate the function, repress and hold down the "Старт/Автоподогрев" button ("Отмена/Подогрев" button indicator lights up).

Reheat Function

REDMOND RMC-M150 allows reheating cooked food. To reheat:

1. Fill the bowl with food and place it inside the device.
2. Close the lid and plug in the unit.
3. Press and hold down the "Отмена/Подогрев" button until an audible sound is heard. "ПОДОГРЕВ" indicator is displayed, button indicator lights up. Timer starts to count up the "Reheat" time. The food will be warmed up to 70–80°C, and the temperature will be maintained for a period of time up to 24 hours.
4. Press and hold down the "Отмена/Подогрев" button to stop reheating. Corresponding indicators go off.

Non-volatile Memory

Multicooker REDMOND RMC-M150 is a non-volatile memory unit. In case of a power cut-off the device stores the settings (including "Time Delay" and "Voice Guide" functions) for a period of time up to 2 hours. If power supply resumes during this period, multicooker continues its operation without any memory loss.

"МАСТЕРШЕФ" Function

Multicooker REDMOND RMC-M150 is equipped with a unique function called "МАСТЕРШЕФ", which makes the device even more versatile. While the program is in progress, cooking time and temperature can be adjusted up to 10 times (except "ЭКСПРЕСС" and "ЙОГУРТ" programs). Within 3 minutes after the cooking cycle is complete the entire sequence of the time and temperature adjustments can be stored in the memory of the device. Use "МАСТЕРШЕФ" function to create your own cooking programs.

Time adjustment range is from 1 minute to 15 hours in 1 minute intervals for all programs. When the cooking time is set to 00 hours 00 minutes, depending on your settings the unit either enters the "Keep Warm" or standby mode. Temperature adjustment range is from 35 to 180°C in 5°C intervals.

To adjust cooking time and temperature (create a new program):

1. Press "Меню" button repeatedly to select the cooking program (except "ЭКСПРЕСС" and "ЙОГУРТ"). Press and hold down the "Старт/Автоподогрев" button. "Старт/Автоподогрев" and "Отмена/Подогрев" button indicators light up. The cooking program begins.
2. In order to disable the "Keep Warm" function in advance, press and hold down the "Старт/Автоподогрев" button ("Отмена/Подогрев" button indicator goes off). Repress the "Старт/Автоподогрев" button to reactivate the function.
3. To adjust cooking time and temperature during cooking press and hold down the "Отложенный Старт" button until an audible sound is heard.
4. Display shows the time, remaining until the end of the program, digits are blinking. Use "+" button to increase and "-" button to decrease the time value. To switch from adjusting hours to adjusting minutes or vice versa, press "Час/мин" button.
5. Press "Таймер/℃" button to adjust the temperature. Display shows the temperature for the next cooking stage, the digits are blinking. "МУЛЬТИПОВАР" default temperature is the temperature which was previously entered, for the rest of the programs it is 100°C. Use "+" button to increase and "-" button to decrease the temperature value.
6. In order to store the adjustments do not press any button for 10 seconds. Cooking process will resume with new settings. Digits on the display stop flashing. Temperature setting and the remaining cooking time are displayed in turns.

- To make new time and temperature adjustments repeat steps 3–6. The program settings can be adjusted up to 10 times during the cooking process.

To Store the Adjusted Program

The device can store the adjusted cooking program. When the cooking cycle is complete an audible sound is heard. If during the cooking cycle the program has been adjusted, the timer starts to count down from 3 minutes in 1-second increments. Press and hold down the «» and «» buttons simultaneously before the countdown is complete. If you do not want the device to store your adjustments, press “Отмена/Подогрев” button.

Depending on your settings the unit either enters the “Keep Warm” mode (“Отмена/Подогрев” button indicator lights up, function count up is displayed) or the standby mode.

“Keep Warm” function in the adjusted program will be enabled/disabled depending on whether it was enabled/disabled in the end of the cooking cycle. If the temperature in the end of the cooking program was below 75°C, “Keep Warm” function will be automatically disabled next time you use the program.

Using the Stored Program

- Press “Меню” button repeatedly to select the adjusted cooking program. Instead of the default time the device displays the «---» symbol.
- Delay the program if required.
- Press and hold down the “Старт/Автоподогрев” button, “Старт/Автоподогрев” and “Отмена/Подогрев” button indicators light up. Total cooking time is displayed, cooking program begins, timer counts down from the cooking time.
- Press and hold down the “Старт/Автоподогрев” button to disable the “Keep Warm” (“Отмена/Подогрев” button indicator goes off). Repress the “Старт/Автоподогрев” button to reactivate the function.
- During the cooking process the device by turns displays remaining cooking time and the temperature selected. When the new cooking cycle (temperature mode) begins, an audible sound is heard.

To Restore to Factory Settings

To delete the program and restore to factory settings, select the program by pressing the “Меню” button repeatedly. Press and hold down the “Час/Мин” and “Отложенный старт” buttons simultaneously until an audible sound is heard. To restore all programs back to their factory settings, simultaneously press and hold down the “Час/Мин” and “Отложенный старт” buttons in standby mode until an audible sound is heard.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

- Measure ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Make sure that all ingredients including the liquids are below the scale mark indicating maximum capacity.
- Place the bowl inside the device. The bowl must make full contact with the heating element.
- Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
- Press “Меню” button repeatedly to select the cooking program required (corresponding program indicator starts blinking). Use “+” and “-” buttons to move through items in the menu.
- Press “Таймер/t/C” button to set the cooking time. Default time of the program is displayed. Adjust the time if required (see “To Set the Cooking Time”).
- Delay the program if required (see “Time Delay Function”).
- Press and hold down the “Старт/Автоподогрев” button. “Старт/Автоподогрев” and “Отмена/Подогрев” button indicators light up. Cooking process begins; cooking time of the program starts to count down.
- When cooking time elapses the unit produces an audible sound. Depending on your settings the device either enters the “Keep Warm” mode (function time starts to count up) or the standby mode. Press and hold down the “Старт/Автоподогрев” button to disable the function in advance

(“Отмена/Подогрев” button indicator goes off). Repress the “Старт/Автоподогрев” to reactivate the function.

- To interrupt the cooking process, to cancel the program or the “Keep Warm” function press and hold down the “Отмена/Подогрев” button.

“МУЛЬТИПОВАР” Program

The program can be used to cook any dish with your personal time and temperature settings. Temperature settings of the program range from 35 to 180°C in 5°C intervals. Time settings range from 2 minutes to 15 hours in 1 minute intervals (for a period of time less than 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of time from 1 to 15 hours). Default time of the program is 30 minutes. Follow steps 1–4 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”. Press “Таймер/t/C” button to enter the temperature setting mode. Default temperature is displayed (100°C). Use “+” and “-” buttons to adjust the temperature if required. When the temperature is set follow steps 5–9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

i Note! The device automatically disables the “Автоподогрев” function if operating temperature of the program is below 75°C. Press and hold down the “Старт/Автоподогрев” button after the program starts running to reactivate the function (“Отмена/Подогрев” button indicator lights up). When the cooking temperature is set to 140°C or higher, maximum cooking time is 2 hours.

“ТУШЕНИЕ” Program

The program is recommended for making meat, fish, vegetable, and seafood stews. Default time of the program is 1 hour. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

“ВЫПЕЧКА” Program

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

Measure the ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Do not fill the cooker past the ½ mark on the inside of the bowl. Follow steps 2–9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

“РИС/КРУПЫ” Program

The program is recommended for cooking different grains. Default time is 30 minutes. Time settings range from 5 minutes to 1 hours in 1 minute intervals (for a period of time less than 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of time from 1 to 4 hours).

“МАКАРОНЫ” Program

The program is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. Default time is 8 minutes. Cooking time can be adjusted from 2 minutes to 1 hour in 1 minute intervals. Before operating the program make sure that an audible signal is activated (audible signal indicator is glowing).

Cooking time of the program starts to count down after water comes to a full boil. “Keep Warm” function is not available in this program.

- Fill the bowl with water. Do not fill the cooker past the maximum fill mark on the inside of the bowl. Follow steps 2–5, and then 7 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

- When water comes to a full boil an audible sound is heard. Carefully open the lid and place ingredients into the boiling water. Close the lid until it clicks into place. The program begins and the cooking time starts to count down.

- Follow steps 8–9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

⚠ Note! When cooking foods that can foam, open the lid a few minutes after you add ingredients into water to prevent foam from boiling over.

“НА ПАРУ” Program

The program is recommended for steaming meat, fish, vegetables, seafood, and baby food. Default time is 20 minutes. Cooking time can be adjusted from 5

minutes to 2 hours in 5 minute intervals. Cooking time of the program starts to count down after water comes to a full boil.

To steam foods:

Fill the bowl with 600–1000 ml of water. Place steaming container inside. Measure ingredients according to the recipe, and evenly place them inside the container.

Follow steps 2–9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

“ТОМЛЕНИЕ” Program

The program is recommended for slow cooking foods. Default time is 5 hours. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 8 hours in 10 minute intervals.

“ЖАРКА” Program

The program is recommended for frying meat, fish, vegetables, and seafood. Default time is 15 minutes. Cooking time can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 1 minute intervals. Frying with an open lid is allowed. Time Delay function is not available in this program.

“ПЛОВ” Program

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

“СУП” Program

The program is recommended for cooking soups, and different drinks. Default time is 1 hour. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

“МОЛОЧНАЯ КАША” Program

The program is recommended for cooking different porridges using milk. Default time is 25 minutes. Time settings range from 5 minutes to 1 hours in 1 minute intervals (for a period of time less than 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of time from 1 to 4 hours).

The program is recommended for cooking various oat porridges using pasteurized low fat milk. To avoid boiling away, we recommend you to do the following:

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

i If you were unable to achieve the desired result, use “МУЛЬТИПОВАР” program to cook porridge. Optimal temperature setting is 95°C.

“ЙОГУРТ” Program

The program is recommended for making yogurts. Default time is 8 hours. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals. Keep Warm function is not available in this program.

Measure ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Do not fill the cooker past the ½ mark on the inside of the bowl. Follow steps 2–9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

“ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ” Program

The program is recommended for making baby food. Default time is 1 hour. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

“ХЛЕБ” Program

The program is recommended for baking white and wheat-rye breads. Default time is 2 hours (includes 2 cycles – 1 hour of proofing and 1 hour of baking). Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 6 hours in 5 minute intervals.

- Knead the dough, following recipe recommendations. Place the dough inside the bowl.
- Put the bowl inside the device. Do not fill the cooker past the ½ mark on the inside of the bowl.
- Follow steps 2–9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Pro-

grams". Do not open the lid until the program finishes.

i Do not use the Time Delay function because it may affect the quality of the baked goods.

"BAPKA" Program

The program is recommended for cooking vegetables and legumes. Default time is 40 minutes. Cooking time can be adjusted from 5 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

"3KCPPECC" Program

The program is recommended for cooking rice and other grains. Cooking time of the program cannot be adjusted. "Keep Warm" function is not available. Default time is 15 minutes. Follow steps 1–4 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs", then steps 7–9 (skipping steps 5, 6).

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 the device. We recommend cleaning the unit after each use.

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

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

Clean the bowl, inner aluminum lid, and the steam valve after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning wipe the bowl dry.

To clean the inner aluminum lid:

- Open the lid and pull up the plastic holder located on its inner side in order to remove the main lid;
- Pull the inner aluminum lid up to disconnect from the main lid. Wipe the surfaces of both lids with a damp cloth; wash the removable lid with water and mild soap if required.

Slide the inner lid into grooves overlapping it with the main lid. Gently push the upper side of the inner lid until it clicks into place. The lid must fit tightly.

To clean the steam valve:

- Pull the cover of the steam valve up. Firmly turn the holder located inside the removed lid clockwise to remove.
- Remove the rubber insert from the holder; thoroughly rinse the steam valve, holder, and the lid. Let the valve dry and carry out the assembly in return sequence. Place the steam valve back into place.

i Do not twist or stretch rubber insert to avoid its deformation.

Condensation may accumulate in the special cavity around the bowl. Use cloth or tissue to remove.

IV. BEFORE CALLING FOR SERVICE

Error Code	Error Description	Error Handling
E1-E3	System error. Possible system board or thermal fuse malfunction.	Unplug the device and let it cool down. Close the lid tightly. If this does not eliminate the error, address an authorized service center.

Problem	Possible Cause	Solution
The device does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.
	Voltage supply interruption.	Check the voltage supply.
	There is a foreign object between the bowl and the heating element.	Remove the foreign object.
	The bowl was not installed properly.	Install the bowl evenly, avoiding 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 25 months from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, gaskets, etc.).

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

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

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



Перш ніж використовувати цей прилад, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і зберігайте його в якості довідника. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

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

заводську табличку виробу).

- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу. Недотримання цієї вимоги може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтесь, 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.

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

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

Пам'ятайте: випадкове пошкодження кабелю електророживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може привести до перегрівання і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – потрапляння вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може привести до його серйозних пошкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі і цілком прохолос. Суворо дотримуйтесь інструкцій щодо очищення приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакованням. Очищення й обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу повинен здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм та пошкодження майна.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M150
Потужність.....	860 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Об'єм чаши.....	5 л
Покриття чаши.....	антипригарне керамічне ANATO® (Корея)
Дисплей.....	світлодіодний
3D-нагрів	існує
Кількість програм.....	46 (16 автоматичних, 30 ручного налаштування)
Паровий клапан.....	знімається
Відключення звукового сигналу.....	існує

Програми

1. МУЛЬТИПОРВ (МУЛЬТИХУХАР)
2. ТУШЕННЯ (ТУШКУВАННЯ)
3. ВЫПЕЧКА (ВИПЧКА)
4. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
5. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)
6. НАТАРУ (НА ПАРІ)
7. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
8. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
9. ПЛОВ
10. СУП
11. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
12. ЙОГУРТ
13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
14. ХЛЕБ (ХЛІБ)
15. ВАРКА (ВАРІННЯ)
16. ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

Функції

Автопідігрів	існує, до 24 ч
Попереднє відключення автопідігріву.....	існує
Розігрівання блід.....	існує, до 24 ч
Відкладений старт.....	існує, до 24 ч
Функція «МАСТЕРШЕФ» («Майстер-шеф»):.....	існує,
• регулювання часу і температури під час приготування	
• складання і запис індивідуальних програм	
Функція «Голосовий помічник».....	існує,

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C502.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі	1 шт.
Кошик RAM-FB1 для смаження у фритторі	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Утримувач для черпака/ложки	1 шт.
Посібник з експлуатації	1 шт.
Книга «200 рецептів»	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.
Шнур електроківіння	1 шт.
Шинці для витягування чаши.....	1 шт.

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

Будова мультиварки A1

1. Кришка приладу
2. Внутрішня кришка, що знімається
3. Чаша
4. Кнопка відкриття кришки

5. Панель управління з дисплеєм
6. Корпус
7. Ручка для перенесення
8. Паровий клапан, що знімається
9. Плоска ложка
10. Черпак
11. Мірна склянка
12. Контейнер для приготування на парі
13. Кошик для смаження у фритторі
14. Утримувач для черпака і ложки
15. Щипці для витягання чаши

Елементи панелі управління A2

1. Кнопка «Час/Мін» («Година/Хвила») – відбувається часу приготування в ізольованому старту; включення/відключення звукового сигналу (голосовий помічник).
2. Кнопка «Оголожений старт» («Відкладений старт») – включення режиму налаштування часу відкладеного старту; включення режиму «МАСТЕРШЕФ».
3. Кнопка «Отмена/Подогрев» («Відміна/Підігрів») – включення/відключення функції підігріву; перевіртання роботи програми приготування; скидання введених параметрів. Кнопка оснащена тактильним символом для слабозорих людей.
4. Кнопка «-» – зменшення значення годин або хвилин в режимах налаштування часу; вибір автоматичної програми приготування; зменшення температури в режимі вибору температури.
5. Кнопка «+» – збільшення значення годин або хвилин в режимах налаштування часу; вибір автоматичної програми приготування; збільшення температури в режимі вибору температури.
6. Кнопка «Старт/Автопідігрів» («Старт/Автопідігрів») – включення обраної програми приготування; попереднє відключення автопідігріву. Кнопка оснащена тактильним символом для слабозорих людей.
7. Кнопка «Таймер/т°C» – переход в режим налаштування часу приготування, вибір режиму налаштування часу/температури приготування (у програмі «МУЛЬТИПОВАР»).
8. Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування. Кнопка оснащена тактильним символом для слабозорих людей.
9. Дисплей

Будова дисплея A3

1. Індикатор прогресу роботи програми приготування.
2. Індикатор режиму встановлення часу приготування.
3. Індикатор вибраної автоматичної програми приготування.
4. Індикатор роботи функції автопідігріву і розігрівання блід.
5. Індикатор живлення.
6. Індикатор роботи.
7. Індикатор роботи голосового помічника..
8. Індикатор режиму показників таймера (час/температура).
9. Таймер.

I. ПЕРЕД ПОЧАТОКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Обережно розпакуйте виріб, виділіть всі пакувальні матеріали і реклами наклейки за винятком наклейки із серйним номером.

Відсутність серйоного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантійне обслуговування.

Протріть корпус приладу водою тканиною. Проміріть чащупетлою мильною водою. Ретельно просушіть. При первому використанні можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку зробіть очищення приладу.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ**Перед першим включенням**

Встановіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покрівля, електронні пристрої та інші предмети або матеріали, які можуть постраждати від підвищеної вологості і температури.

Перед приготуванням переконайтесь в тому, що зовнішні і видимі внутрішні частини мультиварки не мають ушкоджень, скопів й інших дефектів. Між чащею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів.

Голосовий помічник

Мультиварка REDMOND RMC-M150 оснащена функцією голосового помічника, завдяки якій процес управління приладом цілком озвучується і супроводжується детальною інформацією про зроблені зміни і поточні настроювання програм. Функція запускається автоматично після включення відладчика. Щоб відключити її, натисніть і утримуйте кнопку «Час/Мін» у режиці очікування. Повторне натиснання та утримання кнопки «Час/Мін» знову включає дану функцію.

Звуковий сигнал

У цьої моделі мультиварки передбачена можливість відключення звукового сигналу. Для цього після підключення приладу до електромережі натисніть і утримуйте кнопку «Година/Хвила». Через декілька секунд на дисплей заснє індикатор звукового сигналу. Для включення сигналу повторно натисніть і утримуйте кнопку «Година/Хвила». Індикатор звукового сигналу знову загоряється.

Налаштування часу приготування

Після вибору програми приготування, натискаючи на кнопку «Таймер/т°C» виберіть режим налаштування часу приготування (на дисплей загоряється індикатор «ТАЙМЕР»), висвітлюється встановлені за замовчуванням час приготування, а індикатор чащин почне блиминати.

1. Натисніть на кнопку «Час/Мін» виберіть налаштування години або хвилини (виbrane значення блиминатиме). Натисненням на кнопку «+» збільшуйте, а на натисненням на кнопку «-» зменшуйте значення часу. Для прискореня зміни значення утримуйте натиснуту кнопку декілька секунд.
2. Після закінчення налаштування часу приготування (дисплей продовжує блиминати) передійти до наступного кроku. Для відмін зроблених налаштувань натисніть кнопку «Отмена/Подогрев», після чого введіть усю програму приготування заново.

⚠️ Увага! Під час ручного налаштування часу приготування врахуйте можливий діапазон часу і крок встановлення, передбачений програмою приготування. У деяких програмах відмін часу приготування починається після виходу приладу на задану робочу температуру.

Функція «Відкладений старт»

Ця функція дозволяє задати інтервал часу, через який почне роботу обрана програма приготування. Відклади старт програми можна в діапазоні від 5 хвилин до 24 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

1. Після вибору і налаштування програми приготування натисніть кнопку «Отложененный старт» (на дисплей блиминатиме значення хвилин).
2. Натискаючи кнопку «Час/Мін» виберіть режим налаштування години або хвилини (виbrane значення блиминатиме). Натисненням на кнопку «+» збільшуйте, а на натисненням на кнопку «-» зменшуйте значення часу. Для прискореня зміни значення утримуйте натиснуту кнопку декілька секунд.
3. Натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автопідігрів» декілька секунд. Почнеться робота функції «Відкладений старт» (таймер перестане блиминати, на дисплей обідразиться зворотний відлік часу до початку роботи вибраної програми приготування).
4. Для відмін зроблених налаштувань натисніть кнопку «Отмена/Подогрев», після чого введіть усю програму приготування заново.



Увага! Не рекомендується використовувати функцію «відкладеного старту», якщо у складі страви використовуються швидкодиспритні продукти (бісквіт, свіже молоко, м'ясо, сир і т. д.).

Функція підтримки температури готових блюд (автопідгірів)

Вклопчанською автоматично, після закінчення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70–80°C впродовж 24 годин. При цьому горить індикатор кнопки «Отмена/Подогрев», а на дисплей відображається прямий відлік часу роботи в цьому режимі. При необхідності автопідгірів можна відключити, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Подогрев».

Для зачавного відключення цієї функції під час старту або роботи програми натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт/Автоподогрев», поки індикатор кнопки «Отмена/Подогрев» не згасне. Щоб знову вклопчань автопідгірів, натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев» повторно (загориться індикатор кнопки «Отмена/Подогрев»).

Функція розігрівання страв

Мультиварка REDMOND RMC-M150 можна використати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть готову страву в чашу, встановіть її в мультиварку.
2. Закрійте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Подогрев» до звукового сигналу. Загориться індикатор «ПОДОГРЕВ» на дисплеї також індикатор кнопки. Таймер почне прямий відлік часу розігрівання. Страва буде розігріта до 70–80°C, ця температура може підтримуватися впродовж 24 годин.
4. За необхідності розігрівання можна відключити, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Подогрев», поки не згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопці.

Енергонезалежна пам'ять

Мультиварка REDMOND RMC-M150 має енергонезалежну пам'ять, що гарантує збереження всіх користувальників установок (включоючи настроювання відкладеного старту і головного помічника) протягом 2 годин у випадку неперебаченного відключення електрики. Якщо за цей час подача електроенергії буде відновлено, мультиварка продовжить роботу в заданому режимі.

Функція «МАСТЕРШЕФ»

У мультиварці REDMOND RMC-M150 реалізована унікальна функція «МАСТЕРШЕФ», яка значно розширяє базовий набір можливостей приладу. Функція дозволяє змінювати температуру і час приготування до 10 разів безпосередньо в процесі виконання програми (крім програм «ЭКСПРЕСС» і «ЙОГУРТ»). Протягом 3 хвилин після закінчення приготування можна зберегти послідовність заданих настроювань температурі і часу і записати їх у хід процесу приготування в пам'ять приладу. Таким чином, функція «МАСТЕРШЕФ» надає можливість складати сладкі програми з унікальними температурними режимами.

Діапазон зміни часу приготування – від 1 хвилини до 15 годин із кроком змін в 1 хвилину незалежно від програми. При установці часу приготування 00 годин 00 хвилин у залежності від зроблених раніше настроювань прилад переїде в режим автопідгірівания або в режим очікування. Діапазон зміни температур – від 35 до 180°C із кроком змін в 5°C.

Зміна температурі і часу приготування (створення власної програми)

1. Натисніть кнопку «Меню», виберіть якусь програму приготування, крім програм «ЭКСПРЕСС» і «ЙОГУРТ». Натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев», загориться індикатори кнопок «Старт/Автоподогрев» і «Отмена/Подогрев». Почнеться виконання програми.
2. Шоб заладити відключити функцію автопідгірівания, натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев» (індикатор кнопки «Отмена/Подогрев»)

«Подогрев» згасне). Повторним натисканням кнопки «Старт/Автоподогрев» можна знову включити дану функцію.

3. Для зміни часу приготування і температури в процесі роботи натисніть і утримуйте кнопку «Оставленный старт» до звукового сигналу.
4. На дисплей з'явиться і буде мигати значення часу, що залишився до закінчення процесу приготування. Натискаючи кнопки «-» (зменшення) або «+» (збільшення), змініть значення часу. Для переходу від зміни хвилини до зміни годин і навпаки натискайте кнопку «Час/Мін».
5. Для переходу до зміни температури приготування натисніть кнопку «Таймер/t°C». На дисплей з'явиться і буде мигати значення температури для наступного етапу приготування. Значення за замовчуванням для програми «МУЛЬТИПОВАР» – установлена раніше температура, для інших програм – 100°C. Натискаючи кнопки «-» (зменшення) або «+» (збільшення), змініть значення температури.
6. Для збереження внесених змін не натискайте кнопки протягом 10 секунд. Процес приготування буде продовжений з новими параметрами. Цифри на дисплеї перестануть мигати. Значення температури і часу, що залишився до кінця приготування, будуть по черзі з'являтися на дисплеї.
7. Для наступної зміни температури і часу приготування повторіть дії, описані в пл. 3–6. Можна внести до 10 змін у межах одного процесу приготування.

Запис зміненої програми

Ви можете зберегти зроблені зміни в пам'яті приладу замість програми, на якій ви отримали. Після закінчення процесу приготування пролучає звуковий сигнал. Якщо під час роботи програма була змінена, на дисплей почнеться 3-хвилинний зворотній відлік часу (у секундах). Протягом цього часу однією натисніть і утримуйте кнопки «+» і «-». Якщо ви не хочете записувати зроблені зміни, натисніть кнопку «Отмена/Подогрев».

Після цього, у залежності від зроблених настроювань, прилад переїде в режим автопідгірівания (горить індикатор кнопки «Отмена/Подогрев», на дисплеї відображається прямий відлік часу роботи) або в режим очікування. Функція автопідгірівания в змінений програмі буде включена або виключена в залежності від того, чи була вона включена або виключена наприкінці процесу приготування. Якщо температура приготування на останньому етапі буде встановлена нижче 75°C, автопідгірівания при запуску зміненої програми буде включено автоматично.

Використання записаної програми

1. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть назу зміненої вами автоматичної програми. Замість значення часу, встановленого за замовчуванням, на дисплеї з'являться символи «-» і «+».
2. Ви можете встановити час відкладеного старту.
3. Натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев» і «Отмена/Подогрев». На дисплей з'явиться загальний час приготування, почнеться виконання індивідуальної програми і зворотній відлік часу під роботи.
4. Для відключення автопідгірівования натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев» (індикатор кнопки «Отмена/Подогрев» згасне). Повторним натисненням кнопки «Старт/Автоподогрев» можна знову включити функцію.
5. У процесі приготування на дисплеї будуть по черзі з'являтися час, що залишився до кінця роботи програми, і обрана для даного етапу температура приготування. При переході від одного етапу приготування (температурного режиму) до іншого лунає звуковий сигнал.

Повернення до заводських настроювань

Шоб відмінити індивідуальну програму і відновити заводські настроювання зміненої автоматичної програми, виберіть її, натискаючи кнопку «Меню». Після цього однією натисніть і утримуйте кнопки «Час/Мін» і «Оставленный старт» до звукового сигналу. Шоб відновити заводські настроювання для всіх автоматичних програм, однією натисніть і утримуйте кнопки «Час/Мін» і «Оставленный старт» до звукового сигналу, коли прилад знаходитьсь в режимі очікування.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підгответе (відмінрайте) необхідні інгредієнти по рецепту, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідини, знаходилися нижче максимальної відмітки шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтесь, що вона щільно дотикається до нагрівача.
3. Закрійте кришку мультиварки до появи звуку класання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку «Меню» виберіть необхідну програму приготування для зручної навігації по меню натисніть на кнопки «-» або «+».
5. Щоб встановити час приготування, натисніть на кнопку «Таймер/t°C». На дисплеї висвітиться встановленій за замовчуванням час приготування, який можна змінити.
6. При необхідності встановити час відкладеного старту (див. «Функція «Відкладений старт»»).
7. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загоряться індикатори кнопок «Старт/Автоподогрев» і «Отмена/Подогрев». Почнеться процес приготування і зворотній відлік часу роботи програми.
8. Пор завершення програми приготування Вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від налаштування, прилад переїде в режим автопідгіріву (на дисплеї відобразиться прямий відлік часу роботи цієї функції) або в режим очікування. Натиснувши і утримуючи кнопку «Старт/Автоподогрев» можна заладити відключити автопідгірів (індикатор кнопки «Отмена/Подогрев» згасне). Повторним натисненням кнопки «Старт/Автоподогрев» можна знову включити цю функцію.
9. Для переривання процесу приготування, відміні введені програми або відключення автопідгірів інтисніть і утримуйте кнопку «Отмена/Подогрев».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури і часу приготування. Діапазон встановлення температури: 35–180°C з кроком змін по 5°C. Діапазон встановлення часу: від 2 хвилин до 15 годин з кроком змін 1 хвилина (для інтервалу від 2 хвилин до 1 години) або 5 хвилин (для інтервалу від 1 години до 15 годин). За замовчування в програмі «МУЛЬТИПОВАР» час приготування складає 30 хвилин.

Дотримуйтесь, що 1–4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Потім натисніть кнопку «Таймер/t°C» для переходу в режим налаштування температури приготування. На дисплеї висвітиться встановлене за замовчуванням температура приготування (100°C). Натискаючи на кнопки «-» і «+» встановіть необхідну температуру приготування. Після встановлення температури приготування дотримуйтесь п. 5–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Увага! При температурі приготування страв до 75°C функція автопідгірів відключена. За необхідності її можна включити вручну, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Старт/Автоподогрев» після запуску програми приготування (загориться індикатор кнопки «Отмена/Подогрев»). При виборі температури 140°C і вище максимальний час приготування – 2 години.

Програма «ТУШЕНІЕ»

Рекомендовано для тушківання овочів, м'яса, птахи, морепродуктів. За замовчуванням в програмі «ТУШЕНІЕ» час приготування складає 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ВІПЧЕКА»

Програма рекомендована для випічки бісквітів, запіканок, пирогів з

дріжджового і листкового тіста. За замовчуванням в програмі «ВЫПЕЧКА» час приготування складає 50 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Відмірійте продукти за рецептот, перекладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти знаходилися нижче відмітки 1/2 на внутрішній поверхні чаші. Потім дотримуйтесь п. 2–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «РИС/КРУПЫ»

Програма рекомендується для варіння розсипчастих каш з різних видів круп, приготування різних гарнітур. За замовуванням в програмі «РИС/КРУПЫ» час приготування складає 30 хвилин. Діапазон становлення часу: від 5 хвилин до 1 годин з кроком зміни 1 хвилина (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу від 1 години до 4 годин).

Програма «МАКАРОНЫ»

Рекомендується для приготування макаронних виробів, сосисок, відварювання яєць і т. д. За замовуванням в програмі «МАКАРОНЫ» час приготування складає 8 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 годин з кроком налаштування по 1 хвилині.

Зворотній відлік часу роботи програми приготування починається після закипання води. Функція «Відкладений старт» в цій програмі недоступна.

- 1. Налійте в чашу воду. Слідкуйте за тим, щоб рівень води був нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші. Дотримуйтесь п. 2–5, потім п. 7 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».
- 2. Після закипання води прозвучить сигнал. Обережно відкрийте кришку і опустіть продукти в киплячу воду, закріпіть кришку до появі звуку клапанія. Починається виконанням встановленої програми і зворотний відлік часу приготування.
- 3. Далі дотримуйтесь п. 8–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

 **Увага!** Під час приготування деяких продуктів утворюється піна. Для уникнення її можливого витікання з чаши можна відкріти кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів в киплячу воду.

Програма «НА ПАРУ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських бліуд, дитячого меню. За замовуванням в програмі «НА ПАРУ» час приготування складає 20 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 5 хвилин. У цій програмі відлік часу приготування починається після закипання води.

Під час приготування овочів та інших продуктів на парі:

- Налійте в чашу 600–1000 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
- Відмірійте і підгответі продукти згідно з рецептот, рівномірно розкладіть їх в контейнері для приготування на парі.
- Дотримуйтесь п. 2–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендується для приготування тушкованого м'яса, топленого молока. За замовуванням в програмі «ТОМЛЕНИЕ» час приготування складає 5 годин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 10 хвилин.

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. За замовуванням в програмі «ЖАРКА» час приготування складає 15 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 1 хвилині. Дозволяється смажити

продукти з відкритою кришкою приладу. Функція «Відкладений старт» в цій програмі недоступна.

Програма «ПЛОВ»

Програма рекомендується для приготування різних видів плову. За замовуванням в програмі «ПЛОВ» час приготування складає 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних первісних страв, а також компотів і інших напоїв. За замовуванням в програмі «СУП» час приготування складає 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «МОЛОЧНА КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш. За замовуванням в програмі «МОЛОЧНА КАША» час приготування складає 25 хвилин. Діапазон становлення часу: від 5 хвилин до 1 годин з кроком зміни 1 хвилина (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу від 1 години до 4 годин). Програма призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути викидання молока і отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промивати усі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшено і т. п.), поки вода не стане чистою;
- змашувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- строго дотримуватися пропорції, відмірюючи інгредієнти згідно з рекомендациями книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

 Якщо бажано, результату в програмі «МОЛОЧНА КАША» не було досвідчено, скрістіться універсальною програмою «МУЛЬТИПОВА». Оптимальна температура приготування молочної каші складає 95°C.

Програма «ЙОГУРТ»

За допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе вдома. За замовуванням в програмі «ЙОГУРТ» час приготування складає 8 годин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 5 хвилин. У програмі «ЙОГУРТ» функція автоподігріву недоступна. Відміріть продукти за рецептот, перекладіть в чашу. Слідкуйте за тим, щоб усі інгредієнти знаходилися нижче відмітки 1/2 на внутрішній поверхні чаші. Потім дотримуйтесь п. 2–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Програма рекомендується для приготування дитячого харчування. За замовуванням в програмі «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» час приготування складає 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ХЛЕБ»

Програма рекомендується для випічки різних видів хліба з пшеничного борошна і з додаванням житнього борошна. За замовуванням в програмі «ХЛЕБ» час приготування складає 2 години (впродовж першої години роботи програми йде настоювання тіста, а потім безпосередньо випікання). Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

- 1. Замість тіста, дотримуючись рекомендацій з вибраного вами рецептуту.
- 2. Викладіть тісто в чашу.
- 3. Встановіть чаши в корпус мультиварки. Слідкуйте за тим, щоб усі

інгредієнти знаходилися нижче відмітки 1/2 на внутрішній поверхні чаші.

3. Далі дотримуйтесь п. 2–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Не відкривайте кришку мультиварки до повного закінчення процесу випічки.

 Не рекомендується використання функції «Відкладений старт», оскільки це може вплинути на якість випічки.

Програма «ВАРКА»

Рекомендується для приготування овочів і бобових. За замовуванням в програмі «ВАРКА» час приготування складає 40 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Рекомендується для приготування рису, розсипчастих каш з круп. У цій програмі недоступна налаштування часу приготування і функція «О名列жений старт». Час роботи програми складає 15 хвилин. Дотримуйтесь п. 1–4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм», потім п. 7–9 (пропускаючи п. 5, 6).

ІІІ. ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Перед очищеннем приладу переконайтесь, що він відключені від електромережі і повністю охолів. Використайте м'яку тканину і неабразивні засоби для миття посуду. Радимо робити чистку приладу відразу після використання.

 При очищенні забороняється використовувати образини, губки з образиновим 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 впроваджувати 15 хвилин прокипітити половину лимона в програмі «НА ПАРУ».

Чашу, внутрішню алюмінієву кришку і паровий клапан слід очищати після кожного використання. Чашу можна мити в посудомийній машині. Після закінчення очищення чаши пропрітає й поставить поверхню досуха.

Для очищення внутрішньої алюмінієвої кришки :

- Відкрийте кришку мультиварки, з внутрішньої сторони кришки натисніть долгори пластиковий фікатор до від'єднання кришки;
- Злегка поятійте внутрішню алюмінієву кришку на себе і вгору, щоб вона від'єдналася від основної. Протріть поверхні обох кришок вологою тканиною. Необхідності промити кришку, що зміститься, використовуючи засоби для миття посуду.

Після очищенні вставте алюмінієву кришку в нижні пази і поєднайте її з основною кришкою, натисніть на верхню частину внутрішньої кришки до клацання. Внутрішня алюмінієва кришка повинна щільно зафіксуватися.

Для очищення парового клапана:

- Поятійте його кришку вгору і на себе. Усередині зняті кришки поверніть фіктор парового клапана за годинниковою стрілкою до упору. Зніміть його.
- Акуратно витягніть гумку клапана з фіктора, ретельно промите клапан, фіктор і кришку. Просушіть, зберігте клапан в зворотній послідовності і установіть його на місце.

 Шоб уникнути деформації гумки клапана забороняється її скручувати і витягувати.

Під час приготування її можливі утворення конденсату, який скупчується в спеціальній віймі на корпусі приладу навколо чаши. Цей конденсат легко видалити за допомогою кухонні серветки або рушника.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ



Упаковку, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми по переробці відходів. Не викидайте такі вироби разом із звичайним побутовим сміттям.

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилки
E1 – E3	Системна помилка. Можливий вихід з ладу плати управління або термодатчика	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Швидко закрійте кришку. Якщо при повторному включені мультиварки проблема не усувається, зверніться в авторизований сервісний центр

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

V. ГАРАНТИЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На цей виріб надається гарантія строком на 25 місяців з моменту його придбання. Впродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання. Гарантія набуває чинності тільки у тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригіналіному гарантійному талоні. Справжня гарантія признається лише у тому випадку, якщо прилад застосовувався відповідно до інструкції її експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Ця гарантія не поширяється на природний знос виробу і витратні матеріали (фільтри, лампочки, керамічні і телефонові покриття, гумові 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 разі, якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристроя.

Встановлений виробником термін служби приладу складає 5 років з дня його придбання за умови, що експлуатація виробу здійснюється відповідно до цієї інструкції і застосовних технічних стандартів.

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға қүйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкейменіз.

- 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 жүргізбеніз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

Ессе 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 жұмысқа бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық аудада 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 жауп 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 өздігінізben жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жаракат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

және дайын тағамын; 70–80°C шегіндегі температурасын 24 сағаттың ішінде үстіл алды. Бул кезде «Отмена/Подогрев» түймешігін индикаторы жанады, дисплейде осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есептілі басталады. Кәжет болғанда «Отмена/Подогрев» түймешігін басып және бірнеше секунд үстап, автосытуын өшіруге болады.

Бағдарламаның стартта немесе жұмысы кезінде осы функцияны алдын ала өшіру ушин «Отмена/Подогрев» түймешігін индикаторы вишенке «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып бірнеше секунд үстаптың Автосытуында кайта косу ушин, «Старт/Автоподогрев» түймешігін кайта басып үстаптың «Отмена/Подогрев» түймешігін индикаторы жанады.

Тағамды ыстық функциясы

REDMOM RMC-M150 мультипісрішін сұзғы асты ыстық ушін пайдаланулыға болады. Бұл үшін:

1. Дайын тағамды табақка салыңыз, оны мультипісрішке орнатыңыз.
2. Карапкы жыбының, аспалты электр желіге косыныз.
3. «Отмена/Подогрев» түймешігін басып, дыбыс сигналы естілгенше бірнеше секунд үстаптың. Дисплейде «ПОДОГРЕВ» индикаторы және түймешік индикаторы жанады. Таймер ыстық уақытын тікелей есептілі бастайды. Тағам 70–80°C дейін жыбынды, осы температура 24 сағаттың ішінде үстаптың мүмкін.
4. Кәжет болғанда «Отмена/Подогрев» түймешігін басып, дисплей мен түймешікке тісті индикаторлар өшінене бірнеше секунд үстап, ыстықтың өшіруге болады.

Енергияға тәуелді жады

REDMOM RMC-M150 мультипісрішінде энергияға тәуелді жады бар, ол электр аяқ астынан өшік жағдайда 2 сағат бойы барлық пайдалануышың орнатылымдарда сактауда (оның ішінде шегерілген старт пен дауыстың комекші тәсілдеріндең көсі) көліпдір береді. Егер осы үақытта электр энергиясынан берлік жаңартылмаса, мультипісріш берілген режимде жұмысын жағынастырады.

«МАСТЕРШЕФ» функциясы

REDMOM RMC-M150 мультипісрішінде аспалтың негізгі мүмкіндіктер жинағын айтарлықтай көнеттің «МАСТЕРШЕФ» бірегей функциясындағы жағдайлардың функциясындағы барлық жаңартылыштың температура мен өзірлеу уақытын 10 есеге дейін өзгертуге орнадықтік береді («ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» бағдарламаларынан басқа). Әзірлеу аяқталған соң 3 минут ішінде температура мен үақыттың берілген тәсілдерінден бірзәлділік сактауға және әзірлеу барысынан бүкіл үдерісін алсада жадынан сактауға болады. Осылайша, «МАСТЕРШЕФ» функциясындағы бірегей температуралық режимде және бағдарламалар жаңа мүмкіндігін береді.

Әзірлеу үақытын өзгерту диапазоны – бағдарламана қарастама 1 минуттық өзтерту қадамынан 1 минуттан 15 сағатқа дейін. Әзірлеу үақытын 00 сағат 00 минутта орнатауда алдында жадынан тәсілдеріндең бағыттарында аспал автосыту режимінде жаңа күтімнен өтеді. Температуралық өзтерту диапазоны – 55–дин 180°C-дегіn 5°C-ге өзтерту қадамынан.

Температура мен әзірлеу үақытын өзтерту (жеке бағдарлама жасау)

1. «Меню» түймешігін басып, («ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» бағдарламаларынан басқа әзірлеудің кез келген бағдарламасын таңдаудың «Старт/Автоподогрев» түймешігін индикаторлары жанады. Әзірлеу бағдарламасын орында басталады).
2. Автожылуғындағы функцияның алдын ала өшіру ушин «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып, дисплейде оның индикаторлары жанады. Әзірлеу бағдарламаларынан барысында оның жұмысынан көсіледі.
3. Әзірлеудің көзінен 10 есеге дейін өзгертуге орнадықтік береді («ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» бағдарламаларынан басқа). Әзірлеу аяқталған соң 3 минут ішінде температура мен үақыттың берілген тәсілдеріндең көзінен 10 есеге дейін өзгертуге орнадықтік береді. Егер оның жаңартылышынан жаңартылыштың көзінен 10 есеге дейін өзгертуге орнадықтік береді, тоғызынан жаңартылыштың көзінен 10 есеге дейін өзгертуге орнадықтік береді.
4. Дисплейде әзірлеу барысы аяқталғанда калған үақыттың мәні пайда болып, жылынтастыруды болады. «–» (аэзірлеу) немесе «+» (үлгайтын) дисплейде әзірлеу барысында оның жұмысынан көсіледі.

Түймешіктерин басып тұрып, үақыт мәнін өзгертіңіз. Минут өзгерісінен сағат өзгерісіне өткізу көрініске «Час/мин» түймешігін басыңыз («Әзірлеу үақытын орнату» тарауын қарыңыз).

5. Әзірлеу температуралық өзтертуге өткізу ушин «Таймер/t°C» түймешігін басыңыз. Дисплейде әзірлеудің көзесі салынған температура мәні пайда болып, жылынтастыруды болады. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы үшін зәңгірі бойынша мән – алдында орнатаған температура, басқа бағдарламалар ушін – 100°C. «–» (аэзірлеу) немесе «+» (үлгайтын) түймешіктерин басып тұрып, температура мәнін өзгертіңіз.
6. Енгізілген өзгерістерді сактау ушин түймешігін 10 секунд бойы басыңыз. Әзірлеу барысы жаңа параметрлермен жаңасытын болады. Дисплейде сандар жылынтастыруды кодында. Әзірлеу соңында дайын калған температура мен үақыт мәндерін көзек-көзек дисплейде көріне бастайды.
7. Температура мен үақытын көлесі өзтертінене 3–6 түр. сипатталған арекеттердің көзіндеңіз. Бір әзірлеу үдерісіндең көзіндеңіз.

Әзірлеулен бағдарламаны жазу

Сіз азірлеулен бағдарламаның орнына аспал жадында жасалған әзірлеулердің сақтайды аспасы. Әзірлеу үақытын аяқталған соң дыбыстың сигналы шығады. Егер бағдарлама жұмыс кезінде бағдарлама әзірлеулен болса, дисплейде 3-минуттық үақытын көрі есебін басталады (секундтарда). Осы үақыт ішінде бір мәзілді «+» және «–» түймешіктерин басып, үстап тұрынса. Егер сіз жасалған әзірлеулердің жазығын көлесім, «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз.

Осыдан кейін, жасалған әзірлеулерге байланысты, аспал автосыту режимінде («Отмена/Подогрев» түймешігін индикаторы жанады, дисплейде үақытын көрі есебін басталады) оның көзіндеңіз көзіндеңіз.

Әзірлеулен бағдарламада автожылуғы функциясы әзірлеу барысында соксығынан немесе өшірілінгене байланысты косылдырылады. Егер әзірлеу температуралық өзтерту соңында 75°C-ден темен орнатаған болса, әзірлеулен бағдарламаны іске қосында автожылуғы автоматтартырылғанда түрдө өшірілтін болады.

Жазық бағдарламаны пайдалану

1. «Меню» түймешігін басып отырып, сіз әзірлеулен автоматты бағдарламанын атауды таңдаудың. Элекін бағдарламаның орнын дисплейде «– – – – –» символдары пайда болады.
2. Сіз шегерілген старт үақытын орната соңыз.
3. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып үстап тұрынса, «Старт/Автоподогрев» және «Отмена/Подогрев» түймешіктерін индикаторлары жанады. Дисплейде әзірлеудің жаңа үақытын көрініске жасалған көзесіндеңіз.
4. Автожылуғындағы функцияның алдын ала өшіру ушин «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып үстап тұрынса («Отмена/Подогрев» түймешіктерін индикаторлары жанады). Дисплейде әзірлеудің жаңа үақытын көрініске жасалған көзесіндеңіз.
5. Әзірлеу үдерісіндең дисплейде көзен-көзек бағдарлама жұмысынан соңында дайын калған үақыт, және оны көзен үшін таңдалған әзірлеу температуралық режиміндең өткінде дыбыстың сигналы шығады.

Зауыт тәсілдердегі орна

Жеке бағдарламаны жойып, әзірлеулен автоматты бағдарламаның зауыт тәсілдерін калыпта көлірүүшін оны «Меню» түймешігін басып үстап тұрынса. Содан кейін бір мәзілді дыбыстың сигналында дайын «Час/мин» және «Отложенный старт» түймешіктерін басыңыз.

Барлық автоматты бағдарламалар үшін зауыт тәсілдеріндең калыпта көлірүүшін аспал күтімнен өткінде болғанда дыбыстың сигналында дайын «Час/мин» және «Отложенный старт» түймешіктерін басып үстап тұрынса.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы арекеттер тәртібі

1. Рецепт бойынша жажетті курамдастыры дайындаңыз (өлшеп койыңыз),

табакка салыңыз. Сүйкіткіты коса, барлық курамдастыры табактың іші бетіндегі шкалалыңың ен жағары белгісінен темен болғанын байқаңыз.

2. Табакты аспалтың корпусын орнатыңыз. Ол қыздырытын элементке тұбысын тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Мультипісрішқа каклаганы сыртын естілгенде жабыныз. Аспалты электр желігін косыныз.
4. «Меню» түймешігін басып, жажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз.
5. Майдіден шығайтын шарлау үшін «–» немесе «+» түймешіктерін басыңыз.
6. Әзірлеу үақытын орнатау ушин «Таймер/t°C» түймешігін басыңыз.
7. Дисплейде әзірлеуге болының адепті орнатаған әзірлеу үақытын орнатыңыз.
8. Кәжет болғанда шегерілген старт үақытын орнатыңыз.
9. Әзірлеулен бағдарламасын аяқталауда тұралыңыздың ізді дыбыстың сигнал ескертеді. Ары қарай, тәсілдердегі байланысты аспал автосыту режиміне (дисплейде осы функцияның жұмыс үақытының тікелей есептілі басталады) немесе күті режиміне ауысады. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып үстап тұрынса дайын калған әзірлеу жаңа үақытта автосытуында алдын ала өшіріле болып үстап тұрынса («Отмена/Подогрев» түймешігін кайта басып осы функцияны кайта косуға болады).
10. Әзірлеу үдерісіндең күзіндеңіз әзірлеулен бағдарламасындың өзірлеу температуралық өзтерту үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Бағдарлама пайдалануышындағы түймешігін әзірлеу температурасы мен үақытыннан параметрлерін бойынша көз келген тағамды әзірлеу аяқталған. Температуралың орната диапазоны: 5°C әзірлеу қадамынен 35–180°C. Үақытын орната диапазоны: 1 минут (2 минуттан 1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан 15 сағатқа дейін) диапазоны: «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепті әзірлеу үақытын 30 минут күрайды.

«Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жаллы арекеттер тәртібі» тауарының 1–4. үстаптыңыз. Одан кейін әзірлеу температуралық өзтерту режиміндең көз келген тағамды әзірлеу аяқталған. Температуралың орната диапазоны: 5°C әзірлеу қадамынен 35–180°C. Үақытын орната диапазоны: 1 минут (2 минуттан 1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан 15 сағатқа дейін) «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепті әзірлеу үақытын 30 минут күрайды.

«Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жаллы арекеттер тәртібі» тауарының 5–9. үстаптыңыз. Одан кейін әзірлеу температуралық өзтерту режиміндең көз келген тағамды әзірлеу аяқталған. Температуралық өзтерту режиміндең көз келген тағамды әзірлеу аяқталған. «Артқы әзірлеуден көз келген тағамды әзірлеу аяқталған. 5–9. үстаптыңыз.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөніс, ет, күс тігі, тәніз өнімдерін бұктыруға көнестер беріледі. «ТУШЕНИЕ» бағдарламасында әдепті әзірлеу үақытын 1 сағат қурайды. Әзірлеу үақытын 5 минут орната қадамынен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта колмен орната болады.

«ЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарламага біssквит, пісірме, ашыттылыған және катпарларды пирогтарды пісіруге көнестер беріледі. «ЫПЕЧКА» бағдарламасында әдепті әзірлеу үақытын 50 минут күрайды. Әзірлеу үақытын 5 минут орната қадамынен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта колмен орната болады.

Азық-түлкілік рецепт бойынша ашлеш, табақта салыңыз. Бағыл курамдастар табақтың ішіндеңіз 1/2 белгілісін темен болғанын байыңыз. Одан кейін «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жаллы арекеттер тәртібі» тауарының 2–9. үстаптыңыз.

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарламаның әртулі жармадан үтілеміл ботқа пісіруге, артурлі гарнир әзірлеу пайдаланылыу көнестердегі «РИС/КРУПЫ» бағдарламасында адепті әзірлеу уақыты 30 минут қурайды. Үакытты орнату диапазоны: 1 минут (2 минуттан 1 сағатқа дейін интервал ушін) немесе 5 минут (1 сағаттан 4 сағатқа дейін интервал ушін) әзірлеу кадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Макарон енімдерін, сосискі әзірлеуге, жұмыртқа пісіруге және т.б. көнестердегі әзірлеу уақыты 8 минут қурайды. Үакытты орнату диапазоны: 1 минут (2 минуттан 1 сағатқа дейін интервал ушін) немесе 5 минут (1 сағаттан 4 сағатқа дейін интервал ушін) әзірлеу кадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін.

«ШЕГЕРІЛЕН СТАРТ» функциясы осы бағдарламада болады.

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы істөу үақытынан көрініске есептелуі су кайғанан соң басталады. «Шегерілген старт» функциясы осы бағдарламада кол жетімсіз.

1. Табакка су қойыныз. Судың деңгейі табактың ішкі бетіндегі ен жогары белгісінен төмен болғанын байқаңыз. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылығанда жалпы арекеттер тартібі» тарауының 2–5 т., одан кейін 7 т. устаныңыз.
2. Су кайғанан соң сигнал етіледі. Қақпакты аблайп ашының және азық-түлкті қайнаган суға салыңыз, қақпакты сырты естілгенде жабыңыз. Орнатаған бағдарламадын орындауды және әзірлеу үақытынан көрініске есептелеу басталады.
3. Ары қарай «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылығанда жалпы арекеттер тартібі» тарауының 8–9 т. устаныңыз.

 Назар аударыңыз! Кейібі азияты әзірлегендегі кобі қалыптасады. Оны табактан ықпалын айыбай үшін азық қайнаган суға салынған соң бірнеше мінүттөн кейін қақпакты ашуга болады.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Буда кекең, балық, ет, дильтазем және вегетариандық тағамды, бала мәзірін әзірлеу көнестердегі «НА ПАРУ» бағдарламасында адепті әзірлеу үақыты 20 минут қурайды. Әзірлеу үақытын 5 минут орнату кадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта колмен орнатуға болады. Осы бағдарламада әзірлеу үақытынан соң басталады.

Кекең: пер басқа әзияты буда әзірлегендеге:

- Табакка 600–1000 мұл су қойыныз. Бұда әзірлеуге арналған контейнерді табакқа орнатыңыз.
- Азық-түлкті рецепте сәйкес вішпел, дайындаңыз, оларды буда әзірлеуге арналған контейнерде біркелкі таратыңыз.
- «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылығанда жалпы арекеттер тартібі» тарауының 2–9 т. устаныңыз.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бұктырылған ет, пісірілген сутті әзірлеуге көнестердегі «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасында адепті әзірлеу үақыты 5 сағат қурайды. Әзірлеу үақытын 10 минут орнату кадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта колмен орнатуға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, кекең, құс еті, төніс енімдерін қуыруға көнестердегі «ЖАРКА» бағдарламасында адепті әзірлеу үақыты 15 минут қурайды. Әзірлеу үақытын 1 минут орнату кадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта колмен орнатуға болады. Азықтық асплатын қақлағын ашыңы қуыруға болады. «Шегерілген старт» функциясы осы бағдарламада кол жетімсіз.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама, палаудын әр түрін әзірлеуге көнестердегі «ПЛОВ» бағдарламасында адепті әзірлеу үақыты 1 сағат қурайды. Әзірлеу үақытын 5 минут орнату кадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта колмен орнатуға болады.

«СҮП» бағдарламасы

Сүйкі тағамды, сонымен катарап компоттар мен басқа сусындарды әзірлеуге

кеңес беріледі. «СҮП» бағдарламасында адепті әзірлеу үақыты 1 сағат қурайды. Әзірлеу үақытын 5 минут орнату кадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта колмен орнатуға болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүт боткасын әзірлеуге көнестердегі «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында адепті әзірлеу үақыты 25 минут қурайды. Үакытты орнату диапазоны: 1 минут (5 минуттан 1 сағатқа дейін интервал ушін) немесе 5 минут (1 сағаттан 4 сағатқа дейін интервал ушін) әзірлеу үақытын 5 минуттан 4 сағатқа дейін. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында адепті әзірлеу үақыты 30 минут қурайды. Бағдарлама маңыз аз пастерленген сүттен болып әзірлеуге арналған. Сүтті тасытты, кәжетті натижеге жету үенге көзделсе көнестердегі көнестердегі:

- Барлық дан бүтін жарманы су тоза болғанынша мүсін жуу (куриш, карақұмсыз, тары және т.б.);
- Мультипісріш табасын айзарып алдында сары май жагу;
- құрамдастырды рецептер кітабының көнестеріне сәйкес вішпел, катынастарды катан, үстану, құрамдастырдың мөлшерін тек катынасты азайтып немесе қобейтіп;
- Майның сүтті пайдаланылығанда оны 1:1 қатынаспен ауыз сүмен араластырыңыз.

 Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында жақшытік натижеге болмаса, «МУЛЬТИПОВАР» амбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүтті ботканы әзірлеудің тишиңде температурасы 95 °С курайды.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

«ЙОГУРТ» бағдарламасының комегімен сіз артурлі дамді және пайдылы әзірүүтердегі үйнізде әзірлеу аласы. «ЙОГУРТ» бағдарламасында адепті әзірлеу үақыты 8 сағаттың қурайды. Әзірлеу үақытын 5 минут орнату кадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта колмен орнатуға болады. «ЙОГУРТ» бағдарламасында абызтырау функциясы кол жетімсіз. Азықтық рецепті бойныша олешпел, табакка салыңыз. Барлық құрамдастар табактың ішкі бетіндегі 1/2 белгісін төмен болғанын байқаңыз. Одан кейін «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылығанда жалпы арекеттер тартібі» тарауының 2–9 т. устаныңыз.

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама балалар тамагын әзірлеуге көнестердегі «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасында адепті әзірлеу үақыты 1 сағат қурайды. Әзірлеу үақытын 5 минут орнату кадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта колмен орнатуға болады.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бағдарлама бійді үйнан және каша бійді үйнан косып артурлі нан түрлерін пісірге көнестердегі «ХЛЕБ» бағдарламасында адепті әзірлеу үақыты 2 сағат қурайды. (бағдарлама жұмысы істедін бірінші сағаттың ішінде камыр тында, одан кейін пісіді). Әзірлеу үақытын 5 минут орнату кадамымен 10 минуттан 6 сағатқа дейін аралықта колмен орнатуға болады.

4. Тіз тандаган рецептерді көнестердегі үстаның, камырды илениз. Камырды табакқа салыңыз.
5. Табакты мультипісріштің корпусын орнатыңыз. Барлық құрамдастар табактың ішкі бетіндегі 1/2 белгісін төмен болғанын байқаңыз.
6. Ары қарай «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылығанда жалпы арекеттер тартібі» тарауының 2–9 т. устаныңыз. Пісіру үдерісі толық әзірлеу үақытынан мультипісріштің қақлағын ашыңыз.

 «Шегерілген старт» функциясын пайдалануға көнестердегі, өйткені бул тісірдің салынып орнаратын асплатын.

«ВАРКА» бағдарламасы

Көнестер мен бүршактарды әзірлеуге көнестердегі «ВАРКА» бағдарламасында адепті әзірлеу үақыты 40 минуттың қурайды. Әзірлеу үақытын 5 минут орнату кадамымен 5 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта колмен орнатуға болады.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Күріш, жармадан үтілеміл ботқа әзірлеуге көнестердегі. Осы бағдарламада әзірлеу үақытын реттегу мен «Шегерілген старт» функциясы кол жетімсіз. Бағдарлама жұмысынан үақыты 15 минут қурайды. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылығанда жалпы арекеттер тартібі» тарауының 1–4 т., одан кейін 7–9 т. (5, 6 т. өткізіл) үстаныңыз.

III. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТҮ

Асплаты тазаладын алдында ол электр жөлден ажырағанына және толық сұнғынан көз жеткізіңіз. Жұмсақ мат абривізді емес ысыз жұттың күралдарды пайдаланыңыз. Асплаты тазаланған соң бірден тазаладын үақыт.

 Тазалаган кезде абраивті заттарды, жабындысы абраивті губкаларды және химикалы белсенді заттарды пайдалануға тыныс салынып. Асплатың корпусын суга батыруға немесе сағында салуға тыныс салынып.

Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлеген соң бөтен істік көтүшін жарты лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде өндеуге көнестердегі.

Табакты, ішкі алюминий қақпакты және бу клапаны пайдаланған сайын тазалаш көрек. Табакты ыдыс жуатын машинада жууга болады. Табак тазаланып біткен соң оның сыртын бетін күрятап суртіңіз.

Ішкі алюминий қақпакты тазалап шынынан пайдаланып көтүшін жартында көтүшінде көзделсе көнестердегі.

Тазалаган соң алюминий қақпактың төмөнгі күстегінде жағынан алюминий қақпактың айзарығанын жағынан салынып.

Тазаладын үақытта көтүшінде көтүшінде көзделсе көнестердегі.

 Мультипісріштің қақлағын айзарығанын жағынан салынып.

Ішкі алюминий қақпактың ішкі алюминий қақпактың негізгіден болып тұнғанда жағынан азад тартыңыз. Екі қақпактың беттерін ылғал маталмен сүртіңіз, жағынан көздел болып ыдыс жуатын машинадан пайдаланып, шешімлік қақпактың жағынан салынып.

Капланың резинасынан бекітіштің мүсін шығарының, клапан, бекітіштің пен жағынан жаңа орнына орнатыңыз.

 Каплан резинасынан майыстырмай шын оны бурауға, тартуға тыныс салынып.

Тазамды әзірледін кезде конденсат қалыптастырылуы мүмкін, ол асплатында тағайындағы арнаның күстегінде орналады. Осы конденсат сүлгі немесе асханалық, мылтықтың комегімен женіл көтіреледі.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Дисплейдегі көтүрмегінде орналасқан жағдайлар	Үйкітмал ақталар	Катені жою
E1–E3	Жүйелік көт. Басқару платасы немесе термоқадаға истен шынын мүсін.	Асплаты электр жөлден ажыратының, сұнғының. Қақпактың тыныс жағынан. Егер мультипісріштің кайта косқанда кимидык жоюлымаса, авторандырылған сервистік орталыққа жоюлымыз.

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Көсілмайды.	Электр желіден коректену жок.	Электр желі кернеүін тексеріңіз.
Тәғам ете ұзак дайындауда.	Электр желіден коректену жаһыныңы.	Электр желі кернеүін тексеріңіз.
	Табак пен қыздыру элементі арасына бетен зат түсті.	Бетен затты алып тастаңыз.
	Табак мультипіріш корпусынан тегіс орнатылған.	Табакты тегіс кисайтпай орнатыңыз.
	Қыздыру элементі лас.	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, сұтыңыңа. Қыздыру элементін тазалаңыз.

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бүйімға сатып алынған сәттен 25 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, белшектерді ауыстыру немесе бүкіл бүйімді ауыстыру жолымен материалдар немесе құрылдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық, ақауларды жоюға міндеттеннеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық, кепілдік талонында дүкен мөрімен және сатуышы колымен расталған жағдайдағаған күшіне енеді. Осы кепілдік тек бүкіл пайдалану бойынша нұсқаулықта сәйкес колданылған, жоңдемеген, бұзылған және онымен дұрыс жұмыс істемеу натижесінде закымданған, сонымен катарап бүйімнің толық жинаны сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бүйімнің табиги тозуына және шыбын материалдарына тарағалмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тыныздандыраштар және т.б.).

Бүйімнің қызмет мерзімі мен кепілдік міндеттемелердің жарамдылық мерзімі өндірілген кезден бастап немесе бүйім жасалған кезден бастап есептеледі (егер сатылған күннің анықтау мүмкін болmasа).

Аспаптың өндірілген кезі бүйім корпусындағы сәйкестендіру жақсырмасында орналаскан сериялық немірден табуға болады. Сериялық номір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-ши белгілер айды, 8-ші - құрылғы шыққан жылдың білігіреді.

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бүйіншін пайдаланылуы осы нұсқаулық пен колданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүргізілгенде сатып алынған күннің 5 жыл қурайды.

 Орамды, пайдалануыш нұсқаулығын, сонымен катарап аспаптың өзін калдықтарды қайта видеу бойынша жерейлікті бағдарламада сәйкес пайдалана асуру керек. Мұндай бүйімдердің адептегі тұрмыстық қоқыспен тастаңызы.



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'sratish 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 jihizi 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'xhash sharoitlarida qo'llanishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).

- Jihoz iste'mol qiladigan kuchlanishga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning. Ushbu talabga amal qilmaslik qisqa tutashuv yoki kabelning kuyishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang – bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.

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

- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozekadan 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 tirkishlaridan 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 almashadirish talab qilinadi.

- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishslash vaqtida yopib qo'y mang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qilanganadi – 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 sovugan-

ligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

Jihoz korpusini suvgaga 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'lмаган 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 ehtiyyot 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'qilanganadi. Jihozni ta'mirlash faqat vako-

latli xizmat ko'rsatish markazi mutaxassisini tomonidan bajarilishi lozim. Noprofessional tarzda bajarilgan ish jihozning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

Техник xususiyatlari

Model RMC-M150

Quvvati 860 Vt

Kuchlanish 220–240 V, 50 Gts

Jom hajmi 5 l

Jom qoplamasi kuyishga bardosh keramik ANATO® (Koreya)

Display yorug'lik diodli

3D qizdirish mavjud

Dasturlar soni 46 (16 ta avtomatik, 30 ta qo'lida sozlanuvchi)

Bug' klapani olinuvchi

Tavushli signalni o'chirish mavjud

Dasturlar

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIOSHPAZ)

2. ТУШЕНИЕ (DIMLASH)

3. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)

4. РИС/КРУПЫ (GURUCH/YORMALAR)

5. МАКАРОНЫ (MAKARON MAHSULOTLARI)

6. НА ПАРУ (BUG'DA)

7. ТОМЛЕНИЕ (DIMLAB PISHIRISH)

8. ЖАРКА (QOVURISH)

9. ПЛОВ (PALOV)

10. СУП (SHO'RNA)

11. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BO'TQA)

12. ЙОГУРТ (YOGURT)

13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BOLALAR TAOMLARI)

14. ХЛЕБ (NON)

15. ВАРКА (PISHIRISH)

16. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)

Funksiyalar

Avtomatik isitish mavjud, 24 soatgacha

Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish mavjud

Taomlarni ikitish mavjud, 24 soatgacha

Ishga tushirishni kechiktirish mavjud, 24 soatgacha

"МАСТЕРШОФ" funksiyasi:

- tayyorlash vaqtiga vaqt va haroratni o'zgartirish

- alohida dasturlami tuzish va yozib qo'yish

"Ovozli yordamchi" funksiyasi

Majmua to'plami

Multipishirgich	1 dona
RB-CS02 jomi	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner	1 dona
Frityurda qovurish uchun	1 dona
dastali RAM-FB1 savatchasi	1 dona
O'lchqo stakan	1 dona
Ch'omich	1 dona
Yassi qoshib	1 dona
Ch'omich qoshib ushlagich'i	1 dona
Foydalanan bo'yicha qo'llanma	1 dona
«200 ta resept» kitobi	1 dona
Xizmat korashtish kitobchasi	1 dona
Elektr ta'minot shuru	1 dona
Jomni olish uchun qisqichlar	1 dona

i Ishbu chiqaruvchi o'z mahsulotini takomilashtrish davomida bu o'zgarishlar tog'risida avvaldan xabordar qilmagan holda mahsulot dizayni, majmuavi to'plami hamda texnik xususiyatlariga o'zgarishlar kiritish huquqiga ega.

Multipishirgichning tuzilishi A1

1. Jihoz qopqo'i
2. Olinuvchi ikchi qopqoq
3. Jom
4. Qopqoqni o'chish tugmachasi
5. Displeyli boshqaruv paneli
6. Korpus
7. Kötarish dastasi
8. Olinuvchi bug' klapani
9. Yassi qoshib
10. Ch'omich
11. O'lchov stakan
12. Bug'da tayyorlash uchun konteyner
13. Frityurda qovurish uchun savatcha
14. Ch'omich va qoshib ushlagich'i
15. Jomni olish uchun qisqichlar

Boshqaruv paneli elementlari A2

1. «Час/Мин» («Soat/Daqiqqa») tugmachasi – tayyorlash vaqtini o'rnatish va ishga tushirishni kechiktirish rejimlerida saat yoki daqiqani tanlash; tovushli signalni yoqish/o'chirish (ovozi yordamchi).
2. «Олжекленни старт» («Ishga tushirishni kechiktirish») tugmachasi – ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimini yoqish;
3. «Отмена/Погоряе» («Бекор qilish / Istish») tugmachasi – istish funk-siyasini yoqish/o'chirish; tayyorlash dasturi ishlashi to'xtatish; kiritilgan parametrlarni bekor qilish. Tugmacha ko'rish qobiliyati sush bo'lgan shaxslar uchun taktil belgi bilan jihozlangan.
4. «+» tugmachi – vaqtini o'rnatish rejimlerida saat yoki daqiga qiyamatlarini kamaytirish; avtomatik tayyorlash dasturini tanlash; haroratni tanlash rejimida haroratni pasaytirish.
5. «++» tugmachi – vaqtini o'rnatish rejimlerida saat yoki daqiga qiyamatlarini orttirish; avtomatik tayyorlash dasturini tanlash; haroratni tanlash rejimida haroratni orttirish.
6. «Срапт/Автомодорпра» («Ishga tushirish / Автоматик иситиш») tugmachasi – tanlangan tayyorlash dasturini ishga tushirish; avtomatik istish funk-siyasini avvaldan o'chirib qo'yish. Tugmacha ko'rish qibiliyati sush bo'lgan shaxslar uchun taktil belgi bilan jihozlangan.
7. «Таймер/t°C» («Taymer/t°C») tugmachi – tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimiga o'tish, vaqtini/tayyorlash haroratini o'rnatish rejimini tanlash («MULTIOSHPAZ» dasturida).
8. «Меню» («Menyu») tugmachi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash.

Tugmacha ko'rish qobiliyati sush bo'lgan shaxslar uchun taktil belgi bilan jihozlangan.

9. Display

Displeyning tuzilishi A3

1. Tayyorlash dasturi jarayoni ishi indikatori.
2. Tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimi indikatori.
3. Tanlangan avtomatik tayyorlash dasturi indikatori.
4. Taomlarni avtomatik isitish va ilish funksiyalari ishi indikatori.
5. Ta'minot indikatori.
6. Ishlash indikatori.
7. Ovozli yordamchining ishlasini ko'satuvchi indikatori.
8. Taymer korashtichlari rejimi indikatori (vaqt/harorat).
9. Taymer.

I. DASTLABKI YOQISHDAN AVVAL

Asbob qutisini oching va uni qutidan ehtiyojkorlik bilan chiqarib oling, seriya raqami korashtish yorilgandigan tashtagari baracha orash materiallari va reklama yorilgilarini olib tashlang.

Mahsulotda seriya raqamining yo'qligi sizni o'z-o'zidan unga kafolatli xizmat ko'rsatish huquqini mahrum etadi.

Asbob qobig'ini namo matloq bilan arting. Kosani sovunti iliq suva yuviling. Yashilab quriting. Birinchi marta ishlatganda begona hid chiqishi mumkin va bu asbobning nosozligi natijasi hisoblanmaydi. Bu holda asbobni tozalashni amalga osiring.

Diqqat! Har qanday nosozlik yuz berganda asbobdan foydalanan taqilqanadi.

II. MULTIPISHIRGICHDAN FOYDALANISH

Foydalaniishi boshlashdan avval

Jihozni qattiq teksiz yuzaga shunday o'rnatishing, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gulqo'zalar, bektishi qoplamalar, elektron jihozlar va ortiqcha namlik va haroratdan shikastanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materiallarga tushishman.

Tayyorlashdan avval multipishirgichning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismida shikastanishlar, siniq joylar va boshqa nusxonarning yoqligiga ishonch hosil turgin. Jam va qizdirish kamerasi tubi orasida begona buyumlar yoki bo'limsagi kerak.

Ovozli yordamchi

REDMOND RMC-M150 multipishirgichi ovozi yordamchi funksiyasi bilan jihozlangan, bu tuyuli jihozni boshqarish jarayoni to'liq ovozlashtiradi ya qilting o'zgarishlar dasturining joyri parametrlari tog'risidagi batfals mal'umotlar bilan birga boradi. Funksiya jihoz yoqilgandan keyin avtomatik ravishda isha tushadi. Uni o'chirish uchun kutish rejimida "Час/Мин" tugmasini bosing va ushlab turing. "Час/Мин" tugmasini takronor bosish va ushlab turish ushbu funksiyani qayta yopadi.

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

1. Tayyorlash dasturini tanlagandan keyin «Таймер/t°C» tugmachasini bos-gan holda tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimini tanlang (displayda "ТАЙМЕР" indikatori yonadi, o'rnatilgan standart tayyorlash vaqt ko'rinadi, daqqaq indikatori esa mittiyatli boshlaysidi).
2. «Час/Мин» tugmachasi bosgan holda saat yoki daqiqani o'rnatishni tanlang (tanlangan qiyam mittiliyadi). Vaqt qiyamini «+» tugmachasini bosish bilan orttirish, «++» tugmachasini bosish bilan esa kamaytirish. Qiyamni tezroq o'zgartirish uchun kerakli bolsig'an tugmachi bir necha soniya ushlab turing.
3. Tayyorlash vaqtini o'rnatish tugagandan keyin (display mittilashda davom etadi) keyingi qadamga o'ting. Qilgingan o'rnatishlarni bekor qilish uchun

«Отмена/Подогрев» тумгасини босинг, шундай кейин бутун тайорлаш дастурни ўқатдан киритинг.

Diqiqat! Tayorlash vaqtini qolda о'rnatshtida tayorlash dasturida ko'zda tuylan vaqt diaqazoni va о'rnatsht qadamini hisobga oling. Ayrim dasturlarda tayorlash vaqtining hisobi jihoz berilgan ischi haroranga chiqqanidan keyin bo'shilandi.

«Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasi

Bu funksiya tarlangan tayorlaш дастурни исхга тушиси учун о'tishi kerak bolgan vaqt oraliq'ini berishga imkon beradi. Tayorlaш jarayonini 5 daqqaqo о'rnatsht qadamini bilan 5 daqqaqdan 24 soatgacha bo'lgan muddatga kechiktirish mumkin.

1. Tayorlaш dasturini tarlangandan va sozlagandan keyin «Отложенный старп» тумгасини босинг (displayeda daqqaq qiymati mittiliytday).
2. «*Час/Мин*» тумгасини босган holda soat yoki daqqaqo о'rnatsht tarlang (tarlangan qiymati mittiliytday). Vaqt qiyatmini «*» тумгасини босиш bilan ottirting, «*» тумгасини босиш bilan esa kamaytir. Qiyatni tezroq o'zgartirish uchun kerakli bolisligan tugmachani be'necha soniya ushlab turing.**
3. «*Старт/Автоподогрев» тумгасини босинг ва bir necha soniya ushlab turing. «*Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasi ishay boshlaydi (taymer mittilashdan to'xtaydi, displayeda esa tanlangan tayorlaш dasturi ishga tushugunchi qolgan vaqtning teskari hisobi aks ettiriladi).**
4. Qiltingan о'rnatshtarlari kebir qilish uchun «*Отмена/Подогрев» тумгасини босинг, shundan keyin yana tayorlaш dasturini ўқатдан kиритing..*

Diqiqat! Agar rescepta masolig'i sifatida tez aymuvchi mahsulotlardan (tuxum, sut, go'shit, pishloq va xok) foydalanilsa, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tovsiya qilinmaysi.

Tayor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Tayorlaш dasturi yakunlanishi bilan avtomatik ravishda yonadi va tayor taom haroratini 24 saat davomida 70-80°C doirasida ushlab turishi imkon beradi. Bunda «*Отмена/Подогрев»* indikatori yonadi, displayeda esa ushlub rejimda ishlasht vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi. Zarur bo'lgan hollarda «*Отмена/Подогрев»* тумгасинi босган ва bir necha soniya ushlab turgan holla avtomatik isitish funksiyasini oldindan o'chirib qo'yish mumkin.

Avtomatik isitishni oldindan o'chirib qo'yish uchun tayorlaш dasturi ishga tushgandan keyin «*Отмена/Подогрев»* тумгасini indikatori o'chmagunicha «*Старт/Автоподогрев»* тумгасini босинг ва bir necha soniya ushlab turing. Avtomatik isitishni yana yoqish uchun «*Старт/Автоподогрев»* тумгасini yana bir bor bosing va ushlab turing («*Отмена/Подогрев»* тумгасini indikatori yonadi).

Taomlarni ilitish funksiyasi

REDMOND RMC-M150 multipishirgichidan souvq taomlarni ilitish uchun foydalanish mumkin. Buning uchun:

1. Tayor taomni jomga soling, uni multipishirgichga o'rnatish.
2. Qo'rqon yoping, jihozni elektr tarmog'iga ulang.
3. «*Отмена/Подогрев»* тумгасini босинг va tovushti signal berilgunicha bir necha soniya ushlab turing. Displayeda «*ПОДОГРЕВ»* indikatori yonadi va ilitishning daqiqalardagi to'g'ri hisobi boshlanadi. Jihoz taomni 70-80°C gacha iltadi, ushlub harorat 24 saat davomida ushlab turildi.
4. Zarur bo'lgan hollarda «*Отмена/Подогрев»* тумгасini боссан va uni display va tugmachadagi tegishli indikatorlar o'chmagunicha bir necha soniya ushlab turgan holda ilitishni o'chirib qo'yish mumkin.

Quvvatlarga bog'liq bo'limgan xotira

REDMOND RMC-M150 multipishirgichiqu tarviziya bog'liq bo'limgan xotiraga ega, bu elektr toki kutilmaganda uzilib qolgan hollarda foydalanuchining barcha о'rnatshtalarini (jumladan ishga tushirishni kechiktirish va ovozi yordamchi) 2 saat davomida saqlab qolishiga imkon beradi. Agar shu vaqt ichida ele-

ktruvvattini berish qayta tiklansa, multipishirgich berilgan rejimdagidagi ishini davom ettiradi.

«МАСТЕРШЕФ» funksiyasi

REDMOND RMC-M150 multipishirgichida jihoz imkoniyatlari asosiy toplamini anchigina kengaytruvchi o'ziga xos «МАСТЕРШЕФ» funksiyasi amalg'a oshirilgan. Funksiya harorat va tayorlaш vaqtini bevosita dasturni bajarish jarayonida («*ЭКСПРЕСС*» va «*ЙОГУРТ*» dasturlaridan tashqari) 10 martagacha o'zgartirishga imkon beradi. Tayorlaш yakunlanqandan keyin 3 daqqaq davomida harorat va vaqtning berilgan sozlamalari ketma-ketligini saqlash va butun tayorlaш jarayonining borishini jihoz xotirasiga yo'zib qo'yish mumkin. Shunday qilib «МАСТЕРШЕФ» funksiyasi o'ziga xos harorat rejimiga ega bo'lgan o's dasturlarini tuzisicha imkon beradi. Tayorlaш vaqtini o'zgartirish diaqazoni – dasturga bog'liq bo'limgan holda 1 daqqaq o'zgarish qadamni 1 diaqazon 15 soatgacha. Tayorlaш vaqtin 00 saat 00 daqqaqaga о'rnatalganda avvalroq qilingan sozlamalarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik isitish rejimiga yoki kutish rejimiga otadi. Haroratni o'zgartirish diaqazoni – 5°C o'zgarish qadamni bilan 35°C dan 180°C gacha.

Harorat va tayorlaш vaqtini o'zgartirish (o's dasturlarini yaratish)

1. Meno'g tugmasini bosgan holda «*ЭКСПРЕСС*» va «*ЙОГУРТ*» dan boshqa istalgan tayorlaш dasturini tanlang. «*Старт/Автоподогрев*» тумгасini босинг va ushlab turing. «*Старт/Автоподогрев*» va «*Отмена/Подогрев*» tughmalarning indikatorlari yonadi. Tayorlaш dasturini bajarish boshlandi.
2. Avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish uchun «*Старт/Автоподогрев*» тумгасini босинг va ushlab turing («*Отмена/Подогрев*» тумгасini indikatori o'chadi). «*Старт/Автоподогрев*» тумгасini qayta bosish bilan ushlub funksiyani qayta yoqish mumkin.
3. Ishlasht jarayonida tayorlaш vaqt ni haroratni o'zgartirish uchun «*Отложенный старп*» тумгасini босинг va tovushti signal berilgunicha ushlab turing.
4. Displeyida tayorlaш jarayoni tugaganicha qolgan vaqt qiyamini namoyish qililandi va mittiliytday. «<» (kamaytirish) yoki «>» (orttirish) tumbasini bosgan holda vaqt qiyamini o'zgartirish. Daqiqalarni o'zgartirishdan soatni o'zgartirishga yoki aks qisimticha «*Час/Мин*» тумгасini босинг («*Tayorlaш vaqtini о'rnatshtida bo'limiga qarang*»).
5. Tayorlaш vaqtini o'zgartirishga o'tish uchun «*Таймер/t°C*» тумгасini босинг. Displeyida tayorlaшning keyingi bosqichi uchun harorating qiyamti namoyish qililandi va mittiliytday. «*МУЛЬТИПОВАР*» dasturi uchun standart qiyam – qolgan dasturlar uchun avvalroq о'rnatalgandan harorat – 100°C. «<» (kamaytirish) yoki «>» (orttirish) tumgashasini bosgan holda harorat qiyamini o'zgartirish.
6. Kiritilgan o'zgarishlarini saqlash uchun tugmani 100 soniya bosmay turing. Tayorlaш jarayoni yangi parametr bilan davom ettiriladi. Displeydagidagi raqamlar mittilashdan to'xtaydi. Harorat va tayorlaш vaqt ni tugaganicha qolgan vaqt qiyamalari navbatida displeyda namoyish qilinadi.
7. Harorat va tayorlaш vaqtini keyingi o'zgartirishlar uchun 3-6-bandlarga bayon qilqan harakatini takrorlang. Bitta tayorlaш jarayoni doirasida 10 tagacha o'zgarishlarini kiritish mumkin.

O'zgartirilgan dasturni yozish

Siz qilingan o'zgarishlarini jihoz xotirasiga o'zingiz tayorlaш dastur bilan birgalikda saqlashningiz mumkin. Tayorlaш jarayoni tugash bilan tovushti signal beriladi. Agar ishlasht vaqtida dastur o'zgartirilgan bo'sa, displeyda vaqtning 3 daqiqalik teskari hisobi (soniyalarda) boshlanadi. Shu vaqt ichida «+» va «-» tughmalari bir vaqtida bosing va ushlab turing. Agar siz qilingan o'zgarishlarini yo'zish yoki xolmasangiz, «*Отмена/Подогрев*» тумгасini босинг. Shundan keyin qilingan sozlamalardan qat'iy nazar jihoz avtomatik isitish rejimiga («*Отмена/Подогрев*» тумгasi indikatori yonadi, displayeda ishlasht vaqtning to'g'ri hisobi aks ettiriladi) yoki kutish rejimiga otadi. «*Старт/Автоподогрев*» тумgashasini bosgan va ushlab turgan holda avtomatik isitishni o'chirib qo'yish mumkin («*Отмена/Подогрев*» тумgashasi indikatori o'chadi). «*Старт/Автоподогрев*» qayta tugmagashasini bosgan holda ushlub funksiyani yana yoqib qo'yish mumkin.

bo'sla, o'zgartirilgan dasturni ishga tushirishda avtomatik isitish avtomatik ravishda o'chirib qo'yiladi.

Yozilgan dasturdan foydalish

1. «Men» tumbasini bosgan holda o'zingiz tomoningizdan o'zgartirilgan avtomatik dastur nomini tanlang. Standart tayorlaш vaqtini qiyamti o'rniga displayeda «-» va «+» belgisi paydo bo'ladi.
2. Siz ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishtiringiz mumkin.
3. «*Старт/Автоподогрев*» тумgashasini o'rnatalganda avvalroq qilingan sozlamalarga bog'liq ravishda jihoz berilgan shuningdek, alohida dasturni bajarish va uni ishlasht vaqtning teskari hisobi boshlanadi.
4. Avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish uchun «*Старт/Автоподогрев*» тумgashasini босинг va ushlab turing («*Отмена/Подогрев*» тумgashasini indikatori o'chadi). «*Старт/Автоподогрев*» тумgashasini qayta bosish bilan ushlub funksiyani qayta yoqish mumkin.
5. Tayorlaш jarayonida displayeda navbatli bilan dastur ishi tugaungacha qolgan vaqt va ushlub bosqich uchun tanlangan tayorlaш harorati namoyish qilinadi. Tayorlaшning bir bosqichidan (harorat rejimidan) boshqasiga o'shida tushish signal beriladi.

Parametrlerning standart qiyamatiga qaytish

Alohida dasturni o'chirish va o'zgartirilgan avtomatik dastur parametrlerining standart qiyamatlarini qayta tiklash uchun «Men» tumbasini bosgan holda uni tanlang. Shundan keyin tovushti signal berilgunicha «Час/Мин» va «Отложенный старп» тughmalarchalarini birlashtida bosing va ushlab turing. Baracha avtomatik dastur uchun parametrlerning standart qiyamatlarini qayta tiklash uchun jihoz kutish rejimida bo'lganida tovushti signal berilgunicha «Час/Мин» va «Отложенный старп» tughmalari bir vaqtida bosing va ushlab turing.

Avtomatik dasturlardan foydalishdagi harakatlarning umumiy tarbi

1. Receptgara muvofiq tarzda masalliqularni tayorlang, ularini jomga soling. Baracha masalliqularni jomda bir xil taqsimlanganligi va uning ichki yuzasidagi shaxsingan maksimal belgisidan pastda turganligiga ishchon hosil qiling.
2. Jomni jihoz korpusiga qo'ying, uni biroz buring, uning qizdirish elementiga mahkam yopishib turgantigiga ishchon hosil qiling.
3. Qorqodni tirkilgagan tovushti chiqargan holda yoping. Jihozni elektr tamrog'iya ulang.
4. «Men» tughmagashasini bosgan holda tayorlaш dasturini tanlang. Menyu bo'yicha o'tish uchun «->» va «<» tughmagashasini bosing.
5. Tayorlaш vaqtini o'rnatalganda ishga tayorlaш dasturini tanlang. Menyu bo'yicha o'tish uchun «->» va «<» tughmagashasini bosing. Displeyda o'zgartirish mumkin bo'lgan standart tayorlaш vaqtini yonadi.
6. Zarur bo'lgan hollarda dasturning ishga tushish vaqtini kechiktirish vaqtini o'rnatalgani.
7. «*Старт/Автоподогрев*» тумgashasini босинг va bir necha soniya ushlab turing. «*Старт/Автоподогрев*» va «*Отмена/Подогрев*» тughmalarchalarini indikatorlari yonadi. Tayorlaш jarayoni va dastur ishlasht vaqtning teskari hisobi boshlanadi.
8. Dastur ishi yakunlanishi bilan signal beriladi. Keyin parametrlerga bog'liq ravishda jihoz avtomatik isitish rejimi (displayeda ushlub funksiyasi ishlasht vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi) yoki kutish rejimiga otadi. «*Старт/Автоподогрев*» тughmagashasini bosgan va ushlab turgan holda avtomatik isitishni o'chirib qo'yish mumkin («*Отмена/Подогрев*» тughmagashasi indikatori o'chadi). «*Старт/Автоподогрев*» qayta tugmagashasini bosgan holda ushlub funksiyani yana yoqib qo'yish mumkin.
9. Tayorlaш jarayonini uzib qo'yish, kiritilgan dasturni bekor qilish yoki avtomatik isitishni o'chirib qo'yish uchun «*Отмена/Подогрев*» тughmagashasi indikatori bosqichida sining 75°C dan pastga о'rnatalg'an.

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi

«*МУЛЬТИПОВАР*» dasturi foydalananvchi tomonidan berilgan harorat va tayorlaш vaqtini parametrleri bo'yicha deyarli istalgan tayorlaш uchun

moljallangan. Haroratni o'rnatish diapazoni: 5°C ga qend qadam bilan 35-180°C. Tayyorchash vaqtini o'rnatish diapazoni: 1 (2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) yoki 5 (1 soatdan 15 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) daqiga o'zgartirish qadami bilan 2 daqiqadan 15 soatgacha. «МУЛТІПЛОВАР» dasturida tayyorchash vaqtining standart qiyatlari 30 daqiqani tashkil qildi.

«Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 1-4-bandalriga amal qiling. Keyin tayyorchash haroratini o'rnatishga o'tish uchun «Таймер»> tugmachasini bosing. Displeyda standart tayyorchash harorati (100°C) yonadi. «+» va «-> tugmachalarini bosgan holda kerakli tayyorchash haroratini o'rnatang. Tayyorchash haroratini o'rnatgandan keyin «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 5-9-bandalriga amal qiling.

 Diqqat! Tayyorchash vaqtini 75°C gacha bo'lgan holda avtomatik isitish funkisi o'shirib qo'yiladi. Zorur bo'lgan hollarda «Снрап/Аменадоре» tugmachasini bosgan va ushlab turgan holda avtomatik isitishi yo'qish mumkin («Отмена/Подсогрев» tugmachasi indikatori mitillaydi). 140°C va undan baland harorat tanlanganda tayyorchashning maksimal vaqtini - 2 soat.

«ТУШЕНИЕ» dasturi

Sabzavotlar, go'sht, deniz mahsulotlari, parranda go'shtini dimlash uchun taysiya qilinadi. Standart holatda «ТУШЕНИЕ» dasturida tayyorchash vaqtini 1 soatni tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini qolda 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

«ХАРПЕЧКА» dasturi

Biskvitlar, toblangan pishirishlar, achitqi va qatlamlari xamirdan qilingan piroglar pishirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda «ХАРПЕЧКА» dasturida tayyorchash vaqtini 50 daqiqani tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Resept bo'yicha mahsulotlarni o'chang, jomga soling. Barcha masalliqlarning joriy ichki yuzasidagi 1/2 belgisidan oshib ketmasligini kuzatib boring. Keyin «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-9-bandalriga amal qiling.

«РИС/КРУПЫ» dasturi

Dastur tormallardan sochiluvchan bo'tqlarini pishirish, turli garnirlar tayyorchash uchun taysiya qilinadi. Standart holatda «РИС/КРУПЫ» dasturida tayyorchash vaqtini 50 daqiqani tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

«МАКАРОНЫ» dasturi

Makaron mahsulotlari, sosiskalara tayyorchash, tuxum qaynatish uchun taysiya qilinadi. Standart holatda «МАКАРОНЫ» dasturida tayyorchash vaqtini 8 daqiqani tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini qolda 1 daqiqaga teng qadam bilan 2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Tayyorchash dasturi ishshash vaqtining teskari hisobi suv qaynagandan keyin boslanishi, Ushbu dasturda «Ishsha tushirishni kechiktirish» funkisiyidan foydalaniň bo'tmaydi.

1. Jomga suv quying. Suv satinining joriy ichki yuzasidagi maksimal belgidan pastda bo'lishini kuzatib turing. «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-5-bandalriga, keyin esa 7-bandiga amal qiling.
2. Suv qaynagandan keyin signal chalinaldi. Qopqoqni ehtiyyotlik bilan oching va mahsulotlarni qaynayotgan suvg'a soling, keyin qopqoqni tirqilagan tovush chiqqargan holda yoping. Ormatilgan dasturni bajarish va tayyorchash vaqtining teskari hisobi boslanishi.
3. Keyin «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 8-9-bandalriga amal qiling.

 Diqqat! Ayrim mahsulotlari tayyorchashga bo'rik hosil bo'ladи. Uning jomdan ketishini oldini olish uchun mahsulotlari qaynayotgan suvg'a solingan- dan nir necha daqiga keyin qopqoqni oshib qo'yish mumkin.

«НА ПАРУ» dasturi

Go'shtli taomlar, baliq va sabzavotlarni bug'da tayyorchash uchun mo'ljallangan. Standart holatda «НА ПАРУ» dasturida tayyorchash vaqtini 20 daqiqani tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda tayyorchash vaqtini hisoblash suv qaynagandan keyin boshanadi.

Sabzavotlar va boshqa mahsulotlarni bug'da tayyorchash uchun konteynermi jomga o'rnatning.

1. Jomga 600-1000 ml suv quying. Bug'da tayyorchash uchun konteynermi jomga o'rnatning.
2. Resept bo'yicha masalliqlarni o'chang va tayyorchash, ularni bug'da tayyorchash uchun konteynerga bir tekis yoying.
3. «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-9-bandalriga amal qiting.

«ТОМЛЕНИЕ» dasturi

Dimlangan go'sht, qaynatigan surti tayyorchash uchun mo'ljallangan. Standart holatda «ТОМЛЕНИЕ» dasturida tayyorchash vaqtini 5 soatni tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini 10 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

«ЖАРКА» dasturi

Go'sht, sabzavotlar, dengiz mahsulotlari, parranda go'shtini qovurish uchun taysiya qilinadi. Standart holatda «ЖАРКА» dasturida tayyorchash vaqtini 15 daqiqani tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini 1 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Mahsulotlarni jihoz qopqoq'i olingan holda qovurish lozim. Ushbu dasturda ishsha tushirishni kechiktirish funkisiyidan foydalaniň bo'lmaydi.

«ПЛОВ» dasturi

Palov tayyorchash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorchash vaqtini «ПЛОВ» dasturida 1 soatni tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

«СУП» dasturi

Turtticha birinchi taomlarni hamda kompotlar va boshqa ichimliklarni tayyorchash uchun taysiya qilinadi. Standart holatda «СУП» dasturida tayyorchash vaqtini 1 soatni tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Sutli bo'tqa tayyorchash uchun mo'ljallangan. Standart holatda «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida tayyorchash vaqtini 25 daqiqani tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini o'rnatish diapazoni: 1 (5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) yoki 5 (1 soatdan 4 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) daqiga o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha.

Dastur yog'illik darasiga past bo'lgan tozalangan sutan bo'tqa tayyorchash uchun mo'ljallangan. Sunting qaynayotgan tamom bo'lishi va kerakli natijaga ega bo'lish uchun quydigalar taysiya qilinadi:

- barba butun doni yormalarni (guruch, grechixa, bug'doy kabilari) suv toza bo'tmaguncha yaxshilab yuvning;
- multipishirgich jomini tayyorchashdan oldin sariyog' bilan yog'lang;
- masalliqlarni reseptar kitobi bo'yicha o'chagan holda nisbatlarga qat'ya amal qiling, masalliqlar muddorini faqat teng nisbatlarda kamaytirishing yoki ottiriting;
- toza sutan foydalanganda uni suv bilan 1:1 nisbatda aralshtiring.

 Agar «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida istalgan natijaga erishilmagan bo'lsa, «МУЛТІПЛОВАР» universal dasturidan foydalaning. Sutli bo'tqani tayyorchashning optimal harorati 95°C ni tashkil qildi.

«ЙОГУРТ» dasturi

«ЙОГУРТ» dasturi yordamida o'z uyingizda mazali va foydali yogurtlarni tayyorchashning ketishini mumkin. Standart holatda «ЙОГУРТ» dasturida tayyorchash vaqtini 8 soatni tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. «ЙОГУРТ» dastur-

da «Avtomatik isitish» funkisiyasiidan foydalaniň bo'lmaydi.

Resept bo'yicha masalliqlarni o'chang, jomga soiting. Barcha masalliqlarning joriy ichki yuzasidagi 1/2 belgisidan oshib ketmasligini kuzatib boring. Keyin «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-9-bandalriga amal qiting.

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» dasturi

Bolalar taomlarni tayyorchash uchun taysiya qilinadi. Standart holatda «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» dasturida tayyorchash vaqtini 1 soatni tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini qolda 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

«ХЛЕБ» dasturi

Turliicha bug'doy unidan va javdar uni qoshilgan holda tayyoranligan non turtarini pishirish uchun taysiya qilinadi. Dastur xamrini yo'sishdan boshlash shartirishga bo'lgan to'liq tayyorchash sikkili ko'za tutadi. Standart holatda «ХЛЕБ» dasturida tayyorchash vaqtini 2 soatni (dastur ishining birinchi soat davomida xamrini yo'sish, keyin esa bevosita pishirish boradi) tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini qolda 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 6 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

1. O'zingiz tanlagan reseptdinga taysivilarga amal qilgan holda xamir qoring. Xamirni jomga soling.
2. Jomni multipishirgich korpusiga o'mating. Barcha masalliqlarni jomning ichki yuzasidagi 1/2 belgisidan pastga joylashganligini kuzatib boring.
3. Keyin «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-9-bandalriga amal qiling. Pishirish jarayoni to'liq ta'muganinchı multipishirgich qopqoq'ini ochmag.

 «Kechiktirilgan ishsha tushirish» funkisiyasiidan foydalanan taysiya qilinmaydi, chunki bu pishirish sifatiga tsir ko'satsizshi mumkin.

«БАРПА» dasturi

Sabzavotlar va dukkakilarni tayyorchash uchun taysiya qilinadi. Standart holatda «БАРПА» dasturida tayyorchash vaqtini 40 daqiqani tashkil qildi. Tayyorchash vaqtini qolda 5 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

«ЕКСПРЕСС» dasturi

Guruch, yormalardan sochiluvchan bo'tqlarini tayyorchash uchun taysiya qilinadi. Ushbu dasturda «Ishsha tushirishni kechiktirish» funkisiyasiidan foydalaniň bo'lmaydi. Standart holatda «ЭКСПРЕСС» dasturida tayyorchash vaqtini 15 daqiqani tashkil qildi. «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 1-4-bandalriga, keyin esa 7-9-bandalriga (5-6-bandalriga) o'zakib yuborgan holda) amal qiling.

III. TOZALASH VA JIHOZ USTIDAN QAROV

Jihozni tozalashga kirishidan avval uning elektr tarmog'idan uztalgantigi va to'liq sovganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lмаган idish yuvish vositasidan foydalaning. Mahsulotni tozalashni foydalanganda keyinoga amalga oshirishni maslahat beramiz.

 Tozalashning abraziv materiallar, abraziv goplatmalı gubkalar va kimyojiv' jiddan foot moddalaridan foydalansh tajqilandi. Jihoz korpusini suvg'a botirish, yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish tajqilandi.

Ikkila foydalishdan oldin yoki tayyorchashdan keyin begona hidrlarni yo'qitish uchun 15 daqiga davomida yarima limonni «НА ПАРУ» dasturida qaynatishni taysiya qilamiz. Jom, ichki aluminij qopqoq va bug' chiqarish klapanini har safar jihozdan foydalantilgan keyin tozalash kerak. Jomni idish yuvish mashinasida yuvish mumkin. Tozalash tajqallanganidan keyin tayyorchashning tajqilishi yuzasini quruq qilib arting. Ichki aluminij qopqoqni tozalash uchun:

- Multipishirgich qopqoqini oching, qopqoqni ichki tomonidagi plastmassa ilmoqni qopqoqni ajaritib olguncha yuqoriga bosing;
- Ichki alyumin qopqoqni u asosiy qopqoqdan ajralishi uchun yengilgina o'zingizga va yuqoriga torting. Har ikkala qopqoq yuzasini nam latta bilan arting, zarur bo'lgan hollarda idish yuviish vositalaridan foydalangan holda olnuvchi qopqoqni yuving.

Tozalagandan keyin Alyumin qopqoqni quyi tirqishlarga kiriting u uni asosiy qopqoq bilan birlashtiring, ichki qopqoq yugor qismini tizilqagan tovush chiqqu-nicha bosing. Ichki alyumin qopqoq mahkam joylashishi lozim.

Bug' klapanni tozalash uchun:

- Qopqoqni yuqoriga va o'zingizga torting. Olingan qopqoqning ichida bug' klapani qotirgichini soat strelkasi yo'naliishiда oxirigacha burang. Uni oling;
- Qotirgichdan rezinani ehtiyyotlik bilan chiqarib oting, klapan, qotirgich va qopqoqni yaxshilab yuving. Quriting, klapanni teskarri tartibda yi'ging va uni joyiga ornating.

I Zichlovchi rezinani buklamang va cho'zmang, bu uning deformatsiyalishiga olib kelishi mumkin.

Taom tayorlash vaqtida kondensat hosil bo'lishi mumkin, u ushu boledela jihoz korpusida jom atrofida mahsus bo'shlida qoldi. Kondensatni sochiq yoki quruq salfetka yordamida ketkazing.

IV. XIZMAT KORSATISH MARKAZIGA MUROJAAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik tog'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatolarni bartaraf qilish
E1-E3	Tizim xatosi. Boshqaruv platasi yoki harorat datchiklari ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, uni sovuting. Qopqoqni zich yoping. Agar nosozlikni bartaraf qilub bo'lmasa, vakolatlari xizmat korSATish markaziga murojaat qiling.

Nosozlik	Ehtimol tutilgan sababi	Nosozlikni bartaraf etish
Yoqilmayapti.	Elektr tarmog'idan tok kelmayapti.	Elektr tarmog'idiagi kuchlanishni tekshiring.
Taom haddan tashqari uzod tayorlanayapti.	Elektr tarmog'idan kelayotgan tok oqimida uzlilishlar mavjud.	Elektr tarmog'idiagi kuchlanishni tekshiring.
	Kosa va qizituvchi element ortasiga begona predmetni tushib qolgan.	Begona predmetni olib tashlang.
	Multivarka qobig'iga kosa tekis or'matilmagan.	Multivarka qobig'iga kosanasi tekis or'mating.
	Qizituvchi element ifloslangan.	Asbobni elektr tarmog'idan uzing. Asbob sovishini kuting. Qizituvchi elementni tozalang.

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olinigan sanadan e'tiboran 25 oy muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddatini mobaynida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nuqsonlarini ta'mirlash, detallarni yoki butun asbobni almashtirish yoki bilan bartaraf etish majburiyatini oladi. Kafolat faqat xarid sanasi original kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchining imzosi bilan tasdiqlangan holda kuchga kiradi. Mazkur kafolat faqat mahsulot foydalanshiga doir qo'llanmaga muvofiq ishlataligan, ta'mirlanmagan, qismalarga ajaritilmagan, u bilan noto'gi muomalada bo'linishi natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'liq butigli saqlanib qolgan holdajigan ton oladimi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflamma materiallar (filterlar, lampochklar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.) ning tabiiy eskrishiga tabbiq etilmaydi.

Maxsulotni ishlab chiqarilgan yillardan yoki uning sotilishi kunidan boshlab unga maxsulotning xizmat muddati va kafolat majburiyatlarining amat qilish mudodi tarqaladi (agarda sotilgan sanasini aniqlab bo'lmasa).

Asbobni ishlab chiqarilgan sanasini maxsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriyali raqamida topishningiz mumkin. Seriyali raqami 13 belgidan iborat. 6 va 7 belgilari oyni belgilaydi, 8-chi - maxsulotni ishlab chiqarilgan yillini.

Asbobning ishlab chiqaruvchi tomonidan belgilangan xizmat muddati u sotib olinigan kundan e'tiboran 5 yilni tashkil etadi, basharti mahsulotdan foydalansh mazkur qo'llanmaga va amaldagi texnik standartlarga muvofiq amalga os-hirilgan bo'sha.

⚠️ Asbob o'rami, foydalanshiga doir qo'llanmani, shuningdek asbobning o'zini utilashtirish chiqindilarga ishlov berish boyicha mahsulotni dasturga muvofiq amalga oshirilishi lozim. Mazkur ashyolarni odatdagagi maishiy oxlat bilan birga tashlamang.



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

MĂSURI DE SECURITATE

Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor, privind siguranța și normele de exploatare a produsului.

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

- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
- Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pămîntul - aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva şocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pămîntul.

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

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

ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

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

- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării - acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Este interzisă exploatarea aparatului la aer liber - pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului poate provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului.

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

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglații 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 siguranță lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesoriilor, precum și cu ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.

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

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M150
Putere	860 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz
Volumul castronului.....	5 l
Invelișul castronului	antiaderent ceramic Anato® (Korea)
Ecran de vizualizare.....	indicator luminos
Încălzire 3D	da
Numărul de programe.....	46 (16 automate, 30 reglare manuală)
Supapă de abur	detașabilă
Întreruperea semnalului sonor	da

Programe

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂTAR) | 10. СУП (SUPĀ) |
| 2. ТУШЕНИЕ (NĂBUŞIRECU ABUR) | 11. МОЛОЧНАЯ КАША (MÂNCARE PENTRU COPII) |
| 3. ВЫПЕЧКА (COACERE) | 12. ЙОГУРТ (LAURT) |
| 4. РИС/КРУПЫ (OREZ/CRUPE) | 13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (MÂNCARE PENTRU COPII) |
| 5. МАКАРОНЫ (PASTE) | 14. ХЛЕБ (PÂINE) |
| 6. НА ПАРУ (PE ABURI) | 15. ВАРКА (FIERBERE) |
| 7. ТОМЛЕНИЕ (NĂBUŞIRE) | 16. ЭКСПРЕСС (EXPRES) |
| 8. ЖАРКА (PRĂJIRE) | |
| 9. ПЛОВ (PILAF) | |

Functiile principale

- Încălzire automatăda, până la 24 ore
 Deconectare prealabilă a încălzirii automateda
 Încălzirea mâncărurilorda, până la 24 ore
 Pornire decalatăda, până la 24 ore
 Funcția «МАСТЕРШЕФ»:
 • reglarea timpului și a temperaturii în timpul de preparare
 • întocmirea și înregistrarea programelor individuale
 Funcția «Asistent verbal»

Părți componente

- Mult-cooker1 buc.
 Castron RB-C5021 buc.
 Coș pentru preparare pe aburi1 buc.
 Coș RAM-FB1 pentru prăjitor în friteuză1 buc.
 Pahar gradat1 buc.
 Lingură1 buc.
 Lingură plată1 buc.
 Suport pentru lingură/lingură plată1 buc.
 Manual de utilizare1 buc.
 Cartea cu „200 de rețete”1 buc.
 Carte service1 buc.
 Cablu electric1 buc.
 Clește pentru scoaterea castronului1 buc.

i Produsul își rezervă dreptul de a modifica designul, conținutul și caracteristicile tehnice ale produsului pe parcursul perfeționării producției de mărfuri fără o anunțare suplimentară asupra modificărilor intervenite.

Construcția multi-cooker A1

1. Capac aparatului
2. Capac intern detasabil
3. Castron
4. Buton pentru deschiderea capacului
5. Panou de comandă cu ecran de vizualizare
6. Corpul aparatului
7. Mâner pentru transportarea aparatului
8. Supăpă de evacuare detasabilă
9. Lingură plată
10. Lingură
11. Pahar gradat
12. Coș pentru pregătirea aburi
13. Coș pentru prăjire în friteuză
14. Suport pentru lingură și lingură plată
15. Clește pentru scoaterea castronului

Elementele tabloului de comandă A2

1. Butonul «Час/Мин» (Oră/Minute) – selectarea orelor și a minutelor în regimul de setare a timpului de pregătire și a pornirii decalate; pornirea/anularea semnalului sonor (asistent vocal).
2. Butonul «Отложенный старт» («Pornire decalată») – pornirea regimului de pornire decalată; activarea modului «МАСТЕРШЕФ».
3. Butonul «Отмена/Подогрев» («Căd/Anulare») – pornirea/anularea funcției

de încălzire; intreruperea programului de pregătire; anularea setărilor anterioare. Butonul este dotat cu un simbol tactil pentru persoanele cu vedere slabă.

4. Butonul „-“ – reducerea timpului în ore și minute în regimul de setare a timpului; selecțarea programului automat de pregătire; reducerea temperaturii în modul de selecțare a temperaturii.
5. Butonul „+“ – creșterea timpului în ore și minute în regimul de setare a timpului; selecțarea programului automat de pregătire; mărire temperatura în modul de selecțare a temperaturii.
6. Butonul «Crap/Автомодр» («Start / Încălzire automată») – pornirea programului de pregătire selectat; deconectarea preventivă a funcției de încălzire automată. Butonul este dotat cu un simbol tactil pentru persoanele cu vedere slabă.
7. Butonul «Таймер/т°C» («Intervalometru/t°C») – pornirea programului de setare a temperaturii de pregătire; selecțarea regimului de setare a timpului/temperaturii de pregătire (în programul „Мультибучăтар”).
8. Butonul «Меню» («Meniu») – pornirea programului automat de pregătire. Butonul este dotat cu un simbol tactil pentru persoanele cu vedere slabă.
9. Ecran de vizualizare.

Construcția ecranului de vizualizare A3

1. Indicatorul procesului de pregătire din cadrul programului.
2. Indicatorul regimului de setare a timpului de pregătire.
3. Indicatorul programului automat de pregătire selectat.
4. Indicatorul de lucru al funcțiilor de încălzire automată și de încălzire a mâncărurilor.
5. Indicatorul de alimentare.
6. Indicatorul de funcționare.
7. Indicatorul de funcționare a asistentului vocal.
8. Indicatorul regimului de lucru al intervalometrului (temp/temperatură).
9. Intervalometru.

I. ÎNAINTE DE PRIMA INCLUDERE

Atenție! În cazul setării manuale a timpului de pregătire este important să tineți cont de intervalul de timp și pasul de instalare prevăzut de programul de pregătire. În unele programe numărătoarea timpului de pregătire începe după ce aparatul atinge parametrii de lucru necesari.

Pentru a o dezactiva, apăsați și mențineți butonul «Час/Мин» în modul de așteptare. Apăsarea repetată și menținerea butonului «Час/Мин» re-inclide această funcție.

Setarea timpului de pregătire

1. După selecțarea programului de pregătire apăsați butonul «Таймер/т°C» și selecțați regimul de setare a timpului de pregătire (pe ecran se va aprinde indicatorul «ТАЙМЕР», va apărea timpul implicit de pregătire, iar indicatorul minutelor va clipeji).
2. Apăsați butonul «Час/Мин» și selecțați instalarea orelor sau a minutelor (optiunea selecțată va încăși). Prin apăsarea butonului „+“ măriți indicatorul de timp, iar prin apăsarea butonului „-“ măriți indicatorul de timp. Pentru o modificare rapidă a indicatorului tăiereți apăsat lung butonul necesar.
3. După finalizarea setării timpului de pregătire (écranul va continua să încășează) treceți la pasul următor. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul «Отмена/Подогрев» după care introduceți tot programul de pregătire încă o dată.

⚠ Atenție! În cazul setării manuale a timpului de pregătire este important să tineți cont de intervalul de timp și pasul de instalare prevăzut de programul de pregătire. În unele programe numărătoarea timpului de pregătire începe după ce aparatul atinge parametrii de lucru necesari.

Funcția «Pornire decalată»

Această funcție permite setarea unui interval de timp decalat după care programul de lucru selectat va începe să funcționeze. Decalarea timpului de pornire a programului de pregătire poate fi efectuată cu un interval cuprins între 5 minute până la 24 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

1. După selecțarea și setarea programului de pregătire apăsați butonul «Отложенний старт» (pe ecran va fi afișat indicatorul minutelor).
2. Apăsați butonul «Час/Мин» și selecțați regimul de instalare al orelor și minutelor (indicatorul selectat va încăși). Prin apăsarea butonului „+“ indicatorul de timp va crește, iar prin apăsarea butonului „-“ indicatorul de timp se va micșora. Pentru o modificare rapidă a indicatorului tăiereți apăsat lung butonul necesar.
3. Tăiereți apăsat lung butonul «Crap/Автомодр» (intervalometru nu va mai încăși, pe ecran va apărea numărătoarea inversă a timpului până la începerea programului de pregătire selectat).
4. Pentru anularea setărilor anterioare trebuie să apăsați butonul «Отмена/Подогрев» după care introduceți toate setările de la început.

⚠ Atenție! Nu se recomandă folosirea funcției de pornire decalată dacă din compoziția meniului fac parte ingrediente ușor alterabile (ouă, lăptă proaspăt, carne, cașcaval etc.).

Funcția de menținere a temperaturii mâncărurilor gătite (încălzirea automată)

Funcția se declanșează automat după terminarea programului de pregătire și poate menține temperatură mâncărurilor gătite în limită a 70–80°C timp de 24 ore. În tot acest timp este aprins indicatorul butonului «Отмена/Подогрев» iar pe ecran este afișată numărătoarea inversă a timpului în acest regim de lucru. În caz de nevoie încălzirea automată poate fi întreruptă prin apăsarea lungă a butonului «Отмена/Подогрев».

Pentru anularea din timp a acestelui funcții este necesar ca în timpul funcționării programului să apăsați lung butonul «Crap/Автомодр» până când indicatorul butonului «Отмена/Подогрев» se va stinge. Pentru a activa încălzirea automată tăiereți apăsat lung butonul «Crap/Автомодр» încă o dată (indicatorul butonului «Отмена/Подогрев» va încăși).

Funcția de încălzire a mâncărurilor reci

Mult-cooker REDMOND RMC-M150 poate fi folosit pentru încălzirea mâncărurilor reci. Astfel este necesar să respectați următorii pași:

1. Turnați mâncarea gătită în castron, așezați castronul în corpul aparatului.

2. Închideți capacul, conectați aparatul la o sursă electrică.
3. Înțețăți apăsat lung butonul «Отмена/Подогрев» până la auzul unui sunet sonor. Pe ecran se va apări indicatorul "ПОДОГРЕВ" și indicatorul butonului. Intervalul va începe numărătoarea inversă a timpului destinație încălzirii. Mărcarea va fi închisătă până la temperatura de 70–80°C și menținută timp de 24 ore.
4. În caz de necesitate funcția de încălzire poate fi opriță prin apăsarea lungă a butonului «Отмена/Подогрев» până când indicatorul de pe buton și de pe ecran se va stinge.

Memorie non-volatile

Multifunctionatorul REDMOND RMC-M150 are memorie non-volatile, ce asigură păstrarea tuturor setărilor utilizatoare (inclusiv setările startului amanat și asistenților verbași) în termen de 2 ore în caz de întrerupere neasteptată a energiei electrice. Dacă în acest timp alimentarea cu energie electrică va fi reluată, multifunctionatorul va continua activitatea în modul selectat.

Functia „МАСТЕРШЕФ”

Multifunctionatorul REDMOND RMC-M150 dispune de o funcție unică - «МАСТЕРШЕФ», care extinde considerabil posibilitățile dispozitivului. Funcția permite de modificat temperatura și timpul de preparare până la 10 ori nemijlocit în procesul de implementare a programelor (cu excepția programelor «ЭКСПРЕСС» și «ЙОГУРТ»). Timp de 3 minute după finalizarea procesului de preparare și posibil de păstrat coerența setărilor definite de temperatură și de timp, și de înregistrat tot cursul procesului de preparare în memorie dispozitivului. Astfel, funcția «МАСТЕРШЕФ» oferă posibilitatea de a alcătuia programe proprii cu regim unic al temperatură.

Intervalul de schimbare a timpului de preparare - de la 1 minut pînă la 15 ore cu pas de modificări de 1 minut indiferent de program. La instalarea timpului de preparare 00 ore 00 minute, în funcție de setările facute anterior aparatul va intra în regimul de încălzire automată sau regimul de aşteptare. Intervalul de schimbare a temperaturii - de la 35 la 180°C cu pasul de modificări de 5°C.

Schimbare temperatura și timpul de preparare (crearea unui program propriu)

1. Apăsați butonul «Меню», selectați orice program de preparare, cu excepția programelor «ЭКСПРЕСС» și «ЙОГУРТ». Apăsați și mențineți butonul «Старт/Автомодорг»; Se vor ilumina indicatorii butoanelor «Старт/Автомодорг» și «Отмена/Подогрев». Va începe punerea în aplicare a programului de preparare.
2. Pentru avansa dezactivarea funcției autoîncălzișii, apăsați și mențineți apăsat butonul «Старт/Автомодорг» (fiecare butonul «Отмена/Подогрев» se va stinge). Apăsați repetător a butonului «Старт/Автомодорг».
3. Pentru a modifica timpul de preparare și temperatura în procesul de lucru, apăsați și mențineți apăsat butonul «Отложенный старт» până la semnalul sonor.
4. Pe afișaj va apărea și va clipi valoarea de timp rămasă până la terminarea procesului de preparare. Apăsați butonul «→» (mîncășare) sau «↔» (mârire), modificăți valoarea de timp. Pentru trecerea de la schimbare de minute la schimbare de ore și invers, apăsați butonul «Час/Мин» (consultați «Setarea timpului de preparare»).
5. Pentru a trece la modificarea temperaturii de preparare apăsați butonul «Таймер/t°C». Pe ecran va apărea și va lumina intermitent valoarea temperaturii pentru următoarea etapă de pregătire. Valoarea implicită pentru programul «МультиПовар» – temperatura stabilită anterior, pentru restul programelor – 100°C. Apăsați butonul «→» (mîncășare) sau «↔» (mârire), modificăți valoarea temperaturii.
6. Pentru salvarea modificărilor efectuate nu apăsați butoanele timp de 10 secunde. Procesul de preparare va fi continuat cu parametri noi. Cifrele pe afișaj vor inceta să clipescă. Valorile de temperatură și de timp, rămase până la finalizarea procesului de pregătire, vor apărea pe afișaj în mod alternativ.
7. Pentru următoarea variație a temperaturii și a timpului de preparare repetăți acțiunile descrise la pp. 5–6. Posibil de efectuat până la 10 schimbări în cadrul unui proces de preparare.

Înregistarea programului modificat

Modificările făcute puteți salva în memoria dispozitivului, în loc de programa, în care ați preparat. La sfârșitul procesului de preparare va suna un semnal sonor. Dacă în timpul funcționării programul a fost modificat, pe afișaj va începe numărătoarea inversă a timpului de 3 minute (în secunde). Pe parcursul acestui timp, simultan apăsați și țineți apăsat butoanele «↔» și «→». Dacă nu doriti să înregistrați modificările efectuate, apăsați butonul «Отмена/Подогрев».

După aceea, în funcție de setările făcute, dispozitivul va intra în modul de autoîncălzire (se ilumină indicatorul butonului «Отмена/Подогрев», pe afișaj apare numărătoarea în direct a timpului funcționării) sau în modul de aşteptare. Funcția autoîncălzișii în programul modificat va fi activată sau dezactivată, în funcție de faptul dacă acesta a fost pornit sau opriți la sfârșitul procesului de pregătire. Dacă temperatura de pregătire în ultima etapă a fost instalată mai mică de 75°C, la pornirea programului modificat autoîncălzirea va fi opriță automat.

Utilizarea programului înregistrat

1. Apăsați butonul «Меню», selectați denumirea programului automat care l-ați modificat. În loc de valoarea de timp, setat în mod implicit, pe afișaj vor apărea simbolurile «↔» și «→».
2. Puteti seta ora startului amanat.
3. Apăsați și mențineți apăsat butonul «Старт/Автомодорг», se vor ilumina indicatorii butoanelor «Старт/Автомодорг» și «Отмена/Подогрев». Pe afișaj va apărea timpul total de pregătire, va începe execuția programului individual și numărătoarea inversă a timpului funcționării ei.
4. Pentru dezactivarea autoîncălzișii apăsați și mențineți apăsat butonul «Старт/Автомодорг», (indicatorul butonului «Отмена/Подогрев» se va stinge). Apăsați repetător butonul «Старт/Автомодорг», pețejă activă din nou această funcție.
5. În procesul de pregătire pe afișaj în mod alternativ vor apărea timpul, rămas până la sfârșitul programului, și temperatura de pregătire aleasă pentru această etapă. La trecerea de la o etapă de pregătire (a regimului de temperatură) la alta se aude un semnal sonor.

Revenirea la setările din fabrică

Pentru a întări programul individual și pentru a restabili setările din fabrică a programului automat modificat, selectați-l, apăsați butonul «Меню». După aceea, apăsați simultan și menținăți apăsat butonul «Час/Мин» și «Отложенный старт» pînă la semnalul sonor.

Pentru a restabili setările din fabrică pentru toate programele automate, apăsați simultan și menținăți apăsat butonul «Час/Мин» și «Отложенный старт» pînă la semnalul sonor, atunci când dispozitivul se află în modul de aşteptare.

Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (măsurăți) ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Înțeță-ti cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maxim al marcajului aflat pe partea interioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul multi-cooker până la auzul unui sunet de închidere. Conectați multi-cooker la o sursă electrică.
4. Apăsați butonul «Меню» selectați programul de pregătire iar pe ecran va apărea un indicator al programului corespunzător. Pentru a naviga mai eficientă avansați cu „+” sau „-“.
5. Pentru seta timpul de pregătire apăsați butonul «Таймер/t°C». Pe ecran va apărea timpul implicit de pregătire care poate fi modificat.
6. În caz de necesitate setați timpul de prelucrare decâtă a programului.
7. Înțeță apăsat lung butonul «Старт/Автомодорг». Se va apări indicatorul «Старт/Автомодорг» și «Отмена/Подогрев». Va începe procesul de pregătire și numărătoarea inversă de funcționare a programului.
8. După finalizarea programului de pregătire aparatul va emite un semnal sonor. În funcție de setări aparatul va trece în regim de încălzire automată (pe ecran va fi afișată numărătoarea inversă a timpului de lucru a funcției

respective) sau în regim de aşteptare. Prin apăsarea lungă a butonului «Старт/Автомодорг» puteți întrerupe din timp încălzirea automată (indicatorul butonului «Отмена/Подогрев» nu va mai lăcați). Prin apăsarea repetată a butonului «Старт/Автомодорг» porniți din nou funcția respectivă.

9. Pentru întreruperea procesului de pregătire, anularea programului setat sau anularea funcției de încălzire automată este necesar să țineți apăsat lung butonul «Отмена/Подогрев».

Programul „МУЛЬТИПОВАР”

Programul „МУЛЬТИПОВАР” este destinat pregătirii oricărui feluri de meniu în conformitate cu parametrii de temperatură și de timp setați de beneficiar. Intervalul de setare a temperaturii: 35–180°C cu pasul de modificare de 5°C. Intervalul de setare a timpului: de la 2 minute pînă la 15 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul de la 2 minute pînă la 1 oră) sau 5 minute (pentru intervalul cu prins între 1 oră pînă la 15 ore). Timpul implicit în cadrul programului „МУЛЬТИПОВАР” constituie 50 minute. Respectați indicațiile pct. 1–4 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”. Apăsați butonul «Таймер/t°C» pentru a trece în regimul de setare a temperaturii de pregătire. Pe ecran va apărea temperatura de pregătire setată implicit (100°C). Prin apăsarea butonului „+” sau „-“ puteți seta temperatură necesară de pregătire. După setarea temperaturii de pregătire urmați indicațiile de la pct. 5–9 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.

 **Atenție!** În cazul pregăririi meniurilor la o temperatură de pînă la 75°C funcția de încălzire automată este dezactivată. În caz de necesitate aceasta poate fi setată manual prin apăsarea lungă a butonului «Снапп/Автомодорг» după pornirea programului de pregătire se va apropinde indicatorul butonului «Отмена/Подогрев». La alegerea temperaturii de 140°C și mai sus, timpul maxim de pregătere este de 2 ore.

Programul „ТУШЕНИЕ”

Este recomandat pentru înăbusirea legumelor, cărnii, a fructelor de mare. Timpul implicit de pregătire în cadrul programului „ТУШЕНИЕ” este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cu prins între 10 minute pînă la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul „ВЫПЕЧКА”

Programul este recomandat pentru coacerea pișcoturilor, budincilor, tartelor și a aluatelor dopte, din foi, foietaj. Timpul de pregătire implicit în programul „ВЫПЕЧКА” este de 50 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de timp de la 10 minute pînă la 8 ore cu pasul de instalație de 5 minute.

Măsurăți ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Înțeță-ti cont ca toate ingredientele să fie mai jos de indicatorul 1/2 aflat pe partea interioară a castronului. Apoi urmați instrucțiunile de la pct. 2–9 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.

Programul „РИС/КРУПЫ”

Este recomandat pentru fierberea orezului și a cerealiilor din diverse tipuri de cruce. Pentru diverse garnitură. Timpul implicit de pregătire în cadrul programului „РИС/КРУПЫ” este de 30 minute. Intervalul de setare a timpului: de la 5 minute pînă la 4 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul de la 5 minute pînă la 1 oră) sau 5 minute (pentru intervalul cu prins între 1 oră pînă la 4 ore).

Programul „МАКАРОНЫ”

Prevăzut pentru fierberea macaroanelor, a crenwurștilor, ouălor etc. Timpul de pregătire implicit în programul „МАКАРОНЫ” este de 8 minute. Timpul de pregătire poate fi setat manual în intervalul de timp de la 2 minute pînă la 1 oră cu pasul de instalare de 1 minut.

după ce va fierbe apa. În acest program nu este valabilă funcția «Pornire decalată».

1. Turnăți apă în castron. Țineți cont cu nivelul apei să nu depășească limita maximă de pe partea interioară a castronului. Urmați pași menționați la pct. 2-5, pct. 7 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.
2. După ce apă va începe să fierbă se va auzi un semnal sonor. Deschideți capacul cu grijă și lăsați pastele în apa clocoindă, închideți capacul până la auzul sunetului de inchidere. Va începe execuțarea programului setat și numărătoarea inversă a timpului de pregătire.
3. Urmați pași de la pct. 8-9 secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.



Atenție! La prepararea a unor tipuri de măncăruri se va forma spumă. Pentru prevenire a unei posibile surse de incendiu se recomandă să deschi de și împinge la cătreva minute de la păcălit turnat pastele în apa clocoindă.

Programul „НА ПАРУ”

Este recomandat pentru pregătirea măncărurilor pe aburi: legume, pește, carne, colțanuri, a măncărurilor dietetic și vegetariene, a măncărurilor pentru copii. Timpul de pregătire implicit în programul „НА ПАРУ” constituie 20 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute. Numărătoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce începe să fierbă apa.

Pentru pregătirea legumei și a altor ingrediente pe aburi:

- Turnați în castron o cantitate de 600-1000 ml de apă. Așezați castronul în cuva aparaturii pentru pregătirea pe aburi.
- Măsurăți și căntăriți ingredientele conform rețetei, distribuiți-le uniform în castron pentru pregătirea pe aburi.
- Urmați indicațiile pct. 2-9 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.

Programul „ТОМЛЕНИЕ”

Este recomandat pentru înăbușire acărnii, a lăptelui înăbușit. Timpul implicit de pregătire în cadrul programului „ТОМЛЕНИЕ” este de 5 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cu prins între 10 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Programul „ЖАРКА”

Prevăzut pentru prăjirea cărnii, legumelor, a cărnii de pasăre, a fructelor de mare. Timpul de pregătire implicit în programul „ЖАРКА” este de 15 minute. Timpul de pregătire poate fi setat manual în interval de timp cu prins între 5 minute până la 2 ore cu pasul de instalare de 1 minut. Funcția „Огложенный стартер” în acest program nu este valabilă.

Programul „ПЛОВ”

Este recomandat pentru preparare a pilaf ului de diverse tipuri. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „ПЛОВ” este de 1 oră. Este posibilă și setare a manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul „СУП”

Este recomandat pentru pregătirea felului întărit, dar și a compoturilor și a altor băuturi. Timpul de pregătire implicit în programul „СУП” este de 1 oră. Timpul de pregătire poate fi setat manual în interval de timp de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Programul „МОЛОЧНАЯ КАША”

Este recomandat pentru preparare a tertiurilor cu lăptă. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „МОЛОЧНАЯ КАША” este de 25 minute. Intervalul de setare a timpului: de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul de la 5 minute până la 1 oră) sau 5 minute (pentru intervalul cu prins între 1 oră până la 4 ore).

Programul este prevăzut pentru pregătire a tertiurilor din lăptă pasteurizat cu un conținut slab de grăsimi. În vederea prevenirii clocoirii lăptelui și obținerii rezultatului scontat se recomandă:

- spălați bine toate crucele cu bob mare (orez, hrișcă, grâu etc.) până cand apa va rămâne curată;
- respectați cu strictez proporțiile ingredientelor, căntărindu-le conform indicațiilor din carteza de rețete, creșterea sau micșorarea cantității ingredientelor se va efectua în mod proporțional;
- în cazul folosirii lăptelui integral se recomandă diluarea acestuia în proporție de 1:1 cu apă potabilă.

i *In casu in care rezultatul scontat în programul „МОЛОЧНАЯ КАША” n-a fost atins, atunci puteți folosi programul „МУЛЬТИПОВАР”. Temperatura optimă de preparare a tertiului de lăptă este de 95°C.*

Programul „ЙОГУРТ”

Este recomandat pentru pregătirea a diverselor tipuri de iaurturi gustoase făcute încășă. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „ЙОГУРТ” este de 8 ore. Este posibilă și setare a manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute. În cadrul programului „ЙОГУРТ” funcția de „Încălzire automată” nu este valabilă.

Măsurăți ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Înțelegeți cătoatea ingredientele să fie mai jos de indicatorul 1/2 aflat pe partea interioară a castronului. Apoi urmați instrucțiunile de la pct. 2-9 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.

Programul „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”

Este recomandat pentru pregătirea a măncărurilor pentru copii. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ” este de 1 oră. Este posibilă și setare a manuală a timpului de pregătire în intervalul cu prins între 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul „ХЛЕБ”

Prevăzut pentru coacerea păinii de diferite tipuri din făină albă cu adăos de făină de secară. Timpul de pregătire implicit în programul „ХЛЕБ” este de 2 ore (în prima oră crește plămădeala, apoi – programul de coacere propriu-zis). Timpul de pregătire poate fi reglat manual în interval de timp de la 10 minute până la 6 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

1. Frâmați un aluat urmând recomandările rețetei din carte. Turnați aluatul în castron.
2. Așezați castronul în cuva multi-cooker. Înțelegeți cătoatea ingredientele să fie mai jos de indicatorul 1/2 aflat pe partea interioară a castronului.
3. Urmați instrucțiunile de la pct. 2-9 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”. Nu deschideți capacul multi-cooker până la terminarea a procesului de coacere.

i *Nu se recomandă folosirea funcției «Pornire decalată» pentru că acest lucru poate avea urmări asupra calității de coacere.*

Programul „БАРКА”

Prevăzut pentru pregătirea a legumelor și a leguminoselor. Timpul de pregătire implicit în programul „БАРКА” este de 40 minute. Timpul de pregătire poate fi reglat manual în interval de timp cu prins între 5 minute până la 8 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Programul „ЭКСПРЕСС”

Se recomandă pentru preparare a rapidă a orezului, a tertiurilor fără micoioze din crupă. În cadrul acestui program nu este valabilă funcția de reglare a timpului de pregătire și funcția «Pornire decalată». Timpul de functionare al programului este de 15 minute. Urmați indicațiile pct. 1-4 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”, apoi pct. 7-9 (cu omitemirea pct. 5, 6).

III. CURĂȚARE ȘI ÎNTRĂGINERE

Înainte de curățare se recomandă ca aparatul să fie deconectat de la priza electrică și să fie răcorit complet. Pentru spălare a vasului folosiți o pânză moale și ușoară neabrazivă pentru spălarea vaselor. Este recomandată curățarea aparatului imediat după folosire.



În timpul curățării aparatului este interzisă folosirea substanelor abrazive, a buretelui cu suprafată abrazivă și a substanelor chimice agresive. Este interzisă introducerea în apă a corpului aparatului, nu spălați aparatul sub jet de apă curgătoare.

Înainte de prima folosire sau pentru îndepărțarea miroslorilor neplăcute după întrebunțare se recomandă fierberea timp de 15 minute a unei jumătăți de lămnărie în programul „ХА ПАРУ”.

Castronul, capacul interior din aluminiu și supapa evacuare aburi trebuie curățate după fiecare utilizare a aparatului. Castronul poate fi spălat în mașina de spălat vase. După terminarea curățării se recomandă suprafata exterană a castronului cu cărăușă uscată.

Pentru spălarea capacului interior din aluminiu:

- Deschideți capacul multi-cooker. Apăsați în sus fixatorul din plastic aflat pe partea interioară a capacului până la desprinderea acestuia.
- Trageți ușor capacul interior din aluminiu spre sine și în sus pentru ca acesta să se desprindă cu ușurință de capacul principal. Ștergeți suprafetele ambelor capace cu o cărăușă moale și umedă. În caz de necesitate spălați capacul desabilați folosind soluții pentru spălat vase.

După curățare introduceți capacul din aluminiu în canaletă inferioară de prin-dre și fixați-l de capacul principal, apăsați pe partea superioară a capacului interior până la uzul unui semnal sonor. Capacul interior din aluminiu trebuie strâns fixat.

Pentru curățarea supapei evacuare aburi:

- Trageți cu grijă capacul supapei în sus și spre sine. În interiorul capacului scos rotiți fixatorul supapei evacuare aburi în direcția acelor de ceasornic până la refuz. Ștergeți-l.
- Scoateți cu grijă cauciucul supapei din fixator, spălați bine supapa, fixatorul și capacul. Uscăti-le. Asambleați-le în ordine inversă.



Pentru evitarea deformării capacului supapei este interzisă rotarea sau întinerea acesteia.

În procesul de pregătire a bucătării este posibilă formarea unui condensat care la acest model se adună într-o adâncitură specială de pe corpul vasului în jurul castronului. Condensatul poate fi înălțat cu ușurință cu ajutorul unui șervețel de bucătărie sau cu un prosop.

IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE REPARAȚII

Mesaj referitor la erori pe ecran	Defecțiuni posibile	Înlăturarea erorii
E1-E3	Eroare în sistem. Posibile defecțiuni ale panoului de comandă sau în funcționarea detectoilor de temperatură	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să răcească. Închideți capacul ermetic. Dacă după a doua conectare problema persistă, atunci trebuie să vă deplașați la un centru de reparății autorizat.

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

ROU

VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 25 luni de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înălțe prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecți de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prinștampila magazinului și semnătura vinzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipularii incorecte, precum și păstrare toată completarea produsului. Prezența garanție nu se răspunde asupra uzuerei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor de etansare etc.). Termenul de exploatare a produsului și termenul de valabilitate a garanției se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

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

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

i Ambalajul, înstrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoiul obișnuit.



Prieš pradėdami naudotis šiuo gaminiu, jdėmai perskaitykite naudojimo vadovą ir jį išsaugokite, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau. Jeigu teisingai naudositės prietaisu, tai pratež jo eksplloatavimo trukmę.

SAUGOS PRIEMONĖS

Gamintojas neatsako už pažeidimus, atsiradusius dėl saugos technikos reikalavimų ir gaminio eksplloatavimo taisyklių nesilaikymo.

- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitinėmis sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvų buitinėse patalpose, biuruose ir kitomis panašiomis nepramoninio eksplloatavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitaip tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksplloatavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdamis prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su prietaiso maitinimo nominalia įtampa (žr. techninius duomenis arba gaminio gamyklinę lentelę).

• Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą prietaiso naudojamai galiai. Nesilaikant šio reikalavimo, gali jvykti trumpasis jungimas arba užsidegti kabelis.

- Prietaisą junkite tik į lizdus, kurie yra įžeminti – Tai būtinas reikalavimas, kad apsisaugotumėte nuo sužalojimo elektros srove. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

DĒMESIO! Kai prietaisas veikia, jo korpusas, dubuo ir metalinės dalys įkaista! Būkite atsargūs! Naudoktės virtuvės pirštinėmis. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nepasilenkite virš prietaiso atidarydami jo dangtį.

- Pasinaudojė prietaisu, taip pat jį valydamai arba pernešdami, išjunkite iš elektros tinklo lizdo. Traukite elektros srovės laidą sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laidą.
- Neištempkite elektros srovės laido durų angose arba arti šilumos šaltinių. Žiūrėkite, kad elektros srovės laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, baldų kampais ir briaunomis.

Prisiminkite: atsitiktinai pažeidus elektros srovės kabelį, gali atsirasti gedimų, neatitinkančių garantinių sąlygų, taip pat galite susižaloti elektros srove. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite jo, kai veikia – dėl to prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauke – dėl prietaiso vidun patekusios drėgmės arba pašalinių daiktų prietaisas gali rimtai sugesti.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikytės prietaiso valymo instrukcijų.

DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti jį po vandens čiurkšle!

- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (taip pat vaikams), turintiems fizinių, nervų ar psichikos sutrikimų bei turintiems nepakanamai patirties ir įgūdžių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos naudotis prietaisu išmoko atsakingas už jų

saugą žmogus. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu ir jo dalimis bei gamykline pakuote. Vaikai neturi valyti bei tvarkyti prietaiso be suaugusiųjų priežiūros.

- Draudžiama savarankiškai taisyti sugedusį prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Prietaisą privalo taisyti tik autorizuoto techninės priežiūros centro specialistas. Dėl neprofesionaliai atlikto darbo prietaisas gali sugesti, padaryti traumą arba sugadinti turtą.

Techniniai duomenys

Modelis	RMC-M150
Galia.....	860 W
Išampa.....	220–240 V, 50 Hz
Puodo talpa	5 l
Puodo vidinė danga	nesvylant keraminių ANATO® (Korea)
Ekranas	Šviestos diodų
3D-kaitinimas yra
Programų skaicius	46 (16 automatiniai, 30 rankinio regulavimo)
Guru vožtuvas	nuimamas
Garso signalo išjungimas	yra

Programos

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS)
2. ТУШЕНИЕ (TROŠKINIMAS)
3. ВЫПЕЧКА (KEPINIAI)
4. РИС/КРУПЫ (RYŽIAI/KRUOPOS)
5. МАКАРОНЫ (MAKARONA)
6. НА ПАРУ (GARINIMAS)
7. ТОМЛЕНИЕ (ŠUTINIMAS)
8. ЖАРКА (KEPIMAS)
9. ПЛОВ (PLOVAS)
10. СУП (SRIUBA)
11. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĘ)
12. ЙОГУРТ (JOGURTAS)
13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (VAIKŲ MAISTAS)
14. ХЛЕБ (DUONA)
15. БАРКА (VIRIMAS)
16. ЭКСПРЕСС (SPARTUS VIRIMAS)

Funkcijos

Automatinis šildymas..... yra, iki 24 val.
Išankstinis automatinio šildymo funkcijos išjungimas yra
Patielkalų šildymas yra, iki 24 val.
Paleidimo atidėjimas yra, iki 24 val.
Funkcija „МАСТЕРШЕФ“:	
• galimybė reguliuoti laiką ir temperatūrą gaminimo metu	
• galimybė sudaryti ir išsažyti individualias programas	
Funkcija	„Balso asistentas“

Komplektas

Multifunkcinis puodas.....	1 vnt.
Dubuo RB-C502.....	1 vnt.
Garinimo konteineris.....	1 vnt.
Gruzdinimo riebaluose krepšys RAM-FB1.....	1 vnt.
Matavimo indelis.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštės.....	1 vnt.
Samčio/šauksto laikiklis.....	1 vnt.
Naudotojo vadovas.....	1 vnt.
Knyga „200 receptų”.....	1 vnt.
Tekchninės priežiūros knygelė.....	1 vnt.
Elektros srovės laidas.....	1 vnt.
Žnyplės dubeniu išimti.....	1 vnt.

i Gamintojas turi teisę tobulinamas savo produkciją keisti dizainą, komplektuoti bei techninius duomenis, iš anksto nepranešdamas apie tuos pakeitimus.

Multifunkcino puodo sandara A1

- Prietaiso dangtis
- Nuimamas vidinis dangtis
- Dubuo
- Mygtukas dangčiui atidaryti
- Valdymo skydas su ekrano
- Korpusas
- Nešiojamo rankena
- Nuimamas garų užtvėnas
- Plokščias šaukštės
- Samtis
- Matavimo indelis
- Garinimo konteineris
- Gruzdinimo riebaluose krepšys
- Samčio ir šauksto laikiklis
- Žnyplės dubeniu išimti

Valdymo skydo elementai A2

- Mygtukas «Час/Мин» (Val/Min) – valandų arba minučių pasirinkimas gaminimo trukmės ir paleidimo atidėjimo režimais; garsio signalo įjungimas/įjungimas (balso asistentas).
- Mygtukas «Отложенный старт» («Paleidimo atidėjimas») – įjungia paleidimo atidėjimo laiko nustatymo režimą; režimo „МАСТЕРШЕФ“ įjungimas.
- Mygtukas «Отмена/Подогрев» („Atšaukimasis/Šildymas“) – šildymo funkcijos įjungimas/įjungimas; gaminimo programos nutraukimas; įvestų nustatymų panaikinimas.
- Mygtukas „+/-“ itaisytas taktilinių simbolių slpnaregiamas.
- Mygtukas „+/-“ – valandų ir minučių reikiškumų sumažinimas laiko nustatymo režimais; automatinių gaminimo programos pasirinkimas; temperatūros sumažinimas pasirinkimo režimu.
- Mygtukas „+/-“ – valandų ir minučių reikiškumų padidinimas laiko nustatymo režimais; automatinių gaminimo programos pasirinkimas; temperatūros padidinimas pasirinkimo režimu.
- Mygtukas „Старт/Автомодорев“ („Paleidimas/Automatinis šildymas“) – pasirinktos gaminimo programos paleidimas; išankstinis automatinio šildymo įjungimas.
- Mygtukas „Таймер/°C“ („Laikmatis/t°C“) – perėjimas į gaminimo trukmés nustatymo režimą; gaminimo temperatūros/laiko nustatymo režimo pasirinkimas (programoje „МультиПОВАР“).
- Mygtukas «Меню» («Meniu») – automatinių gaminimo programos pasirinkimas. Mygtuke itaisytas taktilinių simbolių slpnaregiamas.
- Ekranas.

Ekrano įranga A3

- Gaminimo programos veikimo progreso indikatorius.
- Gaminimo trukmės nustatymo režimo indikatorius.
- Pasirinktos automatinio gaminimo programos indikatorius.
- Automaticinio šilumos palaikymo ir patiekalų šildymo funkcijos veikimo indikatorius.
- Elektros srovės indikatorius.
- Veikimo indikatorius.
- Baldo asistento veikimo indikatorius.
- Laikmačio (laikas/temperatūra) rodmenų indikatorius.
- Laikmatis.

I. PRIEŠ ĮJUNGDAMI PIRMĄ KARTĄ

Atsarginių išpakuotinkai gaminį, nuimkite visas pakuočtes medžiagas ir reklamos lipdukus, išskyrus lipduką su serijos numeriu.

Jeigu ant gaminio nėra serijos numero, automatiškai prarandate teisę į garantinių prietaiso aptarnavimą.

Nuvalykite korpusą minktai audiniui. Išplaukite dubenį šiltu muilutu vandeniu. Krupščiai nusausinkite. Pirma kartą naudojant galį būti jaudinamas pašalinis kvapas, tai nereikia, kad prietaisas sugedė. Tuo atveju išvalykite prietaisą (žr. „Multifunkcino puodo priežiūra“).

⚠ Dėmesio! Draudžiama naudotis prietaisu, jeigu yra kokių nors gedimų.

II. KAIP NAUDOTIS MULTIFUNKCINIU PUODU**Prieš pradédami naudotis**

Pastatykite prietaisą ant kieto lygaus horizontalaus paviršiaus taip, kad išeinantis iš garų užtvėvo karštį gari nepatektų ant sienu apmušalų, dekoratyvinų dangu, elektros prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurios gali pakentti didelę drėgmę ir aukštą temperatūrą.

Pries gamindamais maistą įsitinkinkite, kad išorinės ir matomas vidinės multifunkcino puodui dalyvys nėra pažeistos, išsklusios ir neturi kity defektų. Tarp dubens ir kaitinamosių kamerų dugno neturi būti pašalininų daiktų.

Baldo asistentas

Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M150 įtaisytą balso asistento funkciją, dėl kurios proceso valydumo procesas visiškai įgarsintas, jų lydi detalai informacija apie paketimą ir esamus programas nustatymus. Įjungus prietaisą funkcija paleidžiamas automatiškai. Norėdami įjungti, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Час/Мин“ laukimo režimu. Dar kartą paspaudus ir laikant paspaudą mygtuką „Час/Мин“, ši funkcija vėl įjungiasi.

Gaminimo trukmés nustatymas

- Pasirinkite gaminimo programą, spausdami mygtuką «Таймер/°t°C», pasirinkite gaminimo trukmés nustatymo režimą (ekranas išsižiems indikatorius „ТАЙМЕР“, bus rodoma iš anksto nustatytą gaminimo trukmę, o minučių indikatorius ims mirksėti).
- Spausdami mygtuką «Час/Мин», pasirinkite nustatytą valandas arba minutes (pasirinkta reikišmė mirksės). Spausdami mygtuką „+/-“ didinkite, o spausdami mygtuką „-/-“ mažinkite laiko reikišmę. Norėdami greičiau keisti reikišmes, palaiykite mygtuką paspaustą keletą sekundžių.
- Kai nustatytome trukmę (ekranas toliau mirksės) pereikite prie kito žingsnio. Norėdami atsaukti nustatytas parinktis, paspauskite mygtuką „Отмена/Подогрев“, po to įveskite iš naujo višą gaminimo programą.

⚠ Dėmesio! Kai trukmę nustatote rankiniu būdu, atsižvelkite į galimą laiko diapazoną ir nustatymo pokytį, numatyta gaminimo programoje. Tam tikrose programose gaminimo trukmės skaičiuojamas prasideda po to, kai prietaisas pasiekią nustatytą darbinę temperatūrą.

Funkcija „Programos paleidimo atidėjimas“

Ši funkcija suteikia galimybę nustatyti laiko intervalą, po kurio pradės veikti gaminimo programa. Atidėti gaminimo programos vykdymo pradžią galima diapazonu nuo 5 minučių iki 24 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Pašalinkę ir nustatę gaminimo programą, spausdinkite mygtuką „Отложенный старт“ (ekranas mirkškės minučių reikišmė).

- Spausdami mygtuką «Час/Мин», pasirinkite valandų ir minučių nustatymo režimą (pasirinkta reikišmė mirksė). Spausdami mygtuką „+/-“ didinkite, o spausdami mygtuką „-/-“ mažinkite laiko reikišmę. Norėdami greičiau keisti reikišmes, palaiykite mygtuką paspaustą keletą sekundžių.

- Paspaskite ir laikykite keletą sekundžių paspaudę mygtuką «Старт/Автомодорев». Pradės veikti funkcija „Programos paleidimo atidėjimas“ (laikinai nustatos mirksė, ekranas bus rodomas skaičiuojamas atgalinės funkcijos veikimo laikas iki pasirinktos gaminimo programos veikimo pradžios).

- Jei norite panaikinti nustatymus, paspaskite mygtuką «Отмена/Подогрев», po to iš naujo įveskite višą gaminimo programą.

⚠ Dėmesio! Nerekomenduojame naudoti paleidimo atidėjimo funkcijos, jeigu prietaisko sudėtyje yra greitai gendantių produktų (kiaušiniai, šviežio pienas, mėsos, sūrio ir kt.).

Pagamintų produkty temperatūros palaikymo programa (automatinis šildymas)

Įjungiant automatiškai iškart, kai baijama gaminimo programa, jis palaija pagaminto patiekalo temperatūrą 70–80°C ribose 24 valandas. Tuo metu šviečia indikatorius „Отмена/Подогрев“, o ekranas bus rodomas skaičiuojamas tiesioginių funkcijos veikimo laikas tuo režimu. Jeigu reikia, automatinį šildymą galima išjungti, reikia paspausti ir laikyti paspaudę mygtuką „Отмена/Подогрев“.

Norėdami iš anksto išjungti šią funkciją, paleidimo metu arba veikiant programai paspauskite ir keletą sekundžių palaiykite paspaudę mygtuką «Старт/Автомодорев» iki mygtuko «Отмена/Подогрев» indikatorius užges. Mygtuko «Старт/Автомодорев» indikatorius mirksė. Norėdami vėl išjungti automatinį šildymą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką «Старт/Автомодорев» dar kartą (išsižiels mygtuko «Отмена/Подогрев» indikatorius).

Pataikymo šildymo funkcija

Multifunkciniu puode REDMOND RMC-M150 galima naudoti šiltiems patiekalamams sušilti. Norėdami tą padaryti:

- Šudekite paruoštą patiekalą į dubenį, dubenį įstatykite į multifunkcinių puodą.
- Uždarykite dangtį, įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
- Paspaskite ir laikykite keletą sekundžių palaiykite paspaudę mygtuką «Отмена/Подогрев» iki pasigors garsio signalas. Ekranas pradės šventi indikatorius „ПОДОГРЕВ“ ir mygtuko indikatorius. Laikmatas rodys skaičiuojamą tiesioginių šildymo laiką. Prietaisas sušiltys patiekalą iki 70–80°C, ši temperatūra gali būti patiekalui 24 valandas.
- Jeigu reikia, šildymą galima išjungti, norėdami tą padaryti paspauskite mygtuką «Отмена/Подогрев» iki nustovi šventi indikatorius.

Įsielkamoji atmintis

Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M150 yra įsielkamoji atmintis, tai garantuoją, kad visi naudotojai nustatymai (iskaitant paleidimo atidėjimo ir balso asistento nustatymus) bus išsaugomi 2 valandas, jeigu netiketai nutrūktų elektros tiekimas. Jeigu po tą laiką elektros tiekimas bus anaujintas, multifunkciniu puodas vėl veiks toliau nustatytu režimu.

Funkcija „МАСТЕРШЕФ“

Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M150 realizuota unikalų funkcija „МАСТЕРШЕФ“, kuri ženkliai išspėtė prietaiso galimybę baziinį rinkinį. Ši funkcija įgalina keisti temperatūrą ir gaminimo trukmę iki 10 kartų betarpiskai

programos veikimo procese (išskyrus programas „ЭКСПРЕСС“ ir „ЙОГУРТ“). Baigus gaminti 3 minutes galima išsaugoti nustatytą temperatūros trukmę parinkčiu išliškiniu ir išrašyti visą gaminimo proceso eiga į prietaiso atmintį. Tuo būdą, funkcija „МАСТЕРШЕФ“ įgaliava sudaryti savo programas su unikaliumu temperatūros režimu.

Gaminimo trukmės pokyčio diapazonas – nuo 1 minuteių iki 15 valandų, pokyčio žingsnis 1 minute neprisklausomai nuo programos. Nustatant paruošimo laiką 00 valandų 00 minucių, prietaisomai nuo ankstesnių nustatymų, prietaisas persiungs į automatinio šildymo režimą arba į laukimo režimą. Temperatūros pokyčio diapazonas – nuo 35 iki 180°C, pokyčio žingsnis 5°C.

Tyretojus ir gaminimo trukmés keitimas (savo programos sudarymas)

- Spausdami mygtuką „Мено“, pasirinkite bet kuria gaminimo programą, išskyrus programas „ЭКСПРЕСС“ ir „ЙОГУРТ“. Paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Старт/Автоподогрев“. Jisžiebia mygtuką „Старт/Автоподогрев“ ir „Отмена/Подогрев“ indikatorius. Pradės veikti gaminimo programa.
- Noredami iš anksto išjungti automatinio šildymo funkciją, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Старт/Автоподогрев“ (mygtuko „Отмена/Подогрев“ indikatorius užges). Dar kartą paspaudus mygtuką „Старт/Автоподогрев“, galima vėl išjungti šią funkciją.
- Noredami pakeisti paruošimo laiką ir temperatūrą, prietaisui veikiant paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Осложненный стар“ iki pasigirs garso signalas.
- Ekrane išsižiebia mirkšės iki gaminimo proceso pagabigos likuiso laiko reikšmė. Spausdami mygtukus «» (sumažinti) arba «» (padidinti), pakelsite laiko reikšmę. Noredami toliau keisti 3 minutes, o valandos, ir atvirksčiai, spauskite mygtuką „Час/Мин“ (žr. skyrių „Paruošimo laiko nustatymas“).
- Noredami pakeisti gaminimo temperatūrą, paspauskite mygtuką „Таймер/°C“. Ekrane išsižiebia ir mirkšės kito gaminimo etapo temperatūros reikšmę. Iš anksto nustatytoji reikšmė programai „МУЛЬТИПОВАР“ ar aštuonišku nustatyta temperatūra, kitoms programoms – 100°C. Spausdami mygtukus «» (sumažinti) arba «» (padidinti), keiskite temperatūros reikšmę.
- Noredami išsaugoti pakeitimus, nespauskite mygtuko 10 sekundžių. Gaminimo procesus bus teisiamas su naujomis parinktimis. Skaičiav ekranė nustatos mirkštės. Temperatūros ir iki gaminimo pagabigos likuiso laiko reikšmės pakaitomis bus rodomas ekranė.
- Noredami kiltą kartą keisti temperatūrą ir gaminimo trukmę, pakartokite veiksmus, aprašytus p. 3–6. Galima keisti iki 10 kartų vieno gaminimo proceso metu.

Pakeistos programas išraišmas

Galima išsaugoti padarytus pakeitimų prietaiso atmintyje vietoj programos, su kuria gaminėti. Kai baigsis gaminimo procesas, pasigirs garso signalas. Jeigu gaminimo proceso programa buvo pakeista, ekrane 3 minutes bus atgal skaičiuojamas laikas (sekundėmis). Tuo periodu vienai metu paspauskite ir laikykite paspaudę mygtukus „+“ ir „-“. Jeigu padarytų pakeitimus išrašyti nerorite, paspauskite mygtuką „Отмена/Подогрев“.

Po to, prietaisomai nuo nustatytų parinkčių, prietaisas persiungs į automatinio šildymo režimą (šviečia mygtuko „Отмена/Подогрев“ indikatorius), ekrane rodomas tiesiogiai skaičiuojamas veikimo laikas) arba į laukimo režimą.

Automatinio šildymo funkcija paleidimoje programoje bus išjungiamą arba įjungiamą prietaisomai nuo to, ar jį buvo išjungta ar išjungta gaminimo proceso pagabigoje. Jeigu paskutiniame etape buvo nustatytą žemesnė nei 75°C temperatūra, automatinis šildymas paleidžiant pakeistą programą bus išjungiamas automatiškai.

Kai naudotis išrašyta programa

- Spausdami mygtuką „Мено“, pasirinkite jūsų pakeistos automatinės programos pavadinimą. Vietoj iš anksto nustatytosios laiko reikšmės ekranė bus rodomi simboliai „-“ – „-“.
- Galima nustatyti paleidimo atidėjimo trukmę.
- Paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Старт/Автоподогрев“, išsižiebs

mygtukų „Старт/Автоподогрев“ ir „Отмена/Подогрев“ indikatoriai. Ekrane bus rodoma bendra gaminimo trukmė, bus pradedama vykdyti individuáliai programa ir skaičiuojama atgal jos veikimo trukmė.

- Noredami išjungti automatinį šildymą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Старт/Автоподогрев“ (mygtuko „Отмена/Подогрев“ indikatorius užges). Dar kartą paspaudus mygtuką „Старт/Автоподогрев“, galima vėl išjungti šią funkciją.
- Gaminimo proceso ekrane pakaitomis bus rododos temperatūros ir iki programos veikimo pagabigos likuiso laiko reikšmės bei šiam etapui parinkta gaminimo temperatūra. Pereinant nuo vieno gaminimo etapo (temperatūros režimo) prie kito, pasigirsta garso signalas.

Grįžmas į gamyklinius nustatymus

Noredami panaikinti individualių programų ir grąžinti pakeistos automatinės programos gamyklinius nustatymus, pasirinkite iki „spausdami mygtuką „Мено“. Po vienai metu paspauskite ir laikykite paspaudę mygtukus „Час/Мин“ ir „Осложненный стар“ iki pasigirs garso signalas. Norėdami grąžinti visų automatinų programų gamyklinius nustatymus, vienai metu paspauskite ir laikykite paspaudę mygtukus „Час/Мин“ ir „Осложненный стар“ iki pasigirs garso signalas, kai prietaisas veikia laukimo režimu.

Pagrindiniai veiksmai naudojant automatinės programos

- Paruoškite (atmatuokite) reikalingus pagal receptą produktus, sudėkite į dubenį. Stenkite, kad visi produktai, taip pat ir skyčiai, būtų žemiau maksimalios skėlės žymos, esančios vidiniam dubens pavirišuje.
- Ištikite dubenį į priešais korpusą. Ištikinkite, kad jis gerai prigludės prie kaitinamojo elemento.
- Uždarykite multifunkcinį puodo dangtį, kad spragtelėtų. Junktite prietaisą į elektros tinklą.
- Spausdami mygtuką „Мено“, pasirinkite gaminimo programą. Kad būtų patogiau, meniu narsykite mygtukais „-“ arba „+“.
- Noredami nustatyti gaminimo trukmę, paspauskite mygtuką „Таймер/°C“. Ekrane išsižiebia iš anksto nustatyta gaminimo trukmė, kurią glima pakėsti.
- Jeigu reikia, nustatykite paleidimo atidėjimo trukmę.
- Paspauskite ir keletą sekundžių laikykite paspaudę mygtuką „Старт/Автоподогрев“. Pradės svesti mygtuką „Старт/Автоподогрев“ ir „Отмена/Подогрев“ indikatorius. Pradės gaminimo procesą, ekrane bus rodomas atgal skaičiuojamas programs trukmės laikas.
- Aiškiai tali, kad gaminimo programa baigtą, praneš garso signalas. Toliau, priklausomai nuo nustatymo, prietaisas persiungs į automatinio šildymo režimą (ekranė bus rodomas tiesiogiai skaičiuojamas šios funkcijos trukmės laikas) arba į laukimo režimą. Paspauskite ir laikydami paspausdė mygtuką „Старт/Автоподогрев“, galite iš anksto išjungti automatinį šildymo funkciją (mygtuko „Отмена/Подогрев“ indikatorius užges). Dar kartą paspaudus mygtuką „Старт/Автоподогрев“, galima vėl išjungti šią funkciją.
- Noredama nutraukti gaminimo procesą, atšaukti įvestą programą arba išjungti automatinį šildymą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Отмена/Подогрев“.

Programa „МУЛЬТИПОВАР“

Programa skirta gaminti praktiškai bet kuriems patiekalamams pagal naudotojo nustatytus temperatūros ir gaminimo trukmės parametrus. Temperatūros nustatymo diapazonas: 35–180°C, pokyčio žingsnis 5°C. Laiko nustatymo diapazonas: nuo 2 minucių iki 15 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė (kai intervalas nuo 2 minucių iki 1 valandos) arba 5 minütės (kai intervalas didesnis nuo 1 valandos iki 15 valandų). Programoje „МУЛЬТИПОВАР“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 30 minutių.

Vadovaukites nurodymais p. 1–4 skyriuje „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatinės programos“. Po to paspauskite mygtuką „Таймер/°C“, kad pereitumėte į gaminimo temperatūros nustatymo režimą. Ekrane pradės svesti iš anksto nustatyta gaminimo temperatūrą (100°C). Spausdami mygtukus „+“ ir „-“, nustatykite gaminimo temperatūrą. Kai nustatysite gaminimo temperatūrą,

vadovaukiteis nurodymais p. 5–9 skyriuje „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatinės programos“.

Dėmesio! Kai patiekalų gaminimo temperatūra aukštesnė nei 75°C, automatinio šildymo funkcija išsijungia. Jeigu reikia, ją galima išjungti rankiniu būdu paspaudžiant arba palaikant keletą sekundžių mygtuką „Старт/Автоподогрев“ po to, kai paleidžiama gaminimo programa (išleibis mygtuko „Отмена/Подогрев“, indikatorius). Kai nustatytą temperatūrą 140°C ir aukštesnė, maksimalus paruošimo laikas – 2 valandos.

Programa „ТУШЕНИЕ“

Rekomenduojama daržovėms, mėsai, paukštienai, jūros gėrybėms troškinį. Programoje „ТУШЕНИЕ“ iš anksto nustatytu troškininu trukmę yra 1 valanda. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minucių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa „ВЫПЕЧКА“

Ši programa rekomenduojama kepti biskvitams, apkepams, mielinės ir sluošniutros šiltesys pyragams kepti. Programoje „ВЫПЕЧКА“ iš anksto nustatytu gaminimo trukmę yra 10 minucių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minucių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Atratuokite produktus pagal receptą, sudėkite į dubenį. Stenkite, kad visi produktai būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidiniam dubens pavirišuje. Po to vadovaukites skyrius „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatinės programas“ p. 2–9.

Programa „РИС/КРУПЫ“

Rekomenduojama ryžiams ir jvairiomis košėms virti. Programoje „РИС/КРУПЫ“ iš anksto nustatytu gaminimo trukmė yra 30 minucių. Laiko nustatymo diapazonas: nuo 5 minucių iki 4 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė (kai intervalas nuo 5 minucių iki 1 valandos) arba 5 minütės (kai intervalas didesnis nuo 1 valandos iki 4 valandų).

Programa „МАКАРОНЫ“

Rekomenduojama vištinių makaronams, dešrelėms, kiaušiniams ir kt. Programoje „МАКАРОНЫ“ iš anksto nustatytu gaminimo trukmė yra 8 minutės. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 2 minucių iki 1 valandos, pokyčio žingsnis 1 minutė. Gaminimo trukmės atgalinis skaičiavimas prasidės po to, kai užvirs vanduo. Funkcija „Паледим“ atidėjimas“ šioje programoje negalima.

- Įplikite į dubenį vandenį. Žiūrėkite, kad vandens lygis būtų žemiau maksimalios skėlės žymos, esančios vidiniam dubens pavirišuje. Vadovaukites skyrius „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatinės programas“ p. 2–5, po to p. 7.
- Kai vanduo užvirs, pasigirs garso signalas. Atsargiai atidarykite dangtį ir sudėkite produktus į verdantį vandenį, uždenkite dangtį, kad spragtelėt. Pradėdama vykdyti nustatytą programą į rodoma atgal skaičiuojama gaminimo trukmė.
- Toliu vadovaukites skyrius „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatinės programas“ p. 8–9.

Dėmesio! Gaminant kai kuriuos produktus susidaro putos. Kad jos nepradėtų bėgti į dubenį, praėjus keletui minucių kai produktai buvo sudėti į verdantį vandenį, galima atidaryti dangtį.

Programa „НА ПАРУ“

Rekomenduojama gaminti gariuose daržovėms, žuviai, mėsai, dietiniams ir vegetariškiems patiekalamams, valių valgiams. Programoje „НА ПАРУ“ iš anksto nustatytu gaminimo trukmė yra 20 minutių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minucių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Šioje programoje gaminimo trukmės atgalinis skaičiavimas prasidės po to, kai užvirs vanduo.

Noredama pagaminti gariuose daržoves ar kitus produktus:

- Įplikite į dubenį 600–1000 ml vandenį. Įstatykite garinimo konteinerį į dubenį.
- Atmatuokite ir paruoškite produktus pagal receptą, tolygiai paskirstykite juos garinimo konteinerių.

- Vadovaukės skyrius „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatinės programos“ p.2-9.

Programa „ТОМЛЕНИЕ“

Rekomenduojama žinti mėsai, pienui. Programoje „ТОМЛЕНИЕ“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 5 valandos. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių.

Programa „ЖАРКА“

Rekomenduojama mėsai, daržovėms, paukštienai, jūros gėrybėms kepti. Programoje „ЖАРКА“ iš anksto nustatyta kepmo trukmė yra 15 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė. Galima kepti produktus su atidarytu prietaiso dangčiu.

Programa „ПЛОВ“

Rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Programoje „ПЛОВ“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 1 valanda. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minučių.

Programa „СУП“

Rekomenduojama įvairiems pirmiesiems patiekalamams, taip pat kompotams ir kitiemis gėrimams gaminti. Programoje „СУП“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 1 valanda. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minučių.

Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

Rekomenduojama pieniškoms košėms gaminti. Programoje „МОЛОЧНАЯ КАША“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 25 minučių. Laiko nustatymo diapazonas: nuo 5 minučių iki 4 valandų, pokyčio žingsnis 1 minute (kai intervalas nuo 5 minučių iki 1 valandos) arba 5 minučių (kai intervalas didesnis nuo 1 valandos iki 4 valandų).

Programa skirta košel gaminti iš neribės pasterizuoto pieno. Kad pienas neišgaruoja ir būtų pasiekta norimmas rezultatas, rekomenduojame:

- kruopčiai plauti vias nesmulkiant kruopas (ryžius, grilius,soras ir kt.) iki vanduo taps visai ūsvares;
- prieš gaminant sutepti multifunkcinio puodo dubenį sviestu;
- grietai laikytis proporcijų, matuoti ingredientus tikslais pagal receptu knygą, ingredinčių kiekį mažinti arba didinti tik proporcingai;
- jei naudojate nemugribta pieną, reikiu iš atskiesi vandeninės proporcija 1:1.

I Jeigu norimo rezultato programoje „МОЛОЧНАЯ КАША“ nepasiekiete, naudokite universalų programą „МУЛТИПОВАР“.

Pieniškos košės optimali gaminimo temperatūra yra 95°C.

Programa „ЙОГURT“

Su programa „ЙОГURT“ galite namie pasigaminti įvairių gardžių ir sveikatai naudingų jogurtų. Programoje „ЙОГURT“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 8 valandos. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minučių. Programoje „ЙОГURT“ automatinio šildymo funkcija yra negalima.

Atmatuokite produktus pagal receptą, sudėkite į dubenį. Stenkite, kad visi produktai būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje. Po to vadovaukės skyrius „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatinės programas“ p. 2-9.

Programa „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ“

Rekomenduojama vaikų maistui gaminti. Programoje „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 1 valanda. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minučių.

Programa „ХЛЕБ“

Rekomenduojama įvairių rūšių duonai kepti iš kvietinių miltų su ruginiu miltu priekyje. Programoje iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 2 valandos (pirmąjį programos veikimo valandą kildinama tešla, po to vyksta kepimas). Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 6 valandų, pokyčio žingsnis 5 minučių.

1. Jmaišykite tešlą, vadovaudamiesi pasirinkto recepto rekomendacijomis. Sudėkite tešlą į dubenį.
2. Jidékite dubenį į multifunkcinio puodo korpusą. Stenkite, kad visi produkta būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje.
3. Tolau vadovaukės skyrius „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatinės programas“ p.2-9. Neatidarykite multifunkcinio puodo dangčio koli iki galo nebūs baigtas kepmo procesas.

I Nerekomenduojame naudotis funkcija „Paleidimo atidėjimas“, kadangi tai gali turėti įtakos kepių kokybei.

Programa „ВАРКА“

Rekomenduojama gaminti daržovėmis ir pupomis. Programoje „ВАРКА“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 40 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minučių.

Programa „ЭКСПРЕСС“

Rekomenduojama gaminti ryžiams, būrioms kruopų košėms. Šioje programe neįgalima reguliuoti gaminimo trukmės, taip pat negalima funkcija „Paleidimo atidėjimas“. Gaminimo trukmė 15 minučių. Vadovaukės skyrius „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatinės programas“ p.1-4, po to p.7-9 (praleidam p. 5,6).

III. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš valydamis prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atveso. Naudokite minkštą šluostę ir indų plovkius. Patariame išvalyti prietaisą iškart juo pasinaudojus.

I Valymui draudžiama naudoti abrazyvinės medžiagos, kempinės su abrazyvine naudoti ar agresyviai medžiagoms. Draudžiama parandinti prietaiso korpusą į vandenį arba pastatyti po vandens čiuksle.

Prieš naudodami pirmą kartą arba norėdami pašalinkti pašalinus kvapus, 15 minučių pavirinkite pusę citrinos programe „НА ПАРУ“.

Duben, vidinių alumininių dangų ir gara vožtuvo reikliai plauti kaskart pasinaudojus prietaisu. Duben galima plauti išlapinovėje. Baigę valytį duben, sausai nusluostykite iš išorinį paviršių.

Kai valytį vidinių alumininių dangų:

- Aitardykite multifunkcinio puodo dangčių, iš vidinės dangčio pušes paspauskiti plastikinių fiksatorius, kad dangčių atsijungtų;
- Truputį patraukite vidinių dangų į save ar iškyst, kad jis atsijungtu nuo pagrindinės. Nuvalykite abiejų dangčių paviršių drėgna šluoste, jeigu reikia, nuplaukite nuimamą dangčių naudodamis indų plovkius.

Baigę valytį įstatykite alumininių dangų į apatinius griovelius ir suraišykite su pagrindiniu dangčiu, paspauskitė vidinio dangčio viršutinę dalį iki spragtelės. Vidinis alumininius dangčius turi sandarināti uzšīfksuoti.

Kai valytį garu vožtuva:

- Patraukite vožtuvą už dangčio aukštyn ir į save. Nuimto dangčio vidinėje pusėje pasukitevožtuvo fiksatorius pagal laikrodžio rodyklę iki galos. Nuimkite vožtuvą.
- Atsargiai išsimkite vožtuvo gumą iš fiksatoriaus, kruopčiai nuplaukite vožtuvą, fiksatorius ir dangčių išdžiovinkite, surinkite vožtuvą atgaline tvarka ir įstatykite į vietą.

I Kad vožtuvo guma nesideformuotų, draudžiama ją persuktį arba tampty.

Maisto gaminimo metu gali susidaryti kondensatas, kuris kaupiasi specialioje įremtme prietaiso korpusė aplink duben. Kondensatą galima lengvai nuvalyti rankšluošiu arba virtuves servertėle.

IV. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidų kodai	Galimi neskelundamai	Klaidų šalinimas
E1 – E3	Sistemos kliaudia. Galii būti sugedusi valymo plėkštė arba temperatūros jutiklis	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvesti. Sandoriai uždarykite dangčių, Jeigu iš naujo įjungus multifunkcinį puoda problema išlieka, kreipkitės į autorizuotą techninės priežiūros centrą.

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįjungia.	Néra elektros srovės.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą.
	Netolygių tiekiamą elektros srovę.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą.
	Tarp dubens ir kaitinamojo elemento pateko pašalinis daiktas.	Išimkite pašalinį daiktą.
Patieliala gamina per daug ilgi.	Dubuo netiesiai įstatytas į multifunkcinio puodo korpusą.	Įstatykite tiesiai duben, kad nebūtų persirekiptas.
	Užsiterš kaitinamas elementas.	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvesti. Nuvalykite kaitinamajį elementą.

V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gamininiui telkiamai 25 mėnesių garantija nuo pirkimo datos. Garantiniu laikotarpiu gamintojas įsipareigoja taip, ypač detaliumi arba viso gaminio keitimo būdu pašalinti bet kokių gamybos defektus, atsiradusius dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija įsigalioja tik tuo atveju, jeigu pirkimo data patvirtinta parduotuvės atspaudu ir pardavėjuose ar originaliomis garantijos talone. Si garantija pripažinta tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas pagal eksploatavimo instrukciją, nebuvo remontotas, išardytas ar nebuvo pažiėstas dėl netinkamo naudojimo, taip pat išsaugotas piltinis gaminio komplektas. Si garantija netaikoma naturaliam gaminio susidėvėjimui ir naudojamoms medžiagoms (filtrams, lemputėms, keraminėms ir telefoninėms dangoms, sandarinimui gumoms ir kt.).

Gaminio veikimo trukmė ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojami nuo pardavimo dienos arba nuo gaminio pagaminiimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti).

Prietaiso pagaminiimo data rasite serijos numeriję, kuris nurodymas identifikuojame lipduke arba gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų, 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – įrenginio pagaminiimo metus.

Nustatytas gaminio eksploatavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos su sąlyga, kad gaminys eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techninius standartus.

I Pakuotę, varotojo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia utilizuoti vadovaujančių atliekų perdibimo vietas programą. Neišmeskite tokiai gaminijų kartu su įprastomis būtinėmis atliekomis.

 Pirms sākat lietot šo ierīci, uzmanīgi izlasiet tās lietošanas instrukciju un saglabājet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana būtiski pagarinās tās kalpošanas ilgumu.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

Ražotājs nenes atbildību par bojājumiem, kas radušies ierīces lietošanas drošības tehnikas prasību un ekspluatācijas noteikumu neievērošanas dēļ.

- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmajās, viesnīcu numuros, veikalu, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts

ierīces izmantojamajai jaudai. Šīs prasības neievērošana var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.

- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.

UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimdus. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, nenoliecieties pāri ierīcei, kad verat valā vāku.

- Pēc lietošanas izslēdziet ierīci no rozetes, tāpat arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšīgas, nevis aiz vada.
- Neizstiepiet elektrobarošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.

leģaumējiet: nejaušs elektrobarošanas kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.

- Darbības laikā nelieciet ierīci uz mīkstas virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu ieklūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojet ierīces tīrīšanas un apkošanas instrukciju.

AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūklas!

- Šis izstrādājums nav paredzēts, lai to lietotu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu vai psihiskas novirzes, vai cilvēki bez atbilstošām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šos cilvēkus uzrauga, vai par drošību atbildīgi cilvēki pirms lietošanas ir veikuši instruktāžu par ierīces

izmantošanu. Ir nepieciešams uzraudzīt bērnus, lai nepieļautu rotaļāšanos ar ierīci, tās komplektējošām sastāvdaļām, kā arī ar ierīces iesaiņojumu. Tāpat aizliegts ļaut bērniem tīrīt un apkalpot ierīci bez pieaugušu cilvēku uzraudzības.

- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāveic vienīgi autorizētajā servisa centrā. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-M150
Jauda	860 W

Spriegums	220–240 V, 50 Hz
Kausa tilpums	5 l

Kausa pārkājums	ANATO® (Koreja) nepiedegeošs keramiskais
Dispējs	gaismas dižoū

3D sildīšana	ir
Programmu skaits	46 (16 automātiskas, 30 manuālās (ar roku) iestādīšanas)

Tvaika vārts	noņemams
Skājas signala atlēgšanai	ir

Knaibles katta izņemšanai	ir
---------------------------------	----

Programmas

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVĀRS)	9. ПЛОВ (PLOVS)
2. ТУШЕНИЕ (SAUTÉSANA)	10. СУП (ZUPA)
3. ВЫПЕЧКА (СЕРПĀНА)	11. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA BIEZPUTRA)
4. РИС/КРУПЫ (RĪSI/PUTRAIMI)	12. ЙОГУРТ (YOGURTS)
5. МАКАРОНЫ (MAKARONI)	13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BĒRNU UZTURS)
6. НА ПАРУ (TVAIKOS)	14. ХЛЕБ (MAIZE)
7. ТОМЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA)	15. ВАРКА (VĀRISĀNA)
8. ЖАРКА (LEPSANA)	16. ЭКСПРЕСС (EKSPRESIS)

Funkcijas

Autozīlde (gatavu ēdienu temperatūras uzturēšana)ir, līdz 24 stundām
Iepriekšēja autozīldes atlēgšanair
Ēdienu sildīšanair, līdz 24 stundām

Atliktais starts.....	ir, līdz 24 stundām
Funkcija «МАСТЕРШЕФ»:	
• laika un temperatūras regulēšana ēdienu gatavošanas laikā	
• individuālo programmu sastādīšana un ieraksts	
Funkcija	«Balss palīgs»

Komplektācija

Multikatls.....	1 gab.
Kauss RB-CS02	1 gab.
Konteiners ēdienu tvaicēšanai	1 gab.
Siets RAM-FB1 vārišanai eļļā	1 gab.
Mērķlāze	1 gab.
Kausiņš	1 gab.
Plakana karote	1 gab.
Kausa/karotes turētājs	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Grāmata «200 receptes»	1 gab.
Servisa grāmatīņa	1 gab.
Elektriskais barības vads	1 gab.

 **Rakstojam ir tēsielas veikt izmaiņas izstrādājuma dizainā, komplektācijā, kā arī tehniskajos datus savas produkcijas pilnveidošanas gaitā bez papildus elektrodiņumiem par Šīm izmaiņām.**

Multikatla uzdvēbe un aprikojums A1

1. Ierīces vāks
2. Nopēmams iekšējais vāks
3. Kauss
4. Vāka atveršanas poga
5. Vadības panelis ar displeju
6. Korpus
7. Rokturiks pārnešanai
8. Nopēmams tvaiki vārsts
9. Plakana karote
10. Kausiņš
11. Mērķlāze
12. Konteiners gatavošanai tvaikos
13. Siets vārišanai eļļā
14. Kausa un karotes turētājs
15. Knaibles katla izņemšanai

Vadības panela elementi A2

1. Poga «Час/Мин» («Stunda/Minu») – stundu vai minūšu izvēlne, iestatot gatavošanas laiku vai attlikto startu; skājas signāla izslēgšana/ieslēgšana (balss palīgs).
2. Poga «Отложенный старт» («Atliktais starts») – attlikta starta laika iestatīšanas režīma ieslēgšana; režīms «МАСТЕРШЕФ» ieslēgšana.
3. Poga «Отмена/Подогрев» («Атcelšana/Sildīšanā») – uzslīdīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana; ēdienu gatavošanas programmas darbības pārtraukšana; uzstādīto parametru atcelšana. Poga ir aprikoa ar tautes simbolu vājredzīgum cīlēkviem.
4. Poga «→» – stundu vai minūšu skaita samazināšana laika uzstādīšanas režīmos; automātiskās gatavošanas programmas izvēle; temperatūras pazemināšana temperatūras izvēles režīma.
5. Poga «↔» – stundu vai minūšu skaita palielināšana laika uzstādīšanas režīmos; automātiskās gatavošanas programmas izvēle; temperatūras paugustināšana temperatūras izvēles režīmā.
6. Poga «Справ/Автоногрев» («Starts / Gatava ēdienu temperatūras uzturēšanai») – izvēlētās gatavošanas programmas ieslēgšana; iepriekšējā autouzīmēs (gatavā ēdienu temperatūras uzturēšanas) atslēgšana. Poga ir aprioka ar tautes simbolu vājredzīgum cīlēkviem.
7. Poga «Таймер/t°C» («Taimeris/t°C») – pāreja uz gatavošanas laika uzstādīšanas režīmu, ēdienu gatavošanas laika/temperatūras uzstādīšanas

- režīma izvēlēšanās (programmā «МУЛТИПОВАР»).
8. Poga «Меню» («Izvēlētā») – automātiskās gatavošanas programmas izvēle. Poga ir aprioka ar tautes simbolu vājredzīgum cīlēkviem.
 9. Dispļejs.

Dispļeja uzdvībe A3

1. Ēdienu gatavošanas programmas darbības progresu indikators.
2. Gatavošanas laika iestatīšanas režīma indikators.
3. Izvēlētās automātiskās gatavošanas programmas indikators.
4. Autozīlēšanas un ēdienu sildīšanas funkciju darbības indikators.
5. Elektropadeves indikators.
6. Darbības indikators.
7. Balss palīga darbības indikators.
8. Taimera (laiks/temperatūra) rādījuma režīma indikators.
9. Taimeris.

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Uzmanīgi izsaņojiet izstrādājumu un izņemiet to no kārbas, atrivojiet to no iestādināšanas materiālam un reklāmas uzlīmeni, uzlīmi ar sērijas numuru atstājiet piešķirtu. Ja uz ierīces nebūs sērijas numurs, jums automātiski zūd tīstības uz tās garantijas apkalpošanu.

Noslaukit ierīces korpusu ar mitru drāniņu. Kausu izmazgājiet ar siltu ūdeni ar mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosunīset. Pirmsāj ietēšanas reizē iespējama smakas rašanās, kas nelielina par ierīces bojājumiem. Šāda gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu (skat. «Multikatla apkopšana»).

 **Uzmanību! Nav ieteicams izmantot attlikā starta funkciju, ja ēdienu sastāvā tiek lietoti produkti, kas kārtēji bojāja (olai, svīgā pieniņi, gaļa, siers u.c.)**

II. MULTIKATLA EKSPLUATĀCIJA**Pirms ekspluatācijas uzsākšanas**

Novietojiet ierīci uz cietais līdzēnas horizontālas virsmas tā, lai no tvaika vārstā izplūstošie karstie tvaiki nemokļūtu uz tapetēm, dekoratīvajiem segumiem, elektroniskām ierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var tikt sabojāti pēc saskarsnes ar paugustinātu mitrumu un temperatūru.

Pirms ēdienu gatavošanas pārliecīgumā pārveidiet to, ka ārējais un redzamais multikatla daļas nav bojātas, ka uz tām nav šķēlumu vai lūzumi un citu defektu. Starp kausu un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermenī.

Balss palīgs

Multikatls REDMOND RMC-M150 ir aprioks ar balss palīga funkciju, pateicoties tai, ierīces vadības process ir pilnīgi apskans un tiek pavadīts ar detalizētu informāciju par veiktajam izmaiņām un programmas pārēzējumām iestādījumiem. Funkcija sāk automātiskās darboties uztēl pēc tam, kad ir ieslēgta ierīce. Lai to atslēgtu, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Час/Мин» gaidīšanas režīmā. Atkārto pogas «Час/Мин» nospiestā un noturēšana atkal iestēd zō funkciju.

Ēdienu gatavošanas laika uzstādīšana

Pēc tam, kad esat izvēlējies ēdienu gatavošanas programmu, spiežot pogu «Таймер/t°C», izvēlēties gatavošanas laika uzstādīšanas režīmu (dispļeja iedegsies indikators «ТАЙМЕР», izgaismosies pēc noklusējuma iestātītās gatavošanas laiks, bet minūšu indikators sāks mirgot).

Spiežot pogu «Час/Мин», izvēlēties standu vai minūšu uzstādīšanas režīmu (izvēlētās līelu mirgoši). Ar pogas «↔» nospiestu pārēzējumā iestātītā laiku, ar pogas «↔» nospiestu – samazināt. Lai mainītu līelumus ātrāk, turiet pogu nospiestu vairākas sekundes.

Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas beigām (dispļejs turpinā mirgot) pārējiet uz nākamo soli. Lai atceltu veiktos uzstādījumus, nospiediet pogu «Отмена/Подогрев», pēc tam no jauna ievadiet visu gatavošanas programmu.

Uzmanību! Uzstādīt ēdienu gatavošanas laiku manuāli, nemiet vērā iespējamo laiku diapazonu un iestātījuma soli, kas ir paredzēts gatavošanas programmā.

Dažas programmas ēdienu gatavošanas laika atskaite sākas tikai pēc tam, kad ierīcē ir sasniegta paredzētā darba temperatūra.

Funkcija «Atliktais starts»

Šī funkcija sniedz iespēju iestatīt to laika intervālu, pēc kura uzsāks darbību izvēlētās gatavošanas programma. Attlik programmas startu var diapazonā no 5 minūtēm līdz 24 stundām ar 5 minūtes ilgu iestādīšanas soli.

1. Pēc ēdienu gatavošanas programmas izvēlēšanās un uzstādīšanas nospiедiet pogu «Отложенный старт» (dispļeja mirgo minūšu indikators).
2. Spiežot pogu «Час/Мин», izvēlēties standu vai minūšu uzstādīšanas režīmu (izvēlētās līelu mirgoši). Ar pogas «↔» nospiestu pārēzējumā iestātītā laiku, ar pogas «↔» – nospiestu – samaziniet. Lai mainītu līelumus ātrāk, turiet pogu nospiestu vairākas sekundes.
3. Nospiediet un turiet nospiestu pogu «Справ/Автоногрев» dažas sekundes. Sāksies funkcijas «Atliktais starts» darbība (taimērs pārstās mirgot, dispļeja būs redzama laika atpakaļējošās atskaite līdz izvēlētās ēdienu gatavošanas programmas darbības sākumam).
4. Lai atceltu iestātītus uzstādījumus, nospiediet pogu «Отмена/Подогрев», pēc tam ojauna ievadīt visu gatavošanas programmu.

Uzmanību! Nav ieteicams izmantot attlikā starta funkciju, ja ēdienu sastāvā tiek lietoti produkti, kas kārtēji bojāja (olai, svīgā pieniņi, gaļa, siers u.c.)

Gatavu ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija (autouzīmē)

Šī funkcija iestādēs automātiski pēc ēdienu gatavošana programmas beigām un var uzturēt gatavā ēdienu temperatūru 70-80°C robežās 24 stundu laikā. Šajā laikā arī pogas «Час/Мин» indikators, bet dispļeja redzama programmas darbības laika tiešā atskaite ņāja režīmā. Ja ir vajadzība, autouzīmēi var atslēgt, nospiest un turot dažas sekundes nospiestu pogu «Отмена/Подогрев».

Lai šo funkciju atslēgtu iepriekš, starta vai programmas darbības laikā nospiедiet un turiet dažas sekundes nospiestu pogu «Справ/Автоногрев», turiet līdz brīdim, kad pogā «Отмена/Подогрев» nodzīest. Lai atkal iestēgtu autouzīmēi, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Справ/Автоногрев» atkārtoti (iedegsies pogas «Час/Мин»/«Подогрев») indikators.

Eduņu uzslīdīšanas funkcija

Multikatlu REDMOND RMC-M150 var izmantot, lai uzsildītu aukstus ēdienus. Lai uzsildītu ēdienu:

1. Pārīciet gatavu ēdienu kausu, ievietojiet to multikatlā.
2. Aliverzēt vāku, pielīdzēt ierīci pie elektrotīkla.
3. Nospiediet un turiet dažas sekundes nospiestu pogu «Отмена/Подогрев», līdz atskan skājas signāls. Dispļeja iedegsies indikators «ПОДОГРЕВ» un pogas indikators. Taimērs sāk ēdienu uzslīdīšanas laika tiešā atskaite.
4. Ēdienu tiks uzsildīts līdz 70-80°C, ņāja temperatūra var tikt uzturēta 24 stundu laikā.
4. Ja ne pieciešamā, ēdienu uzslīdīšanu var atslēgt, nospiest un turot dažas sekundes nospiestu pogu «Отмена/Подогрев», turiet pogu tik ilgi, līdz nodzīs atbilstošie indikatori dispļeja un uz pogas.

Enerģeāktarīga atmīna

Multikatlu REDMOND RMC-M150 ir energoneāktarīga atmīna, kas garantē visu ietotību iestādījumam (ieskaitot attlikā starta laikā balss palīga iestādījumus) saglabāšanu 2 stundu laikā, ja ir notikusi neparedzēta elektroīgas atslēgšana. Ja pa laiku elektroenerģijas padeve tiks atjaunoata, multikatls turpinās darbību uzstādītajā režīmā.

Funkcija «МАСТЕРШЕФ»

Multikatlu REDMOND RMC-M150 ir realizēta unikāla funkcija «МАСТЕРШЕФ», kas būtiski paplašina ierīces bāzes komplekta iespējas. Funkcija sniedz iespēju mainīt ēdienu gatavošanas temperatūru un laiku līdz 10 reiziem tieši programmas izpildes procesā (izņemot programmas «КСПРЕСС» un «ЙОГУРТ»), 3 minūšu laikā pēc gatavošanas beigšanas var saglabāt iestātīto temperatūras un laiku uzstādījumu un ierakstīt visu gatavošanas processu gaitu ierīces atnīmā. Tādējādi funkcija «МАСТЕРШЕФ» sniedz iespēju sastādīt pašiem savas programmas ar unikālu temperatūru režīmu.

Ēdienu gatavošanas laika izmaiņu diapazons – no 1 minūtēs līdz 15 stundām

ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli, neatkarīgi no programmas. Iestatot ēdienu gatavošanas laiku 00 stundas 00 minūtes, atkarībā no tā, kādi ierīces uzstādījumi ir veikti iepriekš, ierīce pārējs autouzsildes val gaidīšanas režīmā. Temperatūras izmaiņu diapazons – no 55 līdz 180°C ar 5°C ielū iestatīšanas soli.

Ēdienu gatavošanas temperatūras un laika mainīšana (savas individuālās programmas radīšana)

- Spiezot pogu «Меню», izvēlieties jebkuru gatavošanas programmu, izņemot programmas «ЭКСПРЕСС» un «ЙОГУРТ». Nospiediet un turiet nospieštu pogu «Спрят/Автоподогрев», iedegsies pogu «Спрят/Автоподогрев» un «Отмена/Подогрев» indikatori. Sāksies ēdienu gatavošanas programmas izpildīšana.
- Lai iepriekš atlēgtu autouzsildes funkciju, nospiediet un turiet nospieštu pogu «Спрят/Автоподогрев» (pogas «Отмена/Подогрев» indikators nodziņis). Atkārtoti nospiežot pogu «Спрят/Автоподогрев», var atkal iestēgt šo funkciju.
- Lai izmaiņtu gatavošanas laiku un temperatūru darba procesā, nospiediet un turiet nospieštu pogu «Отложенный старт» līdz skanās signālam.
- Dispļejā parādīsies un sāks mirgot laika rādītājs, kas palīcis līdz ēdienu gatavošanas procesa beigām. Spiežot pogas «» («самизнāšана») vai «» («палиelināšana»), mainiet laika rādītāju. Lai pārietur no minūšu rādītāja mainīšanas uz standu mainīšanu un otrādi, spiediet pogu «Час/Мин» (skat. sadalījuma «Ēdienu gatavošanas laika iestatīšana»).
- Lai pārietur iemēlētā gatavošanas temperatūras mainīšanas, nospiediet pogu «Таймер/t°C». Dispļejā parādīsies un mīrgos temperatūras līeņums nakamajam gatavošanas posmam. Līeņums pēc noklusējuma programmai «МУЛЬТИПОВАР» – agrāk iestatītā temperatūra, pārējām programmā – 100 °C. Spiežot pogas «» («самизнāšана») vai «» («палиelināšana»), mainiet temperatūras līeņumu.
- Lai saglabātu veiktās izmaiņas, nospiediet pogas vismaz 10 sekundes. Ēdienu gatavošanas procesā tiks turpināts ar jaunajiem parametriem. Cīpari dispļejā pārējās mīrgot. Temperatūras un laika līeņumi, kas palikuši līdz gatavošanas procesa beigām, pēc kārtas parādīsies dispļejā.
- Nakamajām temperatūras un laika mainīšanai atkārtot darbības, kas aprakstītas 5–6 punktā. Var ievadīt līdz 10 izmaiņām viena ēdienu gatavošanas procesa beigās.

Izmīnītās programmas ieraksts

Jūs varat saglabāt veiktās izmaiņas ierīces atmīnā tās programmas vietā, kurā jūs jau gatovojāt. Pēc gatavošanas procesa beigšanas atskanē skanās signāls. Ja darbības laikā programma ir bijusi mainīta, dispļejā sāksies 3 minūtes ilga laika (sekundēs) atpakaļojšas atskaitē. Šī laika ienācīgīgi nospiediet un turiet nospieštu pogas «» un «». Lai jūs nevēlaties ierakstīt veiktās izmaiņas, nospiediet pogu «Отмена/Подогрев».

Atkarībā no veiktajam uzstādījumiem pēc tam ierīce pārējs autouzsildes režīmā (deg pogas «Отмена/Подогрев» indikators, dispļejā ir redzama darbības laika tieša atskaitē) vai gaidīšanas režīma.

Autouzsildes funkcijai izmaiņītajā programmā tiks iestēgtā vai izslēgtā atkarībā no tā, vai tā bija iestēgtā vai izslēgtā ēdienu gatavošanas procesa beigās. Ja gatavošanas temperatūra pēdējā posmā bija iestatīta zemāka par 75°C, autouzsilde, kad sāks darboties izmaiņītā programma, tiks izslēgtā automātiski.

Ierakstītās programmas izmantošana

- Spiezot pogu «Меню», izvēlieties jūsu izmaiņītās automātiskās programmas nosaukumu. Pēc noklusējuma iestatītā laika vērtības vietā dispļejā parādīsies simboli «— — —».
- Jūs varat iestatīt atlikta starta laiku.
- Nospiediet un turiet nospieštu pogu «Спрят/Автоподогрев», iedegsies pogu «Спрят/Автоподогрев» un «Отмена/Подогрев» indikatori. Dispļejā parādīsies ēdienu gatavošanas kopējais laiks, sāksies individuālās programmas izpilde un tās darbības laika atpakaļojšas atskaitē.
- Lai atlēgtu autouzsildes, nospiediet un turiet nospieštu pogu «Спрят/Автоподогрев» (pogas «Отмена/Подогрев» indikators nodziņis). Atkārtoti nospiežot pogu «Спрят/Автоподогрев», var atkal no jauna iestēgt šo funkciiju.

5. Ēdienu gatavošanas procesā dispļejā pēc kārtas parādīsies laiks, kas palīcis līdz programmas darbības beigām, un šim gatavošanas posmam izvēlēta temperatūra. Pārejot no viena gatavošanas posma (temperatūras režīma) uz otru, atskan skanās signāls.

Atgriešanās pēc rūpīcīgas iestatīšanai

Lai nodzēstu individuālu programmu un atjaunotu izmaiņītās automātiskās programmas rūpīcīgas iestatīšanu, izvēlieties to, spiežot pogu «Меню». Pēc tam vēlācīgi nospiediet un turiet nospieštas pogas «Час/Мин» un «Отложенный старт» līdz skanās signālam.

Lai atjaunotu rūpīcīgas iestatīšanu visām automātiskajām programmām, vēlācīgi nospiediet un turiet nospieštas pogas «Час/Мин» un «Отложенный старт» līdz skanās signālam tad, kad ierīce atrodas gaidīšanas režīmā.

Automātiskā programma izmantošanas vispārējā darbību secība

- Sagatavojet (nomērēt) nepliešējamās sastāvdāļas atbilstoši receptei, ieliejet katā uzmanīt, lai visas sastāvdāļas, leikotai šķidrumam, atrastos zemāk par maksimālo skalas atzīmi uz kausa iekšējās virsmas.
- Ieliejet katā ierīces kopā. Pārliecinieties, ka tas ir cieši saskarsies ar šķidrumeitu.
- Aizveriet vaku, līdz dzirdat kliksķi. Pieslēdzies ierīci pie elektrotīkla.
- Spiezot pogu «Меню», izvēlieties ēdienu gatavošanas programmu (dispļejā mīrgos atbilstošās programmas indikatori). Lai ērtāk pārvietoties izvēlēnai, spiediet pogas «» un «».
- Lai iestatītu ēdienu gatavošanas laiku, nospiediet pogu «Таймер/t°C». Dispļejā iedegsies pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks, kuru var mainīt.
- Ja ir nepliešējamās, iestatīt atlikta starta laiku.
- Nospiediet un turiet dažas sekundes nospieštu pogu «Спрят/Автоподогрев». Iedegsies pogu «Спрят/Автоподогрев» un «Отмена/Подогрев» indikatori. Sāksies ēdienu gatavošanas process un programmas darbības laika atpakaļojšas atskaitē.
- Pēc ēdienu gatavošanas programmas beigšanos jums paziņos skanās signāls. Atkarībā no uzstādījumiem ierīce pārējs autouzsildes (gatavā ēdienu temperatūras uzturēšanas) režīmā (dispļejā būs redzams šīs funkcijas darbības laika atskaite) vai gaidīšanas režīmā. Nospiedot un turiet nospieštu pogu «Спрят/Автоподогрев», var iepriekš atlēgt autouzsildei (pogas «Отмена/Подогрев» indikators nodziņis). Atkārtoti nospiežot pogu «Спрят/Автоподогрев», var atkal iestēgt šo funkciiju.
- Lai pārtrauktu ēdienu gatavošanas procesu vai atceltu ievadītus programmas, nospiediet un turiet nospieštu pogu «Отмена/Подогрев».

Programma «МУЛЬТИПОВАР»

Programma «МУЛЬТИПОВАР» ir paredzēta tam, lai gatavotu praktiski jebkurus ēdienus ar ietotāju uzstādītām gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Temperatūras iestatīšanas diapazons ir 35–180°C ar 5°C iestatīšanas soli. Laika iestatīšanas diapazons ir 2 minūtes līdz 15 standām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli (intervalā no 2 minūtēm līdz 1 standā) vai 5 minūtes līdz (intervalā no 1 standā līdz 15 standām). Pēc noklusējuma programmas «МУЛЬТИПОВАР» ēdienu gatavošanas laiks ir 30 minūtes.

Sekojiet sadalījuma «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība» 1-punktiem. Pēc tam nospiediet pogu «Таймер/t°C» lai pārietur uz gatavošanas temperatūras uzstādīšanas režīmu. Dispļejā iedegsies pēc noklusējuma iestatītā gatavošanas temperatūra (100°C). Spiežot pogas «» un «», uzstādīt temperatūru, kas nepliešējamā ēdienu gatavošanai. Pēc gatavošanas temperatūras iestatīšanas sekojiet sadalījuma «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība» 5 punktiem.

 **Uzmanību!** Komēr ēdienu gatavošanas temperatūra nav lielāka par 75°C, autouzsildes funkcija ir atlēgtā. Nepliešējamās gadījumā to var iestēgt manūli, nospiežot un turot dažas sekundes nospieštu pogu «Спрят/Автоподогрев» pēc tam, kad sāks darboties gatavošanas programma (iedegsies pogas «Отмена/Подогрев» indikators). Lai izvēlēta temperatūra 140°C un augstāk, maksimālais ēdienu gatavošanas laiks ir 2 stundas.

Programma «ТУШЕНИЕ»

Programma paredzēta dārzenī, gaļas, jūras produktu, putnu gaļas sautēšanai. Pēc noklusējuma programmu «ТУШЕНИЕ» ēdienu gatavošanas laiks ir 1 stundu garš. Ir iespēja gatavošanas laika iestatīšanai manūli uzstādīt ēdienu gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma «ВЫПЕЧКА»

Programma tiek ieteikta dārzenī velud putraim putru vāršinai, dažādu piedevu ēdieniem gatavošanai. Pēc noklusējuma programmu «ВЫПЕЧКА» ēdienu gatavošanas laiks ir 30 minūtes. Ir iespēja manūli uzstādīt ēdienu gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Nominēt produktus tai daudzuma, kāds noteikts receptē, ielieciņet kausā. Sekojiet tam, lai sastāvdāļas atrastos zemāk ap atzīmi 1/2 uz kausa iekšējās virsmas. Pēc tam sekojiet sadalījuma «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība» 2–9 punktiem.

Programma «РИС/КРУПЫ»

Programma tiek ieteikta dažādu veludu putraim putru vāršinai, dažādu piedevu ēdieniem gatavošanai. Pēc noklusējuma programmu «РИС/КРУПЫ» ēdienu gatavošanas laiks ir 30 minūtes. Laika iestatīšanas diapazons ir 5 minūtes līdz 4 standām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli (intervalā no 5 minūtēm līdz 1 standā) vai 5 minūtes līdz (intervalā no 1 standās līdz 4 standām).

Programma «МАКАРОНЫ»

Programma tiek ieteikta dažādu makaronu veidu gatavošanai, cīsījai, olu vāršinai un cīsījai. Pēc noklusējuma programmu «МАКАРОНЫ» ēdienu gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespēja manūli uzstādīt ēdienu gatavošanas laiku diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 standā ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Atpakaļojšā laikā atskaitē programmās darba laikā sāksies pēc tam, kad sāks vāršīties ūdens. Funkcija «Атласикս стартс» sājā programmā nav pieejama.

- Ieliejet katā ūdeni. Sekojiet tam, lai ūdens līmenis būtu zemāks par maksimālo atzīmi uz kausa iekšējās virsmas. Levērojiet sadalījuma «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība» 2–5 punktu, pēc tam 7 punktu.
- Kad ūdens uzsvarsīties, atskanē signāls. Uzmanīgi nopiemiet vaku un iegredējiet produktus vārošajā ūdenī, aizveriet vaku līdz kliksķim. Sāksies uzstādītās programmas izpildīšana un ēdienu gatavošanas laika atpakaļojšas atskaitē.
- Talāk sekojiet sadalījuma «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība» 8–9 punktu.

 **Uzmanību!** Dažu produktu gatavošanas laikā veidojas putas. Lai novērstu to iespējama iztečšanai no kausa, dažas minūtes pēc produktu ielikšanas verdīgo ūdeni var atvērt vāku.

Programma «НА ПАРУ»

Programma tiek ieteikta dārzenī, zivīj, galas, diētisko un veģetāro ēdienu, bērnu ēdienu gatavošanai tvaikos. Pēc noklusējuma programmu «НА ПАРУ» ēdienu gatavošanas laiks ir 20 minūtes. Ir iespēja manūli uzstādīt ēdienu gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 standām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Sājā programmā laika atskaitē sākas pēc tam, kad sācis vāršīties ūdens.

Gatavojoši dārzeni un citus produktus tvaikos:

- Ieliejet kausā 600–1000 ml ūdens. Ielieci konteineri, kas paredzēta tvaicēšanai, kausā.
- Nominēt un sagatavojet produktus, kās norādīts receptē, vienmērīgi izlejiet tos konteineri, kas paredzēta tvaicēšanai.
- Sekojiet sadalījuma «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība» 2–9 punktiem.

Programma «ТОМЛЕНИЕ»

Programma tiek ieteikta sūtinātās galas, karsēta piena gatavošanai. Pēc noklusējuma programmu «ТОМЛЕНИЕ» ēdienu gatavošanas laiks ir 5 stundas.

Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdienu gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 10 minūtes ilgu iestāšanas soli.

Programma «ЖАРКА»

Programma tiek ieteikta dažādu veidu pluvu gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «ЖАРКА» ēdienu gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdienu gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 1 minūti ilgu iestāšanas soli. Ir pieļaujams cept produktus ar nonemtu ierīces vāku. Šajā programmā funkcija «Atlikais starts» nav pieejama.

Programma «ПЛОВ»

Programma tiek ieteikta dažādu veidu pluvu gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «ПЛОВ» ēdienu gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdienu gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestāšanas soli.

Programma «СУП»

Programma tiek ieteikta dažādu pirmo ēdienu, kā arī kompotu un citu dzērienu gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «СУП» ēdienu gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdienu gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestāšanas soli.

Programma «МОЛОЧНАЯ КАША»

Programma tiek ieteikta piena biezputru gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «МОЛОЧНАЯ КАША» ēdienu gatavošanas laiks ir 25 minūtes. Laika iestāšanas diapazons ir 5 minūtes līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestāšanas soli (intervālā no 5 minūtēm līdz 1 stundai) vai 5 minūtes līgs (intervālam no 1 stundas līdz 4 stundām).

Programma ir paredzēta biezputru vāršanai no pasteriņa piena ar zemu tauku saturu. Lai novērstu piena iztīvošanu vāroties un iegūtu nepieciešamo rezultātu, tiek ieteikts:

- rūpīgi noskalot visus pilngraudu putraimus (rīsus, grīķus, prosu u.c.), mazgāt tik ilgi līdz ūdens ir dzīdris;
- ieziest pirms gatavošanas multikata kausu ar sviesu;
- strikti ievēro proporcijas, mērot sastāvdāļas atbilstoši receptūrā grāmatas ieteikumiem, samazināt vai patelniņat sastāvdāļu daudzumu var tikai proporcionāli;
- izmantojot pilnprienu, atšķaidit to ar dzeramūdeni attiecībā 1:1.

I *Ja vēlamais rezultāts programma «МОЛОЧНАЯ КАША» netika sasniegts, izmantojiet universālo programmu «МУЛЬТИПОВАР». Pienā biezputras gatavošanas optimālā temperatūra ir 95°C.*

Programma «ЙОГURT»

Ar programmas «ЙОГURT» palīdzību jūs varat pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus savas mājas. Pēc noklusējuma programmā «ЙОГURT» ēdienu gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdienu gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestāšanas soli. Autouztosis funkcija Šajā programmā nav pieejama.

Nomēriet produktus, kā norādīts receptē, ieziestot soli kauskā. Pievērsiet uzmanību tam, ka visām sastāvdāļām jātirodās zemāk par atzīmi 1/2 uz kausa iekšējās virsmas. Pēc tam sekojiet sadājās «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secībā» 2 - 9 punktiem.

Programma «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Programma tiek ieteikta bērnu uztura gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» ēdienu gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdienu gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestāšanas soli.

Programma «ХЛЕБ»

Programma tiek ieteikta bērnu uztura maizes cepšanai, gan no kviešu mielīm, gan ar ruzu mielu piedevām. Pēc noklusējuma programmā «ХЛЕБ» ēdienu gatavošanas laiks ir 2 stundas (programmas darbības pirmās stundas laikā

notiek mikši uzraudzēšana, bet pēc tam pati cepšana). Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdienu gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestāšanas soli.

1. Iezauciet miklu, sekojot rekomendācijām, kas sniegtas jūsu izvēlētajā receptē. Izleciet miklu kausu.
2. Ielicet kausu multikata korpusā. Sekojiet tam, lai visas sastāvdāļas atrastos zemāk par atzīmi 1/2 uz kausa iekšējās virsmas.
3. Tālak ievērojiet secību, kas norādīta sadājās «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secības 2 – 9 punktos. Neveriet valā multikata vāku, kamēr pilnībā nav beidzies cepšanas process.

I *Nav ieteicams izmantot funkciju «Atlikais starts», ja tas var negatīvi ietekmēt ceipiena kvalitāti.*

Programma «БАРКА»

Programma tiek ieteikta dažādu rāzēnu un pākšaugu gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «БАРКА» ēdienu gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdienu gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestāšanas soli.

Programma «ЭКСПРЕСС»

Programma tiek ieteikta atrai risū, kā arī putraimai irēdu putru gatavošanai. Šajā programmā nav pieejama ēdienu gatavošanas laika regulēšana un funkcija «Atlikais starts». Programmas «ЭКСПРЕСС» darbības laiks ir 15 minūtes. Ievērojiet secību, kas norādīta sadājās «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība», 1-punktos, pēc tam 7-(izlaizot 5-punktu).

III. IERĪCES TĪRŠANA UN KOPŠANA

Pirms uzsākt ierīces tīrīšanu pārliecinieties, ka tā ir atlēta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzīsusi. Lai iztrītu ierīci, ietotiet mikstu drānu un nevarīzus trauku mazgāšanas līdzekļus. Lesakām veikti izstrādājuma tīrīšanu urezī pēc ierīčos.

I *Aizliegts tīrīšanai izmantot abrazīvus vielas, sūkņus ar abrazīvu pārkājumu un ķimiskās agresīvās vielas.*

Aizliegts leģerīgāt ierīces korpusu ūdeni vai novietot to zem ūdens strākās.

Pirms pirmās ierīčos vai ja ir radusies nepieciešamība novērst nepatikamas vai jebkuras citas smakas, kas radušas pēc gatavošanas, iesakām 15 minūšu laika pārāvīti citrona programmā «НА ПАРУ».

Kauss, iekšējās aluminija vāks un tālka vārsts ir jātrīt pēc katras ierīčes. Kausi var mazgāt trauku mazgājamājā mašīnā. Pēc kausa tīrīšanas beigāsās izslaužtu trauku mazgāšanas līdzekļu.

Lai iztrītu iekšējo aluminiju vāku:

- Atveriet multikata vāku, vāku iekšējā daļā paspriediet uz augšu plastmasas fiksatoru, līdz vāks atvienojas;
- Niedaudz pāvelciet iekšējo aluminiju vāku uz sevi un augšup, lai tas atvienots no pamatvāku. Noslaukstiet vāku viens ar mitru audumā, nepieciešamības gadījumā izmazgājeti nonemamā vāku, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekļu.

Pēc ierīčas ieliešiem aluminiju vāku apakšējās gropās un savienojiet to ar pamatvāku, uzspiediet uz iekšējā vāku augšējo daļu, līdz dzirdēsiet klikšķi. Iekšējam aluminiju vākam ir cieli un blīvi jānofiksējas.

Lai iztrītu tālvaka vārstu:

- Pavēlēt tā vāku uz augšu un uz sevi. Nonemtā vāku iekšējā daļā pagrieziet tālvaļa vārsta fiksatoru pulkstenrādītā virzienā līdz galam. Nonemt to.
- Rūpīgi un uzmanīgi izņemt vārsta gumiju no fiksatora, rūpīgi izmazgājeti vārpstu, fiksatoru un vāku. Nozāvējiet, salieci vārpstu atpakaļējošā secībā un uzstādīt to atpakaļ.

I *Leiņojums, ierīčas instrukcijā, kā arī pati ierīce ir jāatlīze saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Neizmetiet ūdens izstrādājumus kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem.*

IV. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Pozīcijoms par klīdu displejā	Iespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
E1-E3	Sistēmas klīda. Iespējams, ka ir sabojājusies vadības plāte vai temperatūras devējs.	Atstādīziet ierīci no elektrotīkla, laujiet tai atdzīst. Cieši aizveriet vāku. Ja pēc atkārtotas multikata iestēšanas problēmu nav izdevies novērst, griezieties autorizētā servisa centrā.

Bojājumi	Iespējamais cēlonis	Bojājumi novēršana
Neieslēdzas.	Nav strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīkla.
	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīkla.
	Starp kausu un sildelementu ir iekļūjis svešķermenis.	Izņemiet svešķermenī.
Ediens tiek gatavots pārāk līgi.	Kauss multikata korpusā ir iekļūjis netīzenī.	Ielicet kausu korpusā taisni, bez sašķiebumiem.
	Sildelementi ir netīri.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, laujiet tai atdzīst. Notiriet sildelementu.

V. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumiem tiek piešķirta garantija uz 25 mēnešiem no izstrādājuma iegādāšanas brīža. Garantijas perioda laikā ražotās uzņēmuma pienākumi novērst jebkuras ražošanas defektus, veicot remontu, nomainot defektus, kas izraisījuši nepieciešamā materialu vai montāžas kvalitāti. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja izgādāšanas datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši ierīčas instrukcijai, nav tīcis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizi rikoties ar to, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājumu nolietotumu un patēriņojāmējiem materiāliem (fītriem, lampīnām, keramiskajiem un teftona pārkājumiem, guīmījām bīlvījumiem utt.).

Ierīces kalpošanas termiņš un garantijas saistību darbības termiņš tiek reķināts no ierīces pārdošanas datums vai no izgatavošanas datuma (dagājumos, kad pārdošanas datums nav nosakāms).

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas ieraksts identifikācijas uzlīme uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm, un zīme zīmēdā ir — uz mēnesi, — uz ierīces ražošanas gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tās iegādāšanas dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma ekspluatācijā notikusi atbilstoši šai instrukcijai un spēkā esošajiem tehniskajiem standartiem.

I *Iesāņojums, ierīčas instrukcijā, kā arī pati ierīce ir jāatlīze saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Neizmetiet ūdens izstrādājumus kopā ar parastiem 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 paljufunktсionalset 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 pingi vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit)
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit. Selle nõude mittejär-

gimine võib tingida lühise või kaabli sütimise.

- 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 välimiseks 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 ukseavaadesse 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 elektrilöögi. Vigastatud elektriakabel 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 tõsiseid vigastusi.
- Enne seadme puastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puastamise juhendeid.

KEELATUD on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla.

- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esi-nevad füüsилised, närvidega seotud või psüühilised kõrvalekalded või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhtudel, kui selliste inimeste üle on seatud järel-valve või on korraldatud nende juhendamine seadme kasutamiseks isiku poolt, kes vastutab nende ohutuse eest. Teostada laste järelvalvet eesmärgiga vältida nende män-

gimist seadmega, selle komplekteerivate osadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puastamist ja hooldamist ei tohi lapsed ilma täiskasvanute järelvalveta teha.

- Keelatud on seadme iseseisev remont või muudatustega tegemine selle konstruktsiooni. Seadme remonti peab tegema eranditult autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

Tehniline iseloomustik

Mudel	RMC-M150
Võimsus.....	860 W
Pinge.....	220–240 V, 50 Hz
Anuma maht.....	5 l
Anuma kate.....	keraamiline kõrbemisvastane ANATO® (Korea)
Eksaan	valgusdiood
3D soojendus	olemas
Programmid arv.....	46 (16 automaatset, 30 käitsi seadnestust)
Auruklapp.....	eemaldatav
Heli signaal väljalülitamine	olemas

Programmid

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOKK)	9. ПЛОВ (PILAFF)
2. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)	10. СУП (SUPP)
3. ВЫПЕЧКА (KÜPSETAMINE)	11. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)
4. РИС/КРУПЫ (RIIS/TANGUD)	12. ЙОГУРТ (JOGURT)
5. МАКАРОНЫ (MAKARONID)	13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (LASTETOIT)
6. НА ПАРУ (AURUL)	14. ХЛЕБ (LEIB)
7. ТОМЛЕНИЕ (AURUMINE)	15. БАРКА (KEETMINE)
8. ЖАРКА (PRAADMINE)	16. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)

Funktsoonid

Autosoojendus	olemas, kuni 24 h
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine	olemas
Ioitude soojendamine	olemas, kuni 24 h
Edasilükattud start	olemas, kuni 24 h
„МАСТЕРШФ“ funktsioon:	
• aja ja temperatuuri reguleerimine valmistamise ajal	
• individuaalprogrammide koostamine ja salvestamine	
Funktsioon „Häälabililine“	

Komplektaksioon

Multikeetja.....	1 tk.
Anum RB-C502.....	1 tk.
Konteiner aurul valmistamiseks.....	1 tk.
Korv RAM-FB1 fritüüris praeediseks.....	1 tk.
Mööteklaas.....	1 tk.
Kopsik	1 tk.
Lame lusikas	1 tk.
Kopsiku/lusika hoidja	1 tk.
Kasutusjuhend	1 tk.
Raamat "200 retsepti".....	1 tk.
Hoolduksraamist.....	1 tk.
Elektritöötsejue.....	1 tk.
Tangi anumast väljavõtmiseks.....	1 tk.

i Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus muuta disaini, komplektsooni, samuti tehnilisi iseloomustike täiendava ettelevitamiseni.

Multikeetja seadmeid A1

1. Seadme kaas	9. Lame lusikas
2. Eemaldatav sisekaas	10. Kopsik
3. Anum	11. Mööteklaas
4. Kaane avamine nupp	12. Konteiner aurul valmistamiseks
5. Ekaanri juhtimispaineel	13. Korv fritüüris praeediseks
6. Korpus	14. Kopsiku/lusika hoidja
7. Ülekande käepide	15. Tangi anumast väljavõtmiseks
8. Eemaldatav auruklapp	

Juhitmispaneeli elementid A2

- Nupp «Час/Мин» ("Tunnid/Minutid") – tundide või minutite valik valmistamisaja seadmisse režiimides; helisignalgi sisse-/väljalülitamine (häälibiline).
- Nupp «Отложенный старт» ("Edasilükatud start") – edasilükatud stardi-aaja seadmisse riimi sisselülitamine; „МАСТЕРШЕФ” režiimi sisselülitamine.
- Nupp «Отмена/Подороже» ("Tühistamine/Soojendamine") – soojendamisfunktsiooni sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisestatud parameetrite nullimine. Nupp on varustatud maksimaalse sümbooliga nõrga nägemisega kasutajatele.
- Nupp „-“ – tundide või minutite tähenduse vähendamine aja seadmestate režiimis; valmistamise automaatprogrammi valik; temperatuuri alandamine ja temperatuurivaliku režiimis.
- Nupp „+“ – tundide või minutite tähenduse suurenndamine aja seadmestate režiimis; valmistamise automaatprogrammi valik; temperatuuri suurenndamine ja temperatuurivaliku režiimis.
- Nupp «Справ/Автоподороже» ("Start/Autosojendus") – valitud valmistamisprogrammi sisselülitamine; autosojendufunktsiooni eelnev väljalülitamine. Nupp on varustatud maksimaalse sümbooliga nõrga nägemisega kasutajatele.
- Nupp «Таймер/t°C» ("Taimer/t°C") – üleminek valmistamisaja seadmisse režiimi; valmistamise aja/temperatuuri seadmisse režiimi valik (programmis „МУЛЬТИПОВАР”).
- Nupp «Меню» ("Menüü") – valmistamise automaatprogrammi valik. Nupp on varustatud maksimaalse sümbooliga nõrga nägemisega kasutajatele.

Ekaani sätted A3

- Valmistamisprogrammi tööprosessi indikaator
- Valmistamise aja seadmisse režiimi indikaator
- Valitud automatavalmistamise režiimi indikaator
- Autosojenduse ja toitude soojendamise funktsiooni töö indikaator
- Toiteindikaator
- Toöindikaator.

- Häälibilise töö indikaator.
- Taimeri näidurežiimi (aeg/temperatuur) indikaator
- Taimer.

I. ENNE ENSMEST SISELÜLITAMIST

Avage seade ettevaatlakult, eemalda köik pakkematerjalid ja rektalamsildid, väljaarvatud seeriaanumbriga sildid.
Seadmel oleva seeriaanumbriga puudumine jätab teid automatselt ilma garantiihooajast.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga. Peske anumat sooja seebiveega. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekida körvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse tagajärjeks. Sel juhul teostage seadme puhastus.

⚠ Tähelepanul! Seadet on keelatud kasutada mistahes vigastuste korral.

II. MULTIKEETJA KASUTUS**Enne kasutust**

Asetage seade kõvalte horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks tapeedile, dekoratiivkatetele ja muudel esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgendumist niisusteks ja temperatuurist.
Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad siismed osad ei oleks vigastatud, nendeil ei oleks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskambris põhja vahel ei tohi olla korvalti esemeid.

Häälibiline

Multikeetja REDMOND RMC-M150 on varustatud häälibilise funktsiooniga, tänu millele on seadme juhitmisprotsess täielikult häälestatud, mida saabab detailne info programmis teatud muudatustest ja jooksuvatest häälestustest. Funktsioon käivitub automatselt peale seadme sisselülitamist. Selle väljalülitamiseks vajutage ja hoidke ooterežiimis all klahvi „Час/Мин“. Klahvi „Час/Мин“ taasvajutusest lülitub antud funktsioon uuesti sisse.

Valmistamise aja seadmine

- Peale valmistamise programmi valikut, vajutades nupule "Таймер/t°C" valige valmistamisaja seadmisse režiim (ekraanil sütib indikaator „ТАЙМЕР“, ekaanil ülmub valikimisi seadut valmistamise aeg, minutindikaator aga hakkab vilkuma).
- Vajutades nuppu „Час/Мин“ valige tundide või minutite seade (valitud tähendus hakkab vilkuma). Suurendage seda nupule "+" vajutades, ja nupule "-" vajutades vähendage aja tähendust. Tähenduse kireks muutmiseks hoidke allvajutatud nuppu mõne sekundi vältel.
- Valmistamisaja seadmine lõppedes (displei jätkab vilkumist) minge üle järgmiselle sammule. Siisestatud seadete tühistamiseks vajutage nuppu „Отмена/Подороже“, milte järgselt uuesti kogu valmistamisprogramm uuesti.

⚠ Tähelepanul! Valmistamisaja käsitsi seadmisel arvestage valmistamisprogrammi ettenähtud aja võimalikku diapaseoni ja paigaldussammu. Mõnedes programmis hakkab valmistamisaja arvestus kulgema peale seadme väljumiseks seadut töötemperatuurile.

Funktsioon „Edasilükatud start“

Käesolev funktsioon võimaldab seada ajavahemiku, mille järgselt hakkab tööle valitud valmistamisprogramm. Programmi starti võib edasi lükata vahemikus 5 minutist kuni 24 tunnini 5-minutiintesse seadmissammu.

- Peale valmistamisprogrammi valikut ja häälestamist vajutage nuppu „Отложенный старт“ (ekraanil hakkab vilkuma minutite tähendus).
- Vajutades nuppu „Час/Мин“ valige tundide või minutite seadmisse režiim (valitud tähendus hakkab vilkuma). Nupule "+" vajutades suurendage ning nupule "-" vajutades vähendage aja tähendust. Tähenduse kireks muutmiseks hoidke allvajutatud nuppu mõne sekundi vältel.

- Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Справ/Автоподороже“. Algab funktsiooni „Edasilükatud start“ töö (taime kustub, ekaanil kuva/tehnikat tühistanmiseks vajutage nuppu „Отмена/Подороже“, mille järgselt sisestage kogu valmistamisprogramm uuesti).

⚠ Tähelepanul! Ei soovitata kasutada edasilükatud stardi funktsiooni, kui toitude koostises kasutatakse kiirelt rihkavaid toluldaineid (munad, värskate piim, liha, juust jne).

Valmisroogaade temperatuuri ülaohu funktsioon (autosoojendus)

Autosoojendus lülitub siis automatselt kohe peale valmistamise programmi töö lõppu ja hoiab valmistatud temperatuuri 70–80°C piires 24 tunni vältel. Seejuures poleb nuppu „Отмена/Подороже“ indikaator, ekaanil aga kuvatakse aja otseste arvestust nimetatud režiimis. Vajadusel võib autosoojenduse välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all nuppu „Отмена/Подороже“. Käesoleva programmi oigegeeks väljalülitamiseks vajutage stardi või programmi töö ajal ja hoidke mõne sekundi vältel nuppu „Справ/Автоподороже“, kuni nupu „Отмена/Подороже“ indikaator ei kustu. Selleks, et uuesti siis lülitada autosoojendus, vajutage ja hoidke veelkord all nuppu „Справ/Автоподороже“ (süttib nupu „Отмена/Подороже“ indikaator).

Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetjet REDMOND RMC-M150 võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

- Pange valmis toit anumasse, asetage see multikeetjasse.
- Sulgege kaas, lülituge seade elektrivõru.
- Vajutage ja hoidke al mõne sekundi vältel nuppu „Отмена/Подороже“ helisignalina. Ekaanil sütib indikaator „ПОДОГРЕВ“ ja nupu indikaator.
- Taimer alustab soojendamiseks aja otsetest arvestust. Toit soojendatakse kuni 70–80°C, nimetatud temperatuuri võib hoida 24 tunni vältel.
- Vajadusel võib soojendamise välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all nuppu „Отмена/Подороже“, kuni ekaanil ja nupul ei kustu vastavat indikaatori.

Energiasõltuv mälu

Multikeetja REDMOND RMC-M150 on energiasõltuv mälu, mis tagab kõikide kasutusseadistustesse säilitamine (muuhulgas edasilükatud stardi ja häälibilise seadistusest) 2 tunni jooksul elektrienergia ootamatu väljalülitamise korral. Kui selle ajaks jooksal elektrienergia taastatakse, jätkab multikeetja tööd etteantud režiimiga.

„МАСТЕРШЕФ“ funktsioon

Multikeetjas REDMOND RMC-M150 on unikalne funktsioon „МАСТЕРШЕФ“, mis avardab oluliseid seadme baasviimalusi. Funktsioon võimaldab muuta valmistamise temperatuuri ja aega kuni 10 korda vahelult programmi tööprotsessi (väljavõetud programm „ЭКСПРЕСС“ ja „ЮГОРТ“), 3 minuti jooksul peale valmistamist võib säilitada etteantud temperatuuri ja ajaseadistuse jäerekorda ja salvestada kogu valmistamisprotsessi käik seadme mälusse. Niisiis pakub funktsioon „МАСТЕРШЕФ“ võimalust koostada isiklike programme unikaluse temperatuurirežiimiga.

Valmistamisaja muutmisega vahemik – 1 minutist kuni 15 tunnini 1-minutiise muutmisammuga sõltuvat programmi. Valmistamisaja seadmisel 00 tunnit 00 minutit, sõltuvat varem tehtud seadistustest, läheb seade üle autosoojenduse režiimi või ooterežiimi. Temperatuuri muutmisega vahemik – 35 kuni 180°C 5°C-lise muutmisammuga.

Valmistamise temperatuuri ja aja muutmine (isikliku programmi loomine)

- Vajutades klahvi „Мено“, valige mistahes valmistamisprogrammi, väljavõtud programmid „ЭКСПРЕСС“ ja „ЮГОРТ“. Vajutage ja hoidke all klahvi „Справ/Автоподороже“. Süttivad klahvide „Справ/Автоподороже“ ja „Отмена/Подороже“ indikaatorid. Valmistamisprogramm hakkab tööl.
- Autosoondufunktsiooni eelnevaks väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all klahvi „Справ/Автоподороже“ (klahvi „Отмена/Подороже“ indikaator kustub). Klahvi „Справ/Автоподороже“ taasvajutusega võib nimetatud funktsiooni taas sisse lülitada.

3. Valmistamisaja või -temperatuuri muutmiseks töö käigus, vajutage ja hoidke all klahvi "Огложенный старг" helisignali kõlamiseni.
4. Ekraniile ilmub ja hakkab vilkuma selle aja tähendus, mis on jäanud valmistamise lõpuni. Vajutades klahve "-" (vähendamine) või "+" (suurenamine), muutke aja tähendust. Minutite muutmisest üleminuku tundide muutmisele ja vastupidi vajutage klahvi "Час/мин" (vt. pt. "Valmistamise aja seadmine").
5. Valmistamise temperatuuri muutmise üleminuku vajutage klahvi "Таймер/°C". Ekraniile ilmub ja hakkab vilkuma temperatuuri tähendus järgmiseks valmistamise etapis. Vaikimisi tähendus programmiliste "МУЛЬТИПОВАР" – varem seatud temperatuur, ülejäänud programmidel – 100°C. Vajutades klahve "-" (vähendamine) või "+" (suurenamine), muutke temperatuuri tähendust.
6. Sisestatud muudatuse säilitamiseks ärge vajutage klahve 10 sekundi jooksul. Valmistamisprotsess läksutab uute parameetritega. Ekraniil olevalt numbrid öpetavad vilkumise. Ekraniile ilmuvad järikorras valmistamise lõpuni jäädv temperatuuri ja aja tähendused.
7. Valmistamise temperatuuri ja aja edasieks muutmiseks korraage p. 3–6 kirjeldatud tegevusi. Ühe valmistamisprotsessi piires võib sisestada kuni 10 muudatust.

Muudetud programmi salvestamine

Võite säilitada tehtud muudatustes seadme mälus selle programmi asemel, millises te valmistasite. Valmistamisprotsessi lõppedes kõlab helisignal. Kui töö ajal muudeti programmi, algab ekrainil 3-minutiilne aja tagasiarvestus (sekundites). Selle aja vältel vajutage üheaegselt ja hoidke all klahve "+" ja "-". Kui ei soovi salvestada tehtud muudatust, vajutage klahvi „Отмена/Подогрев“. Selle järgselt, sõltuvalt tehtud seadistustest, lähed seade üle autosoojenuseks (pöörle klahvi „Отмена/Подогрев“ indikaator, ekrainil kajastub tööaja osene tagasiarvestus) või ooterežiimi. Muudetud programmis lülitatakse autosoojenuse funktsiooni sisse või välja sõltuvalt sellest, kas see oli valmistamisprotsessi lõpus sisse või välja lülitatud. Kui valmistamistemperatuur oli viimasel etapil seatud alla 75°C, lülitub autosoojenus muudetud programmi käivitamisel sisse automaatselt.

Salvestatud programmi kasutamine

1. Vajutades klahvi „Мено“, valige teie poolt muudetud automaatprogrammi nimetus. Vaikimisi seatud ajathenduse asemel ilmuvad ekrainile sumbulid "— — —".
2. Võsite seada edasilükatud stardija.
3. Vajutage ja hoidke all klahvi „Старт/Автомодорг“, süütivad klahvide „Старт/Автомодорг“ ja „Отмена/Подогрев“ indikaatorid. Ekraniile ilmub valmistamise üldaeig, algab individualprogrammi teostamine ja selle tööaja tagasiarvestus.
4. Autosoojenuse väljälülitamiseks vajutage ja hoidke alt klahvi „Старт/Автомодорг“ (klahvi „Отмена/Подогрев“ indikaatori kustub). Klahvi „Старт/Автомодорг“ taasvajutamiseks võib antud funktsiooni laas sisse lülitada.
5. Valmistamisprotsessi ajal ilmuvad ekrainile järikorras programmi lõppemiseni jäändub aeg ja antud etapiks valitud valmistamise temperatuur. Ühest valmistamistäpist (temperatuuriežiinist) üleminukel teiselle kõlab helisignal.

Tagasisõrdumine tehase seadistustele

Individualprogrammi kõrvandamiseks ja muudetud automaatprogrammi tehase seadistuste taastamiseks, valige see klahvi „Мено“ vajutades. Peale seda vajutage üheaegselt ja hoidke alt klahvi „Час/Мин“ ja „Огложенный старг“ helisignali kostumiseni.

Tehasesadistuste taastamiseks köikidel automaatprogrammidel vajutage üheaegselt ja hoidke alt klahvi „Час/Мин“ ja „Огложенный старг“ helisignali kostumiseni, mis seade asub ooterežiimis.

Automaatprogrammide kasutamise üldkord

1. Vastavalt reseteipele valmistage ette (mõttke) vajalikud koostisained, pange anumasse. Jälgige, et kõik koostisained, muuhulgas ka vedelik, asuk-

- suidanuma sisepinna skaala maksimaalsest märgist allpool.
2. Asetage anum seadme korpusesse, pöörake seda veidi, vedunge, et see külgneb tihedalt soojenduselelendumiga.
 3. Sulgege multikriteerija kaas klöpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
 4. Vajutades nuppu «Мено» valige valmistamise programm. Menüüs mugavamate navigeerimiseks vajutage nuppu "+" või "-".
 5. Selleks, et seada valmistamise aeg, vajutage nuppu «Таймер/°C». Ekraniile ilmub valmistamise valikimisi valitud aeg, mida võib muuta.
 6. Vajadusel seadistage programmi stardi edasilükamise aeg.
 7. Vajutage ja hoidke mõne sekundi jooksul nuppu „Старт/Автомодорг“. Süütivad nuppuide „Старт/Автомодорг“ ja „Отмена/Подогрев“ indikaatorid. Algab valmistamise protsess ja programmi töös tagasiarvestuse aeg.
 8. Valmistamise programmi lõpust annab teadus helisignal. Söltuvalt seadistustest, lähed seade üle autosoojenuse režiimi (ekraniile ilmub antud funktsiooni töö osene ajaarvestus) või ooterežiimi. Vajutades ja hoides nuppu „Старт/Автомодорг“ võib eelnevalt välja lülituda autosoojenuse (kustub nuppu „Отмена/Подогрев“ indikaatori). Nupu „Старт/Автомодорг“ vajutusega võib antud funktsiooni taas sisese lülitada.
 9. Valmistamise protsessi katkestamiseks, sisestatud programmi tühistamiseks või autosoojenuse väljälülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu „Отмена/Подогрев“.

Programm "МУЛЬТИПОВАР"

Programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt valitud temperatuuriparametrite ja valmistamise aja järgi. Temperatuuri seadimise ulatus: 35–180°C. 5°C-kraadise muutmisammuga. Aja seadimise ulatus: 2 minutiist kuni 15 tunnini 1-minutiilise muutmisammuga (intervallile 2 minutiist 1 tunnini) või 5-minutiilise muutmisammuga (intervallile 1 tunnist 15 tunni). Vaikimisi valmistamise režiimi programmis "МУЛЬТИПОВАР" moodustab 30 minutit.

Jätkake "Automaatprogrammide kasutamise üldkord" p. 4–9.

i Tähelepanu! Toitude valmistamisel temperatuuril kuni 75°C on autosoojenuse funktsioon välja lülitatud. Vajutades võib selle sisese lülituda käsitsi, vajutades ja hoides all mõne sekundi väliti nuppu «Старт/Автомодорг» peale valmistamisprogrammi käivitamist (süttib nuppu „Отмена/Подогрев“ indikaator). Temperatuuri 140°C ja enam valimisel moodustab maksimalne valmistamise aeg – 2 tunni.

Programm "ТУШЕНИЕ"

Soovitatakav juurviljade, liha, linnulihha, meresaaduste hautamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ТУШЕНИЕ" moodustab 1 tunni. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini, 5-minutiilise paigaldussammuga.

Programm "Выпечка"

Programmi soovitatatakse biskvitide, vormiroogade, pärmi- ja lehttaignast pirkate kütsetamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "Выпечка" moodustab 50 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutiilise paigaldussammuga.

Mõõtke toiduaineid vastavalt reseteipele, pange anumasse. Jälgige, et kõik ained oleksid anuma sisepinna olevast märgist 1/2 võrra allpool. Seejärel jätkake "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 2–9.

Programm "РИС/КРУПЫ"

Programmi soovitatatakse sõmerate, erinevat liiki tangudest putride, erinevate garniiride valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "РИС/КРУПЫ" moodustab 50 minutit. Aja seadimise ulatus: 5 minutist kuni 4 tunnini 1-minutiilise muutmisammuga (intervallile 5 minutist 1 tunnini) või 5-minutiilise muutmisammuga (intervallile 1 tunnist 4 tunni).

Programm on mõeldud vähese rasvasusega pastöriseeritud piimast putrade valmistamiseks. Piima väljakeemise välimiseks ja vajaliku tullemuse saavutamiseks soovitatatakse:

Programm "МАКАРОНЫ"

Soovitatakav makaronitoode, vilinerite valmistamiseks, munade keetmiseks jne. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "МАКАРОНЫ" moodustab 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist kuni 1 tunnni 1-minutiilise paigaldussammuga.

Valmistamisprogrammi tööaja tagasiarvestust algaan vee keemise momendist alates. Funktsiooni „Edasilükatud“ starti antud programmis ei ole.

1. Valage vesi anumasse läbi, et vedase oleks anumal olevast maksimaalset tasemeist madalamal. Jätkake "Automaatprogrammi kasutamise üldkorra" p. 2–5, seejärel p. 7.

2. Vee keemahakkamisel kõlab helisignal. Avage kaas ettevaatlikult ja pange toiduaineid keevasse vette, sulgege kaas klöpsatuseni. Hakkab tööle seatud programmi ja valmistamise tagasiarvestuse aeg.

3. Edasi jätkake "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 8–9.

⚠ Tähelepanu! Mõningate toiduaineite valmistamisel tekib vah. Selle anumast väljavalmistamise välimiseks võib avada kaane mõni minut peale toiduaineate laiskmisi keevasse vette.

Programm "НА ПАРУ"

Soovitatakav juurviljade, kala, liha, dieettoitide ja taimetoidute, laste menüü valmistamiseks aurul. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "НА ПАРУ" moodustab 20 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutiilise paigaldussammuga. Käesolevas programmis hakkab valmistamise aja tagasiarvestuse peale vee keemahakkamist.

Juurviljade ja muude toiduaineite aurul valmistamiseks:

- Valage anumasse 600–1000 ml vett. Asetage aurul valmistamise konteineri anumasse.
- Mõõtke ja valmistage toiduaineid ette vastavalt reseteiple, paigutage nad ühitalselt aurul valmistamise konteinerisse.
- Jätkake "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 2–9.

Programm "ТОМЛЕНИЕ"

Soovitatakav hautatud liha, ahjupiima valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ТОМЛЕНИЕ" moodustab 5 tunni. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 10-minutiilise paigaldussammuga.

Programm "ЖАРКА"

Soovitatakav juurviljade, liha, linnulihha, meresaaduste praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ЖАРКА" moodustab 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 1-minutiilise paigaldussammuga. Toiduaineid võib praadida avatud kaanega. Funktsiooni „Edasilükatud start“ antud programmis ei ole.

Programm "ПЛОВ"

Programm on mõeldud erinevat liiki pilapiidde valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ПЛОВ" moodustab 1 tunni. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 2 tunnini 5-minutiilise paigaldussammuga.

Programm "СУП"

Soovitatakav erinevate supide, samuti komppottide ja muude jookide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "СУП" moodustab 1 tunni. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutiilise paigaldussammuga.

Programm "МОЛОЧНАЯ КАША"

Soovitatakav piimprütrude valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "МОЛОЧНАЯ КАША" moodustab 25 minutit. Aja seadimise ulatus: 5 minutist 4 tunnini 1-minutiilise muutmisammuga (intervallile 5 minutist 1 tunnini) või 5-minutiilise muutmisammuga (intervallile 1 tunnist 4 tunni).

Programm on mõeldud vähese rasvasusega pastöriseeritud piimast putrade valmistamiseks. Piima väljakeemise välimiseks ja vajaliku tullemuse saavutamiseks soovitatatakse:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisvilia tangud (riis, tatar, hirss), kuni vesi jäab puhktaks;

- määrida multikeetja anum enne valmistamist võiga;
- rangelt järgida proporsioone, mõttes toiduaineid vastavalt retseptiraamatu soovitustele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proporsioonaatset;
- taipilma kasutamisel lahustada see joogivega vahekoras 1:1.

i Kui programmis "МОЛОЧНАЯ КАША" soovitatud tulemust ei saavutatud, kasutage universaalset programmi "МУЛЬТИПОВАР". Pilimapudru valmistamise optimaalne temperatuur moodustab 95°C.

Programm "ЙОГУРТ"

Programmi "ЙОГУРТ" abil võtke kodus valmistada erinevaid maitsvaid ja kasutlike jogurteid. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ЙОГУРТ" moodustab 8 tundi. Valmistamisajal võib seada käsitla vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussummangu. Programmis "ЙОГУРТ" autosoonlusprogrammi ei ole.

Mõõtke toiduainadel vastavalt retseptile, pange anumasse. Jälgige, et köik ained oleksid anuma sisepinnal olevast märgist 1/2 võrra allpool. Seejärel jätkake "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 2–9.

Programm "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ"

Programmi soovitatud lasteotoleku valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ" moodustab 1 tunni. Valmistamisajal võib seada käsitla vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussummangu.

Programm "ХЛЕБ"

Soovitatakse erinevat liiki nisujahust leiva küpsetamiseks, millele on lisatud rukkjuhu. Programmis "ХЛЕБ" moodustab vaikimisi valmistamise aeg 2 tundi (programmi töö esimese tunni väitel toimub taiguna kerkimine, seejärel juha vahetult valmistamine). Valmistamise aega on võimalik seadistada käsitla vahemikus 10 tunnist 6 tunnini 5-minutilise paigaldussummangu.

- Sötkuge taigen järgides telepoolel valitud retsepti soovitust. Pange taigen anumasse.
- Asetage anum multikeetja korpusesse. Jälgige, et köik ained oleksid anuma sisepinnal olevast märgist 1/2 võrra allpool.
- Seejärel jätkake "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 2–9. Ärge avage multikeetja kaant küpsetamisprotsessi täieliku lõppemiseni.

i Ei soovitatud kasutada funktsiooni «Edaslikud start», kuna see võib mõjuda küpsetiste kvaliteedile.

Programm "БАПКА"

Soovitatakse juurviljade ning ubade keetmiseks. Programmis "БАПКА" moodustab vaikimisi valmistamise aeg 40 minutit. Valmistamise aega on võimalik seadistada käsitla vahemikus 5 minutist kuni 8 tunnini 5-minutilise paigaldussummangu.

Programm "ЭКСПРЕСС"

Soovitatakse riisi, sõmerate tanguputruude valmistamiseks. Programmis "ЭКСПРЕСС" tööaeg moodustab 15 minutit. Käesolevas programmis puuduvad valmistamise aja reguleerimise ja "Edaslikud start" funktsioonid. Järgige peatükki "Automaatprogrammi kasutamise üldkorrat", p. 1–4, seejärel p. 7–9 (jattes välja punktid 5, 6).

III. PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Seadme puhastamise eelselt veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Kasutage pehmest kangast ja abrasiivsüttuid nõudepesumasinat. Soovitame puhastada seadet kohe peale selle kasutamist.

i Puhastamisel on keelatud kasutada abrasiivvahendeid, abrasiivkattega vamme ja keemiliselt agressiivseid aineid. Keelatud on sulekeldada seadme korput vette või asetada seda jooksva vee alla.

Enne esimest kasutamist või kõvaliste lõhnade eemaldamiseks peale toidu valmistamist, soovitame 15 minuti jooksul keeta pool sidrunit programmiss "HA ПАРУ".

Anumat, siisemist alumiiniumkaant ja auruklappi soovitatatakse puhastada peale igat seadme kasutuskorda. Anumat võib pesta nõudepesumasinas. Puhastamise lõppedes pühkige anuma välispind kuivaks.

Sisemise alumiiniumkaane puhastamiseks:

- Ävage multikeetja kaas, kaane sisemiselt poolt vajutage üles plastmassist fiksator kaane lahtiühendamiseni;
- Tömmake sisemist kaant kergelt enda poole ja ülesse, et see tuleks põhilisest lahti. Pühkige molema sisekaane pinde niiske lapiga, vajaduse peske mahavõetav kaas, kasutades selleks nõudepesumasinat.
- Peale puhastamist asetage alumiiniumkaas alumistesse piludesse ja kohandage see peamise kaaneaga, vajutage sisekaani ülemisele osale klop-satuseni. Sisemine alumiiniumist kaas peab tihedalt fikseeruma.

Aruklapile puhastamiseks:

- Tömmake kaant ülesse ja enda poole. Mahavõetud kaane sees põõrake fiksatorit pärípaläve lõpuni. Võtke see maha.
- Võtke ettevaatlilikult fiksatorist välja klapi kumm, peske hoolikalt klapp, fiksator ja kaas. Kuivatage, pange klapp kokku vastupidises järjekorras ja paigutage see endisele kohale.

i Klapi kumm deformeerimise vältimiseks on keelatud seda kokku keerata ja venitada.

Toidu valmistamise ajal võib tekkida kondensaat, mis koguneb spetsiaalsesse, anuma überu asuva seadme korpusel olevasse öönsusesse. Kondensaati on kerge eemaldada rätiku või köögipaberil abil.

IV. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Veateade eankaanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1–E3	Süsteemiviga. Võimalik, et riivist on välja läinud juhtimisplaat või termoandur	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Sulgege tihedalt kaas. Kui multikeet ja kordvald sisselülitamisel probleem ei kõrvandu, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse.

Vigastus	Võimalik põhjus	Vigastuse kõrvaldamine
Ei lülitu sisse.	Puudub elektrotoide.	Kontrollige pinget elektrivõrgus.
	Elektrivõrgutoite vigastused.	Kontrollige pinget elektrivõrgus.
Toit valmib liialt aeglaselt.	Anuma ja soojenduselemendi vaheline on sattunud kõrvaline ese.	Eemalda kõrvaline ese.
	Anum on multikeetasse paigutud ebatasased.	Asetage anum sirgelt.
	Soojenduselement on määrdunud.	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement.

V. GARANTIIKOHUSTUSED

Käesolevale seadmetele kehtib 25 kuu pikume garantiil selle soetamise momendist alates. Garantioperiodi väitel on kohustatud valmistaja kõrvaldamata remondi, mida ei ole kutsutud materjalide või komplektaktsiooni ebaõpilava kvaliteediga. Garantiil jõustub vaid sel juhul, kui ostu kuupäev on kinnitatud kaupluste pütsati ja müüja atkriiraga originaalsel garantitallongil. Käesolev garantii on tunnustatav vaid sel juhul, kui seadet kasutati vastavalt kasutusjuhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ebaõige kasutusest töötu vigastatud, samuti on säilinud toote täielik komplektaktsioon. Niemetatud garantii ei laiene toote loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, keramaalised- ja tefonlikud, kummist tihendid jne.).

Toode teenistuse tähtheig ja garantii kohustuste kehtivust arvestatakse müügi päevast või toode valmistuse kuupäevast (juhul, kui müügi kuupäev kindlaks määramata ei ole võimalik).

Seadise valmistamise kuupäev võib Leida seerianumbris, mis on paigutatud identifikatsiooni etikettil toode kerel. Seerianumber sisaldab 13 märgi. 6–ja 7–es märk tähenavad kuu, 8–mes – seadise väljalaskmisse aasta.

Toote ja poolt kehetstatud kasutussega moodustab 5 aastat selle soetamise päevast arvates tingimusel, et toodet kasutatakse kooskõlas käesoleva juhendiga ja rakendatakavate tehniliste standarditega.

i Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise on voja ülitseerida kooskõlas kohaliku jäätmekäitusi programmi. Ärge visake neid tooteid välja koos tavapärase olimeprügiga.

 ამ ნაკეთის მოხმარებამდე , ყურადღებით წაიკითხეთ მისი ექსპლუატაციის ხელმძღვანელობა და შეინარჩუნეთ იგი ცნობარის სახით. ნაკეთის სწორი მოხმარება საგრძნობლად გაზრდის მისი სამსახურის ვადას.

უშიშროების ზომები

მწარმოებელი არ აგებს პასუხს დაზიანებებზე, რომლებიც გამოწვეულ იქნა უშიშროების ტექნიკის ზომების მოთხოვნებების შეუსრულობლობის გამო.

- ხელსაწყო გათვალისწინებულია მხოლოდ საყოფაცხოვრებო მოხმარებისათვის. ნაკეთის სამრეწველო ან სხვა მიზნით გამოყენება წარმოადგენს მოწყობილობის ექსპლუატაციის სათანადო წესების დარღვევას.
- მოწყობილობის ელექტროქსელთან ჩართვის წინ შეამოწმეთ, თუ ემთხვევა მისი ძაბვა ხელსაწყოს კვების ნომინალურ ძაბვას (შეხე ტექნიკური დახასიათებები ან ნაკეთის საქარხნო ტაბულა).
- მოიხმარეთ გამგრძელებელი, განკუთვნილი ხელსაწყოს ძაბვის გამოსაყენად–პარამეტრების შეუსაბამობამ

შეიძლება გამოიწვიოს მოკლე შერთვა ან კაბელის ანთებადობა.

- შეურთეთ ხელსაწყო მხოლოდ როზეტებს, რომელთაც გააჩნიათ დამიწება – ეს აუცილებელი მოთხოვნილებაა ელექტრიკული დენის დაზიანებისაგან დაცვისათვის. გამგრძელებელის მოხმარებისას დარწმუნდით, რომ მასაც აგრეთვე გააჩნია დამიწება.

ყურადღება! ხელსაწყოს მუშაობის დროს მისი კორპუსი, ფირალა და ლითონის დეტალები ხურდებიან! გაფრთხილდით! მოიხმარეთ სამზარეულოს ხელთათმანები.

- ცხელი ორთქლით სიდამწვრის თავიდან ასაცილებლად არ დაიხაროთ მოწყობილობისაკენ მისი სახურავის გახსნის დროს. გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ხელსაწყო როზეტიდან, აგრეთვე მისი გასუფთავების და გადაადგილების დროს. ამოაძრეთ ელექტროზონარი მშრალი ხელებით, ჩანგლის შეკავებით, არა ელსადენის მეშვეობით.

- არ გაჭიმოთ ელექტრომკვებავი ზონარი კარის სიოებში ან სითბოს წყაროების მახლობლად. თვალყური ადევნეთ იმ გარემოებას, რომ ელექტროზონარი არ გადაიგრძოს, არ შეეხოს წვეტიან საგნებს, კუთხეებსა და ავეჯის ნაწიბურებს.

დაიმახსოვრეთ: კაბელის შემთხვევითი დაზიანება მოახდენს შეუწყობლობას, რომელიც არ შეესაბამება გარანტიის პირობებს, აგრეთვე ელექტროდენით დაზიანებას. დაზიანებული ელექტროკაბელი მოითხოვს სწრაფ შეცვლას სერვის-ცენტრში.

- არ დააყენოთ ხელსაწყო რბილ ზედაპირზე, მუშაობის დროს არ დააფაროთ პირსახოცით ან ხელსახოცით. მათ შეიძლება მოახდინონ მოწყობილობის გადამეტხურება და გატეხვა.
- აკრძალულია ხელსაწყოს ექსპლუატაცია ღია ჰაერზე. მოწყობილობის კორპუსში ტენიანობის და უცხო საგნების მოხვედრისას, შეიძლება მოახდინოს სერიოზული დაზიანებები.
- ხელსაწყოს გასუფთავების წინ

დარწმუნდით, რომ იგი გამორთულია ელექტროქსელისაგან და მთლიანად გაცივდა. მკაცრად მიედევნეთ ხელსაწყოს გასუფთავების ინსტრუქციებს.

აკრძალულია დანადგარის კორპუსის წყალში ჩაშვება ან წყლის ნაკადის ქვეშ მოთავსება!

- ეს ხელსაწყო არ არის გათვალისწინებული იმ ადამიანებისათვის (ბავშვების ჩათვლით), რომლებსაც გააჩნიათ ფიზიკური, ნერვიული და ფსიქიკური გადაწევები გამოცდილებისა და ცოდნის ნაკლულოვანება, იმ შემთხვევების გამონაკლისით, როდესაც ასეთ პირებზე განახორციელებს მეთვალყურეობა ან ინსტრუქტირება მოცემული ხელსაწყოს მოხმარებასთან დაკავშირებით იმ პირის მხრივ, რომელიც პასუხისმგებელია უშიშროებისათვის. საჭიროა მეთვალყურეობის განახორციელება ბავშვებისადმი მათი ხელსაწყოთი თამაშის დაუშვებლობის მიზნით.
- აკრძალულია ხელსაწყოს თვითნებური

შეკეთება ან მის
კონსტრუქციაში
ცვლილებების შეტანა.
მომსახურების და
შეკეთების ყველა სამუშაო
უნდა განახორციელდეს
ავტორიზებელი სერვის-
ცენტრის მიერ.
არაპროფესიონალურად
შესრულებული სამუშაო
მოახდენს ხელსაწყოს
გატეხვას, ტრავმებსა და
ქონების გაფუჭებას.

ტექნიკური დახსასიათებანი RMC-M150
სმენვლარე 860 კპ
ძაბუა 220-240 კ, 50 გ
ფაილის მოკლელაბა 5 ლ
პრინციპური გადაკეთდებულის საწინააღმდეგო კურარიკული ANATO (კრებული დასამშენებლობის სამსახური) სუპერილიტ
განაკვეთი 3D ასენტ
რიტოგრაფიული როკელონისა და ასენტ
რიტოგრაფიული როკელონისა და ასენტ
სმენვლის საწინააღმდეგო კურარიკული ასენტ
სმენვლის საწინააღმდეგო კურარიკული ასენტ

ପ୍ରକାଶକାଳି

1. МУЛЬТИНОВА (მულტინოვარეკილი)
 2. ТУШЕНИЕ (ბორგვა)
 3. ВЫПЕЧКА (გამზინვა)
 4. РИС/КРУПЫ (ბარიშა/ბურგული)
 5. МАКАРОНЫ (ბარიზონი)
 6. НА ПАРУ (ონიგიზო)
 7. ТОМЛЕНИЕ (ჭანცვა)
 8. ЖАРКА (ქარვა)
 9. ПЛОВ (ჭოვივა)
 10. СУП (სუპი)
 11. МОЛОЧНАЯ КАША (ჩძის ფაფა)
 12. ЙОГУРТ (იიგურთი)

13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ბავშვთა კვება)

14. ХЛЕБ (ՅԱՐՈ)
 15. ВАРКА (ՅՈՒՅԱՐՑՎԱ)
 16. ЭКСПРЕСС (ՅՈՒՅՐՈՒՅԻ)

ପ୍ରକାଶକ

- | | | |
|--|--|--|
| ასტრიულობაში | ასტრიულობაში | ასტრიულობაში |
| აგრძელებული მიზანების წინასწარი გათახვა | აგრძელებული მიზანების წინასწარი გათახვა | აგრძელებული მიზანების წინასწარი გათახვა |
| სპეციალური გაცემის დღის | სპეციალური გაცემის დღის | სპეციალური გაცემის დღის |
| სტატუსის გაცემის დღის | სტატუსის გაცემის დღის | სტატუსის გაცემის დღის |
| “MASTERPIECE” ფესტივალი: | “MASTERPIECE” ფესტივალი: | “MASTERPIECE” ფესტივალი: |
| • დროისა და ტარგინისურის რეკლამირება მომზადებების პრიორიტეტი | • დროისა და ტარგინისურის რეკლამირება მომზადებების პრიორიტეტი | • დროისა და ტარგინისურის რეკლამირება მომზადებების პრიორიტეტი |
| • მიმღებელთა სამსახურის პრიორიტეტის შექმნა და ჩატარება | • მიმღებელთა სამსახურის პრიორიტეტის შექმნა და ჩატარება | • მიმღებელთა სამსახურის პრიორიტეტის შექმნა და ჩატარება |
| ზრდა თანამშრები | ზრდა თანამშრები | ზრდა თანამშრები |
| | | უზრუნველყოფა |

କୁଳମତ୍ତେଲୁହାରୀ

- | | |
|--|------|
| ଶ୍ରୀମତୀ ସମ୍ବନ୍ଧୀ | 1 ବ. |
| ଫୋଲା RB-C502 | 1 ବ. |
| କୌଣସିର୍ବଳ ରହୁଣ୍ଟିଲ୍ୟ ଦ୍ୟାମ୍ଭାଦ୍ୟକୀୟାତତ୍ତ୍ଵରେ | 1 ବ. |
| ପାଠ୍ୟାତା RAM-FB1 ଫ୍ରିଟିଉରଶି ମୈଜିଙ୍ଗିଲାତତ୍ତ୍ଵରେ | 1 ବ. |
| ଶ୍ରୀମତୀ କୌଣସି | 1 ବ. |
| କୌଣସି | 1 ବ. |

ნერვული კუტა.....	1 გ.
დატექნი ნაციონალური კუტასი.....	1 გ.
კუსლურული გრანის სახლოშელვანეული.....	1 გ.
წევაზო. 200 რეცეპტორი.....	1 გ.
სურვილის წევაზო.....	1 გ.
კუსლურული კუტა.....	1 გ.
კუსლურული მართვის საფარი.....	1 გ.
მას ჟავაში მართვის საფარი.....	1 გ.

მულტისახარშის მოწყობილობა A1

1. დარღვეულის სახურავი
 2. ასაღელობრი მიზანი სახურავი
 3. ფასალი
 4. სახურავის განსაზღვრულობა
 5. დასტურებული მართვის მაჩვიდო
 6. კონტაქტი
 7. გადატანის სახურავი
 8. ორგანიზაციული სარჩევები
 9. მარტივები კურსი
 10. მარტივი
 11. საზოგადო ჭიათურა
 12. კონტაქტური იორგანიზებული დაშვალებისათვის
 13. ფინანსურული უწევითი კარავანი
 14. ჩამისას და ჩამისას დემარში
 15. მაშალის მართლებრივისათვის

ମାର୍ଗତ୍ୱରେ ପ୍ରାଣିଙ୍କାଳରେ ଜଳନ୍ଦିନୀରେ

ტაქტილური სიმოლით სუსტი მხედველობის მქონადმინიჭისათვის.

4. ଦେଉଳୁ - ଏ - ଲାଙ୍ଘାରୀ ଓ ଦୁଇକଣ୍ଠାରୀ ମିଶ୍ରଭୟାଳୋଦା ଓ ଜୟାନା ଫର୍ମାଇଯାଇଲୁଛି ରୁଦ୍ଧାରୀଙ୍କ ଦୟାମାଳୁଙ୍କ ଅପାରିହାନାରୀ ଅର୍ଥାତ୍ ଦ୍ୱାରାପରିବର୍ତ୍ତନୀରୀ ଥିଲୁଗରୁ ଦ୍ୱାରାପରିବର୍ତ୍ତନୀରୀ ଥିଲୁଗରୁ ରୂପରୀତିରୀ ଶର୍ମିତ୍ତୁଙ୍କ ରୂପରୀତିରୀ
 5. ଦେଉଳୁ - ଏ - ଲାଙ୍ଘାରୀ ଓ ଦୁଇକଣ୍ଠାରୀ ମିଶ୍ରଭୟାଳୋଦା ମିଶ୍ରଭୟାଳୋଦା ଦ୍ୱାରାପରିବର୍ତ୍ତନୀରୀ ଥିଲୁଗରୁ ଦ୍ୱାରାପରିବର୍ତ୍ତନୀରୀ ଥିଲୁଗରୁ ରୂପରୀତିରୀ ଶର୍ମିତ୍ତୁଙ୍କ ରୂପରୀତିରୀ
 6. ଦେଉଳୁ - ଏ - *‘Crap! Автомобиль горяч’* (ସବୁକାହାରୁଗ୍ରାହକାଳୀନା)
 7. ଦେଉଳୁ - ଏ - ଦ୍ୱାରାପରିବର୍ତ୍ତନୀରୀ ଥିଲୁଗରୁ ଦ୍ୱାରାପରିବର୍ତ୍ତନୀରୀ ଥିଲୁଗରୁ ଦ୍ୱାରାପରିବର୍ତ୍ତନୀରୀ ଥିଲୁଗରୁ ଦ୍ୱାରାପରିବର୍ତ୍ତନୀରୀ ଥିଲୁଗରୁ ରୂପରୀତିରୀ ଶର୍ମିତ୍ତୁଙ୍କ ରୂପରୀତିରୀ
 8. ଦେଉଳୁ - *‘Меню’ (ମେନ୍‌ଯୁ)* - ଦ୍ୱାରାପରିବର୍ତ୍ତନୀରୀ ଥିଲୁଗରୁ ଦ୍ୱାରାପରିବର୍ତ୍ତନୀରୀ ଥିଲୁଗରୁ ରୂପରୀତିରୀ ଶର୍ମିତ୍ତୁଙ୍କ ରୂପରୀତିରୀ ଶର୍ମିତ୍ତୁଙ୍କ ରୂପରୀତିରୀ
 9. ଦେଉଳୁ - *‘Меню’ (ମେନ୍‌ଯୁ)* - ଦ୍ୱାରାପରିବର୍ତ୍ତନୀରୀ ଥିଲୁଗରୁ ଦ୍ୱାରାପରିବର୍ତ୍ତନୀରୀ ଥିଲୁଗରୁ ରୂପରୀତିରୀ ଶର୍ମିତ୍ତୁଙ୍କ ରୂପରୀତିରୀ

დისპლეის მოწყობილობა A3

1. დასახლდების პროცესის შემთხვევაში რეგისტრის ინდუკტური.
 2. დასახლდების პროცესის დაყრდნობის რეგისტრის ინდუკტური.
 3. დასახლდების აჩვეული აკტუალური პრიორიტეტების ინდუკტური.
 4. საკრძოლოს აკტუალური ინტენსივობის და გაცემულის ფუნქციების მუშაობის ინდუკტური.
 5. სკანირების ინდუკტური.
 6. მუზაობის ინდუკტური.
 7. მუზაობის აუტომატიზაციის (სას თანამშენებელი).
 8. ტარიების (ლინეარული/ნელარული) ჩატვირტების რეკომენდაციების ინდუკტური.

I. အေဂျင်ဒုက္ခလာဒီ နှာရုတွေပါ၏ ပိုင်

 ყურადღება! აკრძალულია ხელსაწყოს გამოყენება წებისმიერ მოშლილობის შემთხვევაში!

II. მულტივარიუს (მულტისახარშის) ექსპლუატაცია

ექსპლოუატაციის წინ

დააყენეთ ხელსაწყო მყარე სწორ

მოწყობილობის წარმოების თარიღი შევიძლიათ იხილოთ სერიულ ნოტერში, რომ მდგრადარეობის მოწყობილობის კორპუსის სიღრენტიფიკაციი ეტაპზე სერიული ნოტერი შევდგა 13 ნიმუშსაგან, მუ-6 და მუ-7 ნიმუში აღნიშვნავა ფექტი, მუ-8-ც კი მოწყობილობის წარმოების წლის. ტრიმუტელის მეურ დადგნენით ხელსწიოს სმისაურის გადა შეადგინა 5 წევს მსხი ყოდვის თარიღიდან ინ პრიზით. თუ ნაკითი ექსპოზუტულია წარმოების მდგრადარეობის ინსტრუქციის შესაბამისად და გამოსაყენებელი ტექნიკური სტანდარტებით.

შეფრთვის, მომხმარებლის სახელმძღვანელოს, არეთვე თვით ხელსწიოს

- i** უტილიზაცია აუცილებელია ადგილობრივი ნაწერნების გადამზევის პრეცენტის შესაბამისად, ჭამისჩინით შერწყელის გარეში სამყაროს მიერ: არ გადავდოთ ასეთი ნკეთი ჩვეულების საყოფაცხოვრები ნაგავთან ერთად.

GEO

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

RMC-M150-CIS-UM-2