

REDMOND

Мультиварка RMC-1H300



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 в дальнейшем вы будете выбирать наши изделия.

Мультиварка с индукционным нагревом REDMOND RMC-ИH300 — это современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Главное преимущество индукционного нагрева — высокий коэффициент полезного действия и максимальная экономичность энергопотребления. Отсутствие фазы разогрева/остывания нагревательного элемента позволяет мультиварке соблюдать температурный режим с поразительной точностью. Это гарантирует вам идеальное приготовление блюда в максимально короткие сроки с сохранением полезных свойств и натурального вкуса продуктов.

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-ИH300, вы сделали верный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка REDMOND RMC-ИH300 существенно сократит 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.

24 автоматические программы и 28 программ ручной настройки дают вам широкий выбор способов кулинарной обработки продуктов: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка, запекание. Вы быстро оцените преимущества функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд. А творческим людям придется по душе специальная программа «МУЛЬТИПОВАР», которая позволяет самостоятельно настраивать температуру и время приготовления в соответствии с гастрономическим замыслом. С «МУЛЬТИПОВАРОМ» ваши кулинарные возможности становятся поистине безграничными!

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу с 200 различными рецептами. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке REDMOND RMC-ИH300 вы сможете создавать практически любое блюдо — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой делать это легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

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 (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами для каждой из предлагаемых моделей мультиварок. 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

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!	3
Технические характеристики	6
Комплектация	6
Устройство мультиварки	7
Меры безопасности	10
I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	13
Перед началом эксплуатации	13
Режим ожидания	13
Установка часов (установка текущего времени)	13
Установка времени приготовления	14
Запоминание последних установок времени и температуры	14
Функция отложенного старта программы	14
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	15
Предварительное отключение автоподогрева	15
Функция разогрева блюд	16
Энергонезависимая память	16
Общие рекомендации по приготовлению	16
Программа «ЭКСПРЕСС»	17
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	18
Программа «КРУПЫ»	19
Программа «ПЛОВ»	20
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	21
Программа «ЙОГУРТ»	23
Программа «ВЫПЕЧКА»	24
Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»	25
Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»	26
Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»	27
Программа «ЖАРКА МЯСА»	28
Программа «ЖАРКА РЫБЫ»	29
Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»	30
Программа «ТОМЛЕНИЕ МЯСА»	31
Программа «ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ»	32
Программа «МЯСНОЙ СУП»	33

Программа «РЫБНЫЙ СУП»	34
Программа «ОВОЩНОЙ СУП»	35
Программа «МЯСО НА ПАРУ»	36
Программа «РЫБА НА ПАРУ»	37
Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ»	38
Программа «ВАРКА МЯСА»	39
Программа «ВАРКА РЫБЫ»	40
Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ»	41
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	42
Приготовление фондю	42
Приготовление во фритюре	42
Приготовление творога, сыра	43
IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ	44
Приготовление детского питания	44
Пастеризация	45
Стерилизация	46
Подогрев детского питания	47
V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ	48
Общие правила и рекомендации	48
Очистка корпуса	48
Очистка чаши	49
Очистка внутренней алюминиевой крышки	49
Очистка съемного парового клапана	49
Удаление конденсата	49
Очистка рабочей камеры	50
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	51
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	51
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	54
Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»	55
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	56
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	58
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	59
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	60

Технические характеристики

Модель.....	RMC-ИН300
Мощность	1250 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Тип нагрева.....	индукционный
Объем чаши	4 л
Покрытие чаши	антипригарное
ЖК-дисплей	монохромный, русифицированный
Технология трехмерного нагрева (3D-нагрев).....	есть
Паровой клапан	съёмный
Внутренняя крышка.....	съёмная
Часы.....	есть
Энергонезависимая память	есть

Автоматические программы

1. Экспресс	7. Выпечка	13. Жарка овощей	19. Мясо на пару
2. Мультивар	8. Тушение мяса	14. Томление мяса	20. Рыба на пару
3. Крупы	9. Тушение рыбы	15. Томление рыбы	21. Овощи на пару
4. Плов	10. Тушение овощей	16. Мясной суп	22. Варка мяса
5. Молочная каша	11. Жарка мяса	17. Рыбный суп	23. Варка рыбы
6. Йогурт	12. Жарка рыбы	18. Овощной суп	24. Варка овощей

Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд	есть
Отсрочка старта	до 24 часов
Запоминание последних установок времени и температуры	есть

Комплектация

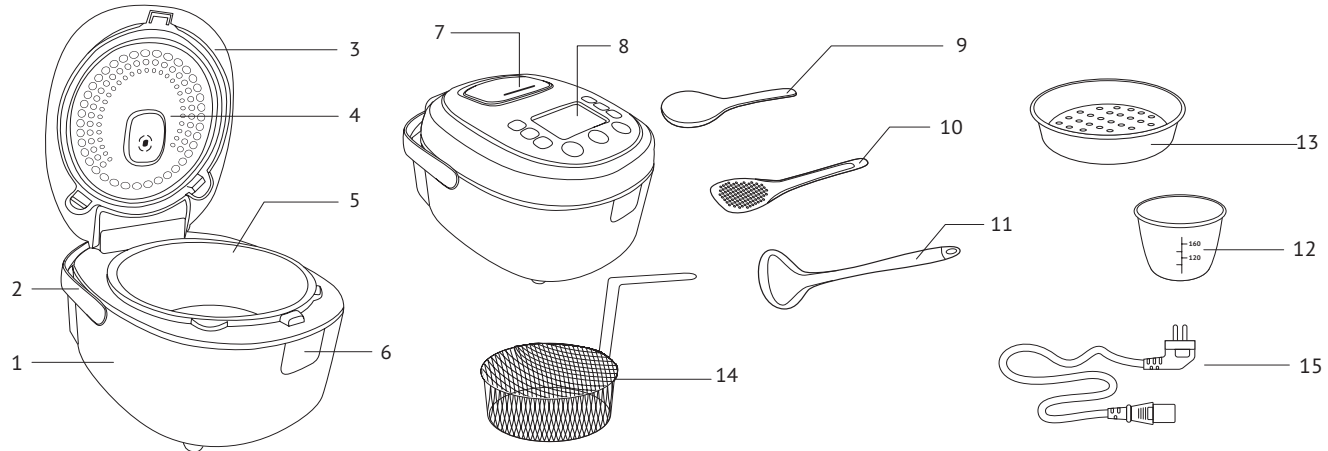
Мультиварка	1 шт.
Чаша RB-A4011	1 шт.
Щипцы для извлечения чаши.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина со съёмной ручкой для жарки во фритюре	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.

Силиконовый черпак	1 шт.
Силиконовая ложка	1 шт.
Плоская пластиковая ложка	1 шт.
Книга «200 рецептов»	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка	1 шт.
Шнур электропитания	1 шт.

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

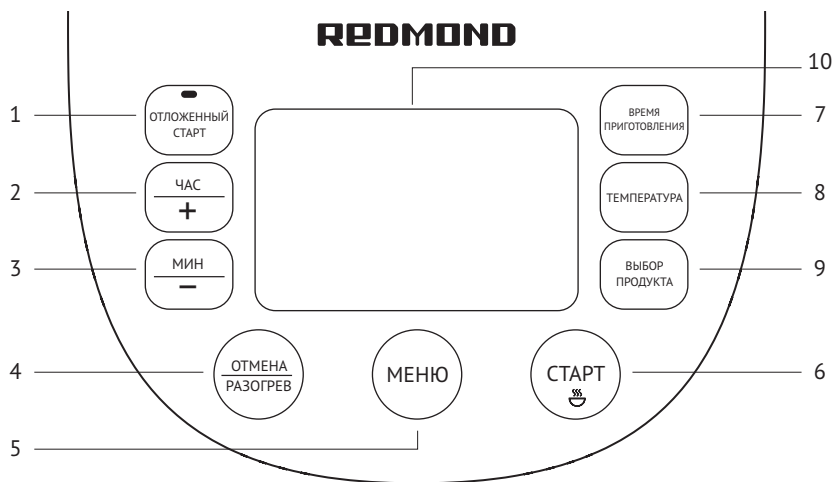
Устройство мультиварки

- | | | |
|------------------------------|---------------------------------|---|
| 1. Корпус | 6. Кнопка открывания крышки | 11. Силиконовый черпак |
| 2. Ручка для переноски | 7. Съемный паровой клапан | 12. Мерный стакан |
| 3. Крышка прибора | 8. Панель управления с дисплеем | 13. Контейнер для приготовления на пару |
| 4. Съемная внутренняя крышка | 9. Силиконовая ложка | 14. Корзина для жарки во фритюре |
| 5. Чаша | 10. Плоская пластиковая ложка | 15. Шнур электропитания |



Панель управления

1. Кнопка «Отложенный старт» – установка времени отложенного старта.
2. Кнопка «Час/+» – установка часов при изменении текущего времени, времени приготовления и времени отсрочки старта; увеличение температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».
3. Кнопка «Мин/-» – установка минут при изменении текущего времени, времени приготовления и времени отсрочки старта; уменьшение температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».
4. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение режима разогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс Earth с сделанных настроек.
5. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
6. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение/включение функции автоподогрева.
7. Кнопка «Время приготовления» – вход в режим изменения времени приготовления.
8. Кнопка «Температура» – вход в режим изменения температуры приготовления (только для программы «МУЛЬТИПОВАР»).
9. Кнопка «Выбор продукта» – выбор вида продукта в программах «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА».
10. Дисплей



Устройство дисплея

1. Индикаторы программ приготовления.
2. Индикаторы вида продуктов в программах «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА»
3. Индикатор установки времени / работы режима отложенного старта
4. Динамический индикатор хода процесса приготовления
5. Индикатор обратного отсчета времени работы программы приготовления
6. Индикатор работы режимов подогрева и разогрева блюд
7. Индикатор установки времени приготовления
8. Часы (в режиме ожидания) / таймер





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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Прибор предназначен только для бытового использования. Промышленное или иное другое использование устройства является нарушением правил эксплуатации изделия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование электробезопасности. 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 в сервис-центре.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. 48).

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также его заводской упаков-

кой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Не профессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

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

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (стр. 48).



Внимание! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

- Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.
- Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и дном нагревательной камеры не должно быть посторонних предметов.



Во избежание загрязнения дна и стенок рабочей камеры прибора рекомендуется сначала поместить ингредиенты (залить воду) в чашу, и лишь затем установить ее в корпус мультиварки.



Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора, а так же к повреждению антипригарного покрытия.

Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Режим ожидания

При подключении прибора к электросети он переходит в режим ожидания: на дисплее видны индикаторы автоматических программ (ни один из них не мигает), а также часы, показывающие текущее время в 24-часовом диапазоне.

Установка часов (установка текущего времени)

На дисплее мультиварки, отключенной от электросети, а также находящейся в режиме ожидания, отображаются часы.

Чтобы изменить время на часах:

1. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку **«Час/+»** или **«Мин/-»**, цифры на дисплее начнут мигать. Для изменения значения часов нажимайте кнопку **«Час/+»**, для изменения значения минут – кнопку **«Мин/-»**. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
2. После установки времени подождите несколько секунд или нажмите кнопку **«Старт»**. Прибор вернется в режим ожидания.

Чтобы узнать текущее время в процессе приготовления или в режиме отложенного старта, нажмите кнопку **«Час/+»** или **«Мин/-»**. На дисплее на несколько секунд появятся часы.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-ИН300 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы кроме программы «Экспресс». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

1. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу приготовления. На дисплее появятся индикатор **Таймер** и время приготовления, установленное по умолчанию. Для более удобного перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
2. Нажмите кнопку **«Время приготовления»**. Цифры на дисплее начнут мигать.
3. Нажимайте кнопку **«Час/+»** для изменения значения часов, а кнопку **«Мин/-»** — для изменения значения минут. Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

i При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный выбранной программой приготовления (см. таблицу заводских установок на (стр. 56).
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).

Запоминание последних установок времени и температуры

Мультиварка REDMOND RMC-ИН300 запоминает последние установки времени приготовления (для всех програм) и температуры (только для программы «МУЛЬТИПОВАР»). При следующем выборе данной программы эти значения используются как установленные по умолчанию.

Если работа прибора была прервана в режиме отложенного старта до начала процесса приготовления, сделанные для данной программы изменения не запоминаются.

Чтобы вернуться к заводским установкам времени и температуры, в режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопки **«Температура»** и **«Выбор продукта»**. Прозвучит сигнал, дважды мигнет индикатор кнопки «Старт», и заводские настройки будут восстановлены для всех программ (стр. 56).

Функция отложенного старта программы


Функция «Отложенный старт» позволяет задать время, к которому должно приготовиться блюдо. Отложить окончание процесса приготовления можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут.

i Прежде чем использовать данную функцию, необходимо установить точное время на часах (стр. 13).

Чтобы установить время отсрочки старта:

1. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу приготовления, при необходимости измените время приготовления. Нажмите кнопку **«Отложенный старт»**. Индикатор кнопки начнет мигать, на дисплее появится индикатор **Отсрочка** и значение времени в 24-часовом формате.


2. Нажимая кнопку «**Час/+**», изменяйте значение часов, нажимая кнопку «**Мин/-**» — значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

 Если при установке отложенного старта к текущему времени прибавлен интервал меньше, чем время работы программы, программа начнет выполняться сразу, без отсрочки.

3. После установки времени отложенного старта вы также можете изменить время приготовления (стр. 14). Чтобы еще раз изменить время отложенного старта, нажмите кнопку «**Отложенный старт**» и повторите действия согласно п. 2.
4. Нажмите кнопку «**Старт**», ее индикатор погаснет. На дисплее останется индикатор **Отсрочка**, название выбранной программы и время, к которому должно приготовиться блюдо.

До начала работы программы время на дисплее меняться не будет. После начала процесса приготовления загорится индикатор кнопки «Старт», на дисплее появится индикатор **Окончание** и время работы программы. Начнется обратный отсчет времени.

5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**», после чего программу приготовления необходимо ввести заново.

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

В программе «НА ПАРУ» обратный отсчет времени приготовления начинается после закипания воды. Скорость закипания зависит от количества воды в чаше, поэтому фактическое время окончания работы данной программы может отличаться от установленного времени отсрочки на несколько минут.


Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция автоматически включает режим подогрева сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 12 часов.

После запуска программы загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев». По завершении работы программы ее индикатор на дисплее исчезнет, появится индикатор **Подогрев**, начнется прямой отсчет времени работы в режиме подогрева.

Чтобы остановить подогрев, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**», ее индикатор погаснет.

 Функция автоподогрева недоступна в программе «ЙОГУРТ». В программе «МУЛЬТИПОВАР» при установке температуры приготовления ниже 80°C данная функция отключается автоматически (при необходимости ее можно включить вручную).

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает нежелательным. В мультиварке REDMOND RMC-IH300 предусмотрена возможность заблаговременного отключения этой функции сразу после запуска или во время работы программы приготовления.

Для этого после старта программы приготовления или включения режима отсрочки старта нажмите кнопку **«Старт»**, индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, еще раз нажмите кнопку **«Старт»** (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-1H300 можно использовать для разогрева блюд.

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
2. Нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Загорится индикатор кнопки, на дисплее появится индикатор *Подогрев*. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.
3. Прибор разогреет блюдо до 70–75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав кнопку **«Отмена/Разогрев»**, при этом индикатор кнопки погаснет.

Энергонезависимая память

Прибор оснащен энергонезависимой памятью, позволяющей сохранять текущие настройки при отключении электроэнергии.

В случае отключения электричества во время работы программы приготовления настройки сохраняются в памяти в течение 15 минут, во время работы режима отложенного старта – в течение 5 часов. При возобновлении подачи электроэнергии прибор продолжит работу.

По прошествии указанного времени настройки обнуляются. В этом случае при возобновлении подачи электроэнергии прибор переходит в режим ожидания.

Настройки часов сохраняются независимо от продолжительности отключения прибора от электропитания.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-1H300 книги «200 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга – это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке REDMOND RMC-1H300 командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объемов и видов 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 в автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-1H300 предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные воз-

возможности для кулинарных экспериментов: вы можете сами устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для варки круп и автоматически определяет время приготовления в зависимости от количества ингредиентов в чаше. Отсчета времени в ходе приготовления нет, на дисплее горит динамический индикатор («змейка»).

Функция отложенного старта в этой программе недоступна.

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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее появится динамический индикатор , загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев».
4. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
5. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
6. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы остановить процесс приготовления или выключить подогрев, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
7. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры (от 35 до 170°C, шаг изменения – 5°C) и времени приготовления (от 2 минут до 12 часов, шаг изменения – 1 минута для интервала до 1 часа, 5 минут для интервала от 1 до 12 часов). Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-ИН300 может заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна по умолчанию, если установлена температура приготовления ниже 80°C. При необходимости ее можно включить вручную повторным нажатием кнопки **«Старт»**.

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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее будет мигать индикатор программы, появится значение времени приготовления (по умолчанию – 30 минут). Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
6. Для изменения температуры приготовления нажмите кнопку **«Температура»**, на дисплее начнет мигать значение температуры (по умолчанию – 100°C). Изменяйте значение температуры, нажимая кнопки **«Час/+»** (увеличение) и **«Мин/-»** (уменьшение).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Чтобы во время приготовления или в режиме отложенного старта узнать установленную температуру, нажмите кнопку **«Температура»**. На дисплее на несколько секунд появится значение температуры в градусах Цельсия.
10. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
11. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
12. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
13. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 55).

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. 51).

Программа «КРУПЫ»

Программа для варки круп, приготовления рассыпчатых каш и гарниров. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 4 часа с шагом установки в 1 минуту.

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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**КРУПЫ**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы, появится время приготовления, установленное по умолчанию (30 минут). Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
6. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись *End*).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления плова с мясом, птицей, рыбой или овощами. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 2 часа 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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПЛОВ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы, появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час). Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
6. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Диапазон установки времени приготовления — 5 минут — 4 часа с шагом установки в 1 минуту для интервала до 1 часа, в 5 минут — для интервала от 1 до 4 часов.

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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы, появится время приготовления, установленное по умолчанию (25 минут). Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
6. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

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



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



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

Программа «ЙОГУРТ»

Рекомендуется для приготовления различных видов йогурта и расстойки теста. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите 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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы, появится время приготовления, установленное по умолчанию (8 часов). Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
6. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении работы программы на дисплее появится сообщение **End**.
9. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
10. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу, предварительно смазав ее стенки и дно растительным маслом. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ВЫПЕЧКА**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы, появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час). Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
6. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
7. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись *End*).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»

Рекомендуется для тушения мяса и мясных продуктов, а также для приготовления холодцов и других блюд, требующих длительной тепловой обработки. Диапазон установки времени приготовления — 10 минут — 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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ТУШЕНИЕ**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**», выберите подпрограмму «**МЯСО**». На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись *End*).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»

Рекомендуется для тушения рыбы и морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ТУШЕНИЕ**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**», выберите подпрограмму «**РЫБА**». На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (30 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для тушения овощей. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «ЖАРКА МЯСА»

Рекомендуется для жарки мяса и мясных продуктов. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЖАРКА**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**», выберите подпрограмму «**МЯСО**». На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (18 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
7. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись *End*).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.



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. 51).

Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

Рекомендуется для жарки рыбы и морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЖАРКА**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**», выберите подпрограмму «**РЫБА**». На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (15 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
7. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись *End*).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.



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. 51).

Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для жарки овощей. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЖАРКА**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**», выберите подпрограмму «**ОВОЩИ**». На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (16 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
7. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись *End*).
10. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.



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. 51).

Программа «ТОМЛЕНИЕ МЯСА»

Рекомендуется для длительной тепловой обработки (томления) мяса и мясных продуктов, а также для приготовления различных блюд традиционной русской кухни. Сочетание 3D-нагрева и уникального температурного режима позволяет создать внутри мультиварки эффект русской печи. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 10 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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«МЯСО»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (3 часа).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **«Подогрев»**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **«End»**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ»

Рекомендуется для длительной тепловой обработки (томления) рыбы и морепродуктов, а также для приготовления различных блюд традиционной русской кухни. Сочетание 3D-нагрева и уникального температурного режима позволяет создать внутри мультиварки эффект русской печи. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (2 часа).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «МЯСНОЙ СУП»

Рекомендуется для варки мясных супов и бульонов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«МЯСО»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «РЫБНЫЙ СУП»

Рекомендуется для варки супов и бульонов из рыбы и морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «ОВОЩНОЙ СУП»

Рекомендуется для варки овощных супов, отваров, компотов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «МЯСО НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару мяса и мясных продуктов, диетических блюд, мантов, детского питания. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена ровно.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«МЯСО»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
7. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
8. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
10. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
11. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
12. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
13. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 54).

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. 51).

Программа «РЫБА НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару рыбы и морепродуктов, диетических блюд и детского питания. Диапазон установки времени приготовления — 5 минут – 2 часа с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена ровно.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (25 минут).
7. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
8. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
10. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
11. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
12. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
13. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 54).

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. 51).

Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, диетических блюд и детского питания. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект).

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она установлена ровно.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
7. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
8. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
10. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
11. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
12. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
13. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 54).

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. 51).

Программа «ВАРКА МЯСА»

Рекомендуется для варки мяса и мясных продуктов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ВАРКА**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**», выберите подпрограмму «**МЯСО**». На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «ВАРКА РЫБЫ»

Рекомендуется для варки рыбы и морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ВАРКА**». На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки «**Меню**» нажимайте кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**».
5. Нажимая кнопку «**Выбор продукта**», выберите подпрограмму «**РЫБА**». На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (30 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Время приготовления**», цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки «**Час/+**» и «**Мин/-**» (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку «**Старт**». На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку «**Старт**»: индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» погаснет. Повторное нажатие кнопки «**Старт**» снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор *Подогрев*) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**» или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для варки овощей. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 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 установлена ровно.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Для быстрого перемещения по меню после нажатия кнопки **«Меню»** нажимайте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»**. На дисплее будет мигать выбранный вид продукта, появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени, нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
7. При необходимости используйте функцию отложенного старта (стр. 14).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно отключить, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 15).
10. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее появится индикатор **Подогрев**) или сообщит о завершении работы (на дисплее появится надпись **End**).
11. Чтобы перевести прибор в режим ожидания по завершении работы программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
12. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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. 51).

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Приготовление фондю

Родиной фондю признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. По классическому рецепту в расплавленную смесь сыра, белого вина и приправ, температура которой поддерживается на огне или с помощью специальных устройств, особыми вилочками макают кусочки хлеба или подходящего гарнира. Аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское *хо-го* или японские блюда *набэмоно*.

С мультиваркой REDMOND RMC-ИН300 приготовить фондю очень просто, используя программу «МУЛЬТИПОВАР». Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.

Приготовление во фритюре

Французское слово *friture* переводится как «жаренье в масле». Способ приготовления различных продуктов путем погружения в кипящий расплавленный животный жир или растительное масло известен человечеству с древних времен.

Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-ИН300 также позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки (входит в комплект).



Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C, время приготовления по умолчанию – 30 минут. При установке параметров программы для жарки во фритюре обязательно следуйте указаниям из книги рецептов или воспользуйтесь таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 55).

Использование корзины для жарки во фритюре

1. Возьмите съемную ручку, сожмите ее у основания, вставьте концы в соответствующее гнездо в корзине и зафиксируйте.
2. Через указанное в рецепте время аккуратно откройте крышку мультиварки. Опустите корзину с равномерно разложенными продуктами в чашу с разогретым маслом. Будьте осторожны: масло очень горячее!
3. Крышку мультиварки оставьте открытой.
4. По завершении программы приподнимите корзину с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
5. Для удаления излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.



В целях предосторожности при жарке во фритюре используйте кухонные рукавицы.

- i** *Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Сильный продолжительный или многократный нагрев масла способствует его окислению. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.*

Приготовление творога, сыра

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 инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ.

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.

С помощью мультиварки REDMOND RMC-ИН300 вы можете легко и быстро приготовить нежный домашний творог, а также великолепные натуральные домашние сыры, экспериментируя с их вкусами добавкой различных наполнителей. Следуйте инструкциям прилагаемой книги рецептов.

- i** *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, которому посвящается практически все время. Мультиварка REDMOND RMC-1H300 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка 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. Все представленные в книге рецепты были адаптированы для данной модели командой наших поваров и прошли тщательную проверку на действующем образце мультиварки REDMOND RMC-1H300.

Прикорм — это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем несколько кормлений. Прикормом, в зависимости от возраста ребенка, могут служить 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 протертых 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 протертых мяса и рыбы. Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши. Супчики на овощном бульоне.

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

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

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-1H300 вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 23).

Супы, бульоны и различные отвары приносят детскому организму большую пользу. 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 соответствующим специалистом!

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-ИН300 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 установлена ровно.
2. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Появится значение времени работы программы (по умолчанию – 30 минут).
5. Нажмите кнопку **«Время приготовления»**, цифры на дисплее начнут мигать. Нажимая кнопку **«Мин/–»**, установите время работы в соответствии с таблицей времени пастеризации в зависимости от объема жидкости.
6. Нажмите кнопку **«Температура»**, на дисплее начнет мигать значение температуры (по умолчанию – 100°C). Нажимая кнопки **«Час/+»** (увеличение) и **«Мин/–»** (уменьшение), установите значение температуры 75°C.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Отключите функцию автоподогрева, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет.
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал, на дисплее появится сообщение **End**. Для возврата в режим ожидания нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту.
10. Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс пастеризации, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Прибор вернется в режим ожидания.
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

По окончании пастеризации перелейте обработанный продукт из чаши мультиварки, остудите и храните в холодном месте.



Использовать функцию «Отложенный старт» при пастеризации не рекомендуется.

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	36	38	40	42	44

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-1H300 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 без сосок и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно.
2. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Появится время работы программы, установленное по умолчанию (1 час).
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
6. Отключите функцию автоподогрева, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет.
7. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал, на дисплее появится сообщение **End**. Для возврата в режим ожидания нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту.
8. Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс стерилизации, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Прибор вернется в режим ожидания.
9. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

По окончании работы программы достаньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте бутылочку 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 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она установлена ровно. Установите контейнер в чашу.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранного продукта. Появится время приготовления, установленное по умолчанию (25 минут).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, начнется обратный отсчет времени приготовления.
7. Отключите функцию автоподогрева, повторно нажав кнопку **«Старт»**: индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** погаснет.

- По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал, на дисплее появится сообщение **End**. Для возврата в режим ожидания нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту. Все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.
- Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс стерилизации, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Прибор вернется в режим ожидания.
- По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

Подогрев детского питания

Благодаря эффекту водяной бани в мультиварке REDMOND RMC-ИH300 можно быстро и равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

- Залейте в чашу 1–2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она установлена ровно.
- Подключите прибор к электросети.
- Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее будет мигать индикатор выбранной программы. Появится время работы программы, установленное по умолчанию (30 минут).
- Нажмите кнопку **«Время приготовления»** для изменения времени приготовления, цифры на дисплее начнут мигать. Нажимая кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»**, установите время, необходимое для разогрева и последующего поддержания температуры продукта. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 40°C – 20 минут.
- Нажмите кнопку **«Температура»**, на дисплее начнет мигать значение температуры (по умолчанию – 100°C). Нажимая кнопки **«Час/+»** (увеличение) и **«Мин/-»** (уменьшение), установите значение температуры 40°C.
- Нажмите кнопку **«Старт»**. На дисплее останется индикатор выбранной программы, начнется обратный отсчет времени разогрева.
- По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал, на дисплее появится сообщение **End**. Для возврата в режим ожидания нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»** или подождите 1 минуту.
- Чтобы отменить введенную программу или остановить работу программы, нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Прибор вернется в режим ожидания.
- По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом или перемешайте ее содержимое!

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

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «РЫБА НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с водой или приготовленной пищей больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева (стр. 16).
- Если вы не используете прибор длительное время, следите, чтобы он был отключен от электросети. Рабочая камера, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора салфеток из грубой ткани или губок (если это специально не оговорено в данном руководстве), абразивных средств. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

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

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения, чашу — после каждого использования. Внутреннюю алюминиевую крышку и съемный паровой клапан желательно очищать после каждого использования прибора.

Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине.

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимального допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить разогрев на 30–40 минут (стр. 16).

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.



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

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки одновременно потяните на себя и вверх два пластмассовых фиксатора. Не прилагайте чрезмерных усилий. Отсоедините съемную крышку.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использование посудомоечной машины в данном случае нежелательно.
4. Вытрите обе крышки насухо.
5. Вставьте алюминиевую крышку выступом в верхний паз, совместите ее с основной крышкой и слегка нажмите на фиксаторы до щелчка.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора и состоит из двух частей.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя.
2. Переверните клапан. Нажмите на белую пластиковую защелку и отделите нижнюю часть клапана. Протрите обе части мягкой тканью.
3. Произведите сборку клапана в обратном порядке и установите его на место.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости вокруг чаши. Удаляйте конденсат после каждого использования с помощью кухонной салфетки, предварительно дав прибору остыть.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, это может привести к некорректной работе прибора. В этом случае необходимо произвести очистку поверхностей рабочей камеры.



Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

Боковые стенки рабочей камеры, дно и кожух центрального термодатчика (расположен на дне в середине) можно очистить влажной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

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

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины		Способы решения
Вы не закрыли крышку прибора, закрыли ее неплотно или часто открывали во время приготовления, 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.
<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 (рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке. 		<ul style="list-style-type: none"> Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	<ul style="list-style-type: none"> При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не 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. 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. В вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность.

При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 21).
Ингредиенты перед варкой не были обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	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 налили недостаточно масла в чашу; 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!).



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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

№	Продукт	Вес, г (шт.)	Количество воды, мл	Время приготовления
1	Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин / 30 мин
2	Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 мин
3	Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
4	Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин
5	Рыба (филе)	500	500	10 мин
6	Креветки салатные, очищенные, варено-мороженые	500	500	5 мин
7	Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин
8	Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
9	Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35 мин
10	Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	1 ч 10 мин
11	Овощи свежемороженые	500	500	10 мин
12	Яйцо на пару	3 шт.	500	10 мин



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

Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	расстойка теста, приготовление 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, 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 беже 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 запеканок
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, приготовление наггетсов и картофеля фри

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время по умолчанию, ч: мин	Диапазон изменения времени / шаг изменения	Выход на рабочие параметры	Отложенный старт до, ч	Автоподогрев до, ч
ЭКСПРЕСС	Быстрая варка круп с автоматическим определением времени приготовления	-	-	-	-	12
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры от 35 до 170°C с шагом в 5°C	0:30	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	-	24	12
КРУПЫ	Варка риса, рассыпчатых каш, гарниров	0:30	5 мин – 4 ч / 1 мин	-	24	12
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1:00	10 мин – 2 ч / 5 мин	-	24	12
МОЛОЧНАЯ КАША	Варка молочных каш	0:25	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 4 ч / 5 мин	-	24	12
ЙОГУРТ	Приготовление йогурта, расстойка теста	8:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	24	-

Программа		Рекомендации по использованию	Время по умолчанию, ч: мин	Диапазон изменения времени / шаг изменения	Выход на рабочие параметры	Отложенный старт до, ч	Автоподогрев до, ч
ВЫПЕЧКА		Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	10 мин – 8 ч / 5 мин	-	24	12
ТУШЕНИЕ	Мясо	Тушение мяса	1:00	10 мин – 12 ч / 5 мин	-	24	12
	Рыба	Тушение рыбы и морепродуктов	0:30				
	Овощи	Тушение овощей	0:40				
ЖАРКА	Мясо	Жарка мяса	0:18	5 мин – 2 ч / 1 мин	-	-	12
	Рыба	Жарка рыбы и морепродуктов	0:15				
	Овощи	Жарка овощей	0:16				
ТОМЛЕНИЕ	Мясо	Томление мяса	3:00	10 мин – 12 ч / 10 мин	-	24	12
	Рыба	Томление рыбы и морепродуктов	2:00				
СУП	Мясо	Приготовление супов на мясном бульоне	1:00	10 мин – 8 ч / 5 мин	-	24	12
	Рыба	Варка супов из рыбы и морепродуктов	0:40				
	Овощи	Варка овощных супов	0:35				
НА ПАРУ	Мясо	Приготовление на пару мяса	0:40	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	24	12
	Рыба	Приготовление на пару рыбы и морепродуктов	0:25				
	Овощи	Приготовление на пару овощей	0:35				
ВАРКА	Мясо	Варка мяса	1:00	10 мин – 8 ч / 5 мин	-	24	12
	Рыба	Варка рыбы и морепродуктов	0:30				
	Овощи	Варка овощей	0:40				



Функция автоподогрева в программе «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию отключена, если установлена температура приготовления ниже 80°C. При необходимости ее можно включить вручную.

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-1H300 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.



RAM-CL1 – щипцы для чаши.

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



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

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



RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре.

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



RB-A401 – чаша с антипригарным покрытием.

Внутреннее антипригарное покрытие чаши довольно устойчиво к механическим повреждениям, обладает отличными антипригарными и теплопроводными свойствами, благодаря чему пища не прилипает к рабочей 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. Емкость – 4 литра.

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E5	Системные ошибки (возможен выход из строя температурных датчиков)	<p>Не включайте прибор с пустой чашей!</p> <p>Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10–15 минут, при необходимости добавьте в чашу жидкости и продолжайте приготовление.</p> <p>Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр</p>
Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Подключите прибор к исправной электрической розетке
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	
		Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно

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, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).


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

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

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



Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: 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-IH300
Power.....	1250 W
Voltage.....	220–240 V, 50 Hz
Induction heating.....	yes
Bowl capacity.....	4 L
Bowl coating.....	non-stick
LCD display.....	monochrome, in Russian
Steam valve.....	removable
Inner lid.....	removable
Clock.....	yes
Non-volatile memory.....	yes

Automatic Programs

1. ЭКСПРЕСС (QUICK COOK)	13. ЖАРКА – Овощи (FRY – Vegetables)
2. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)	14. ТОМЛЕНИЕ – Мясо (SLOW COOK – Meat)
3. КРУПЫ (GRAIN)	15. ТОМЛЕНИЕ – Рыба (SLOW COOK – Fish)
4. ПЛОВ (PILAF)	16. СУП – Мясо (SOUP – Meat)
5. МОЛОЧНАЯ КАША (OATMEAL)	17. СУП – Рыба (SOUP – Fish)
6. ЙОГУРТ (YOGURT)	18. СУП – Овощи (SOUP – Vegetables)
7. ВЫПЕЧКА (BAKE)	19. НА ПАРУ – Мясо (STEAM – Meat)
8. ТУШЕНИЕ – Мясо (STEW – Meat)	20. НА ПАРУ – Рыба (STEAM – Fish)
9. ТУШЕНИЕ – Рыба (STEW – Fish)	21. НА ПАРУ – Овощи (STEAM – Vegetables)
10. ТУШЕНИЕ – Овощи (STEW – Vegetables)	22. ВАРКА – Мясо (BOIL – Meat)
11. ЖАРКА – Мясо (FRY – Meat)	23. ВАРКА – Рыба (BOIL – Fish)
12. ЖАРКА – Рыба (FRY – Fish)	24. ВАРКА – Овощи (BOIL – Vegetables)

Functions

"Keep Warm" function.....	up to 12 hours
Preliminary deactivation of the "Keep Warm" function.....	yes

"Reheat" function.....	yes
"Time Delay" function	up to 24 hours
Saving recent time and temperature settings.....	yes

Packaging Arrangement

Multicooker	1 pc.
Bowl RB-A4011	1 pc.
Bowl removing tongs	1 pc.
Steaming container.....	1 pc.
Deep fry basket with removable handle.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
Silicone scoop	1 pc.
Silicone spoon	1 pc.
Plastic paddle	1 pc.
"200 Recipes"	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.

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

Device Assembly

- The housing
- Carrying handle
- The lid
- Removable inner lid
- The bowl
- Lid release button
- Removable steam valve
- Control panel with a display
- Silicone spoon
- Plastic paddle
- Silicone scoop
- Measuring cup
- Steaming container
- Deep fry basket
- Power cord

Control Panel

- "ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ" ("TIME DELAY") button is used to set the time of delay.
- "ЧАС/+*" ("HOUR/+") button is used to adjust hours when setting current time, cooking time, and the time of delay; to increase the temperature in "МУЛЬТИПОВАР".
- "МИН/-" ("MIN/-") button is used to adjust minutes when setting current time, cooking time, and the time of delay; to reduce the temperature in "МУЛЬТИПОВАР".
- "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" ("CANCEL/REHEAT") button is used to enable/disable "Reheat" function; to interrupt cooking program; to cancel all settings.
- "МЕНЮ" ("MENU") button is used to select an automatic cooking program.
- "СТАРТ" ("START") button is used to activate selected cooking mode; to preliminarily enable/disable "Keep Warm" function.
- "ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ" ("COOKING TIME") button is used to enter cooking time adjustment mode.
- "ТЕМПЕРАТУРА" ("TEMPERATURE") button is used to enter cooking temperature adjustment mode (only in "МУЛЬТИПОВАР").
- "ВЫБОР ПРОДУКТА" ("PRODUCT") button is used to select the type of product in "ТУШЕНИЕ"; "ЖАРКА", "ТОМЛЕНИЕ", "СУТ", "НА ПАРУ"; and "ВАРКА" programs.
- Display.

Display

- Cooking programs indicators.
- Type of product indicators in "ТУШЕНИЕ"; "ЖАРКА", "ТОМЛЕНИЕ", "СУТ", "НА ПАРУ"; and "ВАРКА" programs.
- "Time Delay" setting/operating indicator.
- Cooking progress bar indicator.
- Cooking in progress indicator.
- "Keep Warm" / "Reheat" mode indicator.
- Temperature adjustment mode indicator.
- Clock (in standby mode) / 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 and does not indicate malfunction. In such case, clean the device.

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

II. OPERATION

Before Use

Place the device on a flat, stable, and hard surface away from wallpaper, decorative coatings, or any other objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.

Before operating the appliance, ensure 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.

i First fill the removable bowl with foods and liquids and only then place into the cooker, in order to prevent contamination of the working chamber.

Never operate the unit without the removable bowl in place. Doing so may cause overheating and lead to malfunction.

Never operate the unit without food or liquid in the removable bowl, because overheating may cause damage to the non-stick coating.

Do not operate the unit after it malfunctions.

Standby Mode

When the cooker is being plugged in it automatically enters the standby mode: the display shows automatic programs indicators (none of them is blinking), and the clock, displaying current time in 24-hour format.

Setting the Clock (Current Time)

When the unit is switched off or in the standby mode, display shows the clock. To adjust the time, press and hold down the "ЧАС/+*" or "МИН/-" button in standby mode, digits on the display start blinking. Press "ЧАС/+*" button to adjust hours and "МИН/-" button to adjust minutes. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.

When the time is set, wait for a few seconds or press "СТАРТ" button. The unit goes back into standby mode.

Non-volatile Memory

The device is equipped with a non-volatile memory which allows saving current settings in case of a power cut-off.

If power supply is interrupted during the operation of the cooking program current settings are being stored for 15 minutes, if interrupted during the "Time Delay" function operation current settings are being stored for 5 hours. When power supply resumes the unit continues its operation without any memory loss. If power supply resumes after the time has elapsed, multicooker enters

standby mode. The device maintains clock setting in the event of the power failure.

Saving Recent Time and Temperature Settings

Multicooker REDMOND RMC-ИH300 can save recent cooking temperature settings (in program "МУЛЬТИПОВАР") and recent time settings. The next time cooking program is selected, new settings become default settings.

To restore to factory time and temperature settings, simultaneously press and hold down the "ТЕМПЕРАТУРА" and "ВЫБОР ПРОДУКТА" buttons in standby mode. The device will sound an audible signal and "СТАРТ" button will blink twice to indicate that all programs have been restored back to their factory settings.

Setting the Cooking Time

Multicooker REDMOND RMC-ИH300 allows adjusting cooking time in all programs. Adjustment range and interval depend on the cooking program selected. To adjust cooking time of the program:

- Press "МЕНЮ" button repeatedly to default cooking program. Display shows "Таймер" ("Timer") indicator and select cooking time for the selected program. To scroll through the menu options, after pressing the "МЕНЮ" button, repeatedly press "ЧАС/+*" and "МИН/-" buttons.
- Press "ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ" button. Digits on the display start blinking.
- Press "ЧАС/+*" button to adjust hours and "МИН/-" button to adjust minutes. To scroll through the digits press and hold the corresponding button.

i When manually adjusting the cooking time consider adjustment range and interval of the selected program.

"Time Delay" Function

"Time Delay" function allows programming the device to finish cooking by specific time. Cooking program can be delayed from 10 minutes to 24 hours in 10 minute intervals.

Ensure that the current time is correctly set before using the "Time Delay" function.

To delay the program:

- Press "МЕНЮ" button repeatedly to select cooking program. Adjust cooking time if required. Press "ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ" button. Button indicator starts blinking, display shows "Отсрочка" ("Delay") indicator and the time in 24-hour format.
- Press "ЧАС/+*" button to adjust the hours and "МИН/-" button to adjust the minutes. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.

i If the time interval added to current time is less than cooking time of the program, the unit will start cooking without any delay.

- When the time of the delay has been set, adjust cooking time of the program if required. To adjust: press "ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ" button, use "ЧАС/+*" button to adjust hours and "МИН/-" button to adjust minutes. To change the time of delay press "ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ" button.
- Press "СТАРТ" button indicator goes off. Display shows "Отсрочка" ("Delay") indicator, name of the selected program and the time by which the dish is to be ready.
- Displayed time will not change until the beginning of the program. When the unit starts cooking "СТАРТ" button indicator lights up, display shows "Окончание" ("End") indicator, and cooking time of the program. The time begins to count down.
- To cancel the settings press "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" button, and reset.

i "Time Delay" function is not available in "ЖАРКА" program.

"Keep Warm" Function

The function is being automatically activated at the end of the program. "Keep

Warm" function allows maintaining the temperature of 70–75°C for a period of time up to 12 hours.

When the program begins "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" button indicator lights up. After cooking time elapses, program indicator on the display goes off; display shows "Плооррес" ("Heating") indicator, "Keep Warm" time starts to count up. To cancel the function, press "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" button, corresponding indicator goes off.

i "Keep Warm" function is not available in "ЙОГУРТ" program. If cooking temperature of "МУЛЬТИОВАР" program was below 75°C "Keep Warm" function will be automatically disabled. You can enable the function manually if required.

Preliminary Deactivation of the "Keep Warm" Function

Automatic activation of the "Keep Warm" function in the end of the cooking program may not always be required. Multicooker REDMOND RMC-IH300 allows deactivating the function after beginning of the program or during its operation. To deactivate the function press "СТАРТ" button after the program begins or in the "Time Delay" mode, "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" button indicator goes off. To reactivate the function press "СТАРТ" button ("ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" button indicator lights up).

"Reheat" Function

Multicooker REDMOND RMC-IH300 can be used to reheat cooked dish. Fill the bowl with food, place the bowl into the multicooker, close the lid, and plug in the unit. Press "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" button. Button indicator lights up, display shows "Плооррес" ("Heating") indicator. The timer starts to count up the "Reheat" time. The dish will be warmed up to 70–75°C and the temperature will be maintained for 24 hours. Press "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" button to disable the "Reheat" function, "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" button indicator goes off.

Standard Operating Procedure for Automatic programs

1. Measure ingredients according to the recipe. Fill the inner bowl with ingredients in accordance with the procedure recommended for selected program and place the bowl inside the device. Do not fill the bowl with ingredients or liquids pass the scale mark indicating maximum capacity. Ensure that the inner bowl is installed evenly and makes full contact with the heating element.
2. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
3. Press "МЕНЮ" button repeatedly to select the cooking program. To scroll through the menu options after pressing "МЕНЮ", repeatedly press "ЧАС/+" and "МИН/–" buttons.
4. Select the corresponding subprogram depending on the type of product used by pressing "ВЫБОР ПРОДУКТА" button (for "ТУШЕНИЕ", "ЖАРКА", "ТОМЛЕНИЕ", "СУП", "НА ПАРУ", and "ВАРКА" programs). Each subprogram features its own default time setting, which is being shown on the display.
5. Adjust default cooking time if required.
6. Delay the program if required.
7. Press "СТАРТ" button to begin cooking. The display stops showing all program indicators, except the one indicating selected program, cooking time of selected program starts to count down.

i Cooking time in "НА ПАРУ" program starts to count down when water comes to a full boil, providing enough steam.

8. Repress "СТАРТ" button to disable the "Keep Warm" function: "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" button indicator goes off. Press the "СТАРТ" button once again to reactivate the function.
9. When cooking program finishes, an audible sound is heard. Depending on your current settings the unit either enters the "Keep Warm" mode (display shows "Плооррес" ("Heating") indicator) or indicates the end of the program (display shows the word "End").
10. To enter standby mode after the program finishes, press "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" button or wait for 1 minute. To cancel the program, to interrupt cooking/reheating process, press "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" button.
11. Unplug the unit after use.

General Cooking Guidelines

For best results we recommend following recommendations given in the recipe book provided with multicooker REDMOND RMC-IH300. The book includes 200 recipes to choose from and each of the recipes has been adjusted for this particular model, all dishes cooked by professional cooks, and ingredients purchased in a regular grocery store.

If you did not manage to achieve the desired results using automatic cooking programs, we recommend you trying a versatile program called "МУЛЬТИОВАР", featured by REDMOND RMC-IH300. The program is equipped with a wide range of manual settings, offering boundless possibilities to experiment. Now you can adjust cooking time and temperature to suit your tastes and preferences and use a wide range of additional features provided.

"ЭКСПРЕСС" Program

The program is recommended for cooking different grains. The unit automatically sets cooking time required to cook an amount of grain you put into the bowl. Cooking time of the program does not count down; display shows the progress indicator ("progress bar").

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

"МУЛЬТИОВАР" Program

The program can be used to cook any dish with your personal time and temperature settings. Cooking time of the program can be adjusted from 2 minutes to 12 hours in 1 minute intervals for a period of time less than 1 hour and 5 minute intervals for over an hour. Cooking temperature can be adjusted from 35 to 170°C in 5°C intervals. Program default cooking time setting is 30 minutes; default temperature setting is 100°C.

If the operating temperature of the program is below 80°C, "Keep Warm" function is being automatically disabled. Press "СТАРТ" button during cooking to reactivate the function.

"КРУПЫ" Program

The program is recommended for cooking different types of grain. Default cooking time is 30 minutes. The time can be manually adjusted from 5 minutes to 4 hours in 1 minute intervals.

"ПЛОВ" Program

The program is recommended for cooking meat, fish, poultry, and vegetable rice pilafs. Default cooking time is 1 hour. The time can be manually adjusted from 10 minutes to 2 hours in 5 minute intervals.

"МОЛОЧНАЯ КАША" Program

The program is recommended for cooking porridges with pasteurized low fat milk. Default cooking time is 25 minutes. The time can be manually adjusted from 5 minutes to 4 hours in 1 minute intervals for periods of time less than 1 hour, and 5 minute intervals for periods of time over an hour.

General Guidelines for Cooking Porridges in Multicooker

For best results and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

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

i The results may vary depending on the quality, manufacturer, and place of origin of the grains and milk used.

If you did not manage to achieve the desired result using "МОЛОЧНАЯ КАША" program, we recommend you trying a versatile program "МУЛЬТИОВАР". Optimal temperature setting for oatmeal is 95°C. Measure the ingredients and set the cooking time according to the recipe selected.

"ЙОГУРТ" Program

The program is recommended for making yogurts and proofing dough. Default

cooking time is 8 hours. The time can be manually adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

"Keep Warm" function is not available in this program.

i You may use yogurt jar set REDMOND RAM-G1 (to be purchased separately) to prepare homemade yogurts.

"ВЫПЕЧКА" Program

The program is recommended for baking cakes, pies, puddings, and other types of pastry. Default cooking time is 1 hour. The time can be manually adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

"ТУШЕНИЕ" Programs

The program is recommended for making meat, fish, vegetable, and poultry stews, meat jellies, and other dishes that take long to cook. Default cooking time depends on the subprogram selected (use "ВЫБОР ПРОДУКТА" button to select): "Мясо" – 1 hour, "Рыба" – 30 minutes, "Овощи" – 40 minutes. The time can be manually adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

"ЖАРКА" Programs

The program is recommended for frying meat, fish, and vegetables. Default cooking time depends on the subprogram selected (use "ВЫБОР ПРОДУКТА" button to select): "Мясо" – 18 minutes, "Рыба" – 15 minutes, "Овощи" – 16 minutes. The time can be manually adjusted from 5 minutes to 2 hours in 1 minute intervals.

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

"ТОМЛЕНИЕ" Programs

The program is recommended for cooking meat and fish for an extended period of time, and for cooking traditional Russian dishes. The combination of 3D heating with unique temperature mode allows creating "Russian stove" effect inside the cooking chamber. Default cooking time depends on the subprogram selected (use "ВЫБОР ПРОДУКТА" button to select): "Мясо" – 3 hours, "Рыба" – 2 hours. The time can be manually adjusted from 10 minutes to 12 hours in 10 minute intervals.

"СУП" Programs

The program is recommended for cooking meat, fish, and vegetable broths and soups. Default cooking time depends on the subprogram selected (use "ВЫБОР ПРОДУКТА" button to select): "Мясо" – 1 hour, "Рыба" – 40 minutes, "Овощи" – 35 minutes. The time can be manually adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

"НА ПАРУ" Programs

The program is recommended for steaming meat, fish, vegetables, and for cooking low fat dishes and baby food. Default cooking time depends on the subprogram selected (use "ВЫБОР ПРОДУКТА" button to select): "Мясо" – 40 minutes, "Рыба" – 25 minutes, "Овощи" – 35 minutes. The time can be manually adjusted from 5 minutes to 2 hours in 5 minute intervals.

Use the steaming container provided to steam foods:

1. Fill the bowl with 600 – 1000 ml of water. Insert the steaming container inside the cooking bowl.
2. Measure and process ingredients according to the recipe, and evenly distribute them in the container. Place the bowl inside the device, ensuring optimal contact between the bowl and the heating element.
3. Follow steps 2–11 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

"ВАРКА" Programs

The program is recommended for boiling meat, fish, and vegetables. Default cooking time depends on the subprogram selected (use "ВЫБОР ПРОДУКТА" button to select): "Мясо" – 1 hour, "Рыба" – 30 minutes, "Овощи" – 40 minutes. The time can be manually adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

III. GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

General Rules and Recommendations

- Before you start cleaning the device, ensure that it is unplugged and has cooled down. Prior to first use or in order to remove the odor after cooking, steam half a lemon for 15 minutes using the "НА ПАРУ – Рыба" program.
- Use soft cloth and mild soap to clean the device.

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

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

Clean the housing of the device as needed. It is recommended to clean the bowl after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning wipe the outer surface of the bowl dry.

It is recommended to remove condensation and clean the inner aluminum lid and the steam release valve after each use.

Remove the inner lid by pulling up 2 plastic holders located on the inner side of the main lid. Clean the surfaces of both lids and wipe them dry. Then insert the inner lid into corresponding slots on the main lid and gently push the 2 holders down until the inner lid clicks into place.

Take the steam valve by the cover and gently pull it up in order to remove. Detach the lower part of the valve by pushing the white plastic lock. Rinse and dry the parts, assemble them together and insert the valve back into the main lid of the device with the ledge facing the back.

Condensation that accumulates during cooking in the special cavity around the bowl can be easily removed with a cloth or tissue.

Clean inner walls of the main unit, the bottom, and the central temperature sensor housing (located in the middle of the bottom) with damp (not wet!) sponge or napkin. Remove any traces of soap or detergent if using any to prevent extraneous odors during cooking.

If there is a foreign object in the cavity around the central temperature sensor carefully remove it using tweezers, avoiding pressing the housing of the sensor.

IV. BEFORE CALLING FOR SERVICE

Displayed Error Code	Error Description	Error Handling
E1 – E5	System error (possible temperature sensors malfunction).	Do not operate the device with an empty inner bowl! Unplug the device and let it cool down for 10-15 minutes, add cooking liquid, if required, and resume cooking. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center.

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not switch on	Voltage supply failure	Connect the device into a properly working electric power supply socket
The dish is taking too long to cook	Voltage supply interruption	Check if the wall socket is working properly
	The bowl was not properly positioned	Place the bowl properly, avoiding any distortion

V. PRODUCT WARRANTY


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

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

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



The packaging, user manual and the device itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste with household trash 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, замських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед 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 призвести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.

УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над пристроєм при 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 електроживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

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

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або 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 призвести до поломки приладу, травм та пошкодження майна.

Технічні характеристики

Модель	RMC-ІН300
Потужність	1250 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Індукційне нагрівання	є
Об'єм чаші	4 л
Покриття чаші	антипригарне
РК-дисплей	монохромний, русифікований
Паровий клапан	змінний
Внутрішня кришка	змінна
Годинник	є
Енергозалежна пам'ять	є

Автоматичні програми

1. ЕКСПРЕС (ЕКСПРЕС)
2. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИПОВАР)
3. КРУПЫ (КРУПИ)
4. ПЛОВ (ПЛОВ)
5. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
6. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
7. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
8. ТУШЕНИЕ – Мясo (ТУШКУВАННЯ – М'ясо)
9. ТУШЕНИЕ – Рыба (ТУШКУВАННЯ – Риба)
10. ТУШЕНИЕ – Овoщи (ТУШКУВАННЯ – Овoчі)
11. ЖАРКА – Мясo (СМАЖЕННЯ – М'ясо)
12. ЖАРКА – Рыба (СМАЖЕННЯ – Риба)
13. ЖАРКА – Овoщи (СМАЖЕННЯ – Овoчі)
14. ТОМЛЕНИЕ – Мясo (ТОМЛІННЯ – М'ясо)
15. ТОМЛЕНИЕ – Рыба (ТОМЛІННЯ – Риба)
16. СУП – Мясo (СУП – М'ясо)
17. СУП – Рыба (СУП – Риба)
18. СУП – Овoщи (СУП – Овoчі)
19. НА ПАРУ – Мясo (НА ПАРІ – М'ясо)
20. НА ПАРУ – Рыба (НА ПАРІ – Риба)
21. НА ПАРУ – Овoщи (НА ПАРІ – Овoчі)
22. ВАРКА – Мясo (ВАРІННЯ – М'ясо)
23. ВАРКА – Рыба (ВАРІННЯ – Риба)
24. ВАРКА – Овoщи (ВАРІННЯ – Овoчі)

Функції

Підкидка температури готових страв (автопідігрівання)	до 12 годин
Попереднє відключення автопідігрівання	є
Розігрівання страв	є
Відстрочка старту	до 24 годин
Запам'ятовування останніх установок часу і температури	є

Комплектація

Мультиварка	1 шт.
Чаша RB-A4011	1 шт.
Шпильці для витягування чаші	1 шт.
Контейнер для приготування на парі	1 шт.
Кошик зі змінною ручкою для смаження у фритюрі	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Силіконовий черпак	1 шт.
Силіконова ложка	1 шт.
Плоска пластикова ложка	1 шт.
Книга «20 рецептів»	1 шт.
Посібник з експлуатації	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.

Шнур електроживлення

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

Будова мультиварки A1

1. Корпус
2. Ручка для перенесення
3. Кришка приладу
4. Змінна внутрішня кришка
5. Чаша
6. Кнопка відкриття кришки
7. Змінний паровий клапан
8. Панель управління з дисплеєм
9. Силіконова ложка
10. Плоска пластикова ложка
11. Силіконовий черпак
12. Мірна склянка
13. Контейнер для приготування на парі
14. Кошик для смаження у фритюрі
15. Шнур електроживлення

Панель управління A2

1. Кнопка «ПОДЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» («ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ») – установка часу відкладеного старту
2. Кнопка «ЧАС/+/» («ГОД/+/») – установка годин при зміні поточного часу, часу приготування і часу відстрочки старту; збільшення температури приготування у програмі «МУЛЬТИПОВАР»
3. Кнопка «МИН/–» («ХВ/–») – установка хвилин при зміні поточного часу, часу приготування і часу відстрочки старту; зменшення температури приготування у програмі «МУЛЬТИПОВАР»
4. Кнопка «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» («СКАСУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ») – включення/відключення режиму розігрівання; переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань
5. Кнопка «МЕНЮ» – вибір автоматичної програми приготування
6. Кнопка «СТАРТ» – включення заданого режиму приготування; попереднє відключення/включення функції автопідігрівання
7. Кнопка «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» («ЧАС ПРИГОТОВУВАННЯ») – вхід у режим зміни часу приготування
8. Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА» – вхід до режиму зміни температури приготування (тільки для програм «МУЛЬТИПОВАР»)
9. Кнопка «ВЫБОР ПРОДУКТА» («ВИБІР ПРОДУКТУ») – вибір виду продукту в програмах «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА»
10. Дисплей

Будова дисплею A3

1. Індикатори програм приготування
2. Індикатори виду продуктів у програмах «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА»
3. Індикатор установи часу і роботи режиму відкладеного старту
4. Динамічний індикатор ходу процесу приготування
5. Індикатор роботи програми приготування
6. Індикатор роботи режимів підігрівання і розігрівання страв
7. Індикатор установи часу приготування
8. Годинник (у режимі очікування) / таймер

І. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВКЛЮЧЕННЯМ

Обережно розпакуйте виріб, видалив всі пакувальні матеріали і рекламні наклейки за винятком наклейки із серійним номером. Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантійне обслуговування. Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу

теплою мильною водою. Ретельно просушіть. При першому використанні можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку зробіть очищення приладу (стор. [1]).

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед початком експлуатації

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

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

i *Щоб уникнути забруднення дна і стінок робочої камери приладу рекомендується спочатку замочити інгредієнти і воду в чашу, і лише потім установити чашу в корпус мультиварки.*

Не вмикайте прилад без встановленої всередині чаші – при випадковому запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу.

Не вмикайте прилад з порожньою чашею – перегрівання чаші може призвести до пошкодження антипригарного покриття.

Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

Режим очікування

При підключенні приладу до електромережі він переходить в режим очікування: на дисплеї відомо індикатори автоматичних програм (жеден з них не мигає), а також годинник, що показує поточний час у 24-годинному діапазоні.

Установка годинника (установка поточного часу)

На дисплеї мультиварки, яка відключена від електромережі, а також знаходиться в режимі очікування, відображається годинник.

Щоб змінити час на годиннику, у режимі очікування натисніть і утримуйте кілька секунд кнопку «ЧАС/+/» або «МИН/–», цифри на дисплеї почнуть мигати. Для зміни значення годин натискайте кнопку «ЧАС/+/», для зміни значення хвилин – кнопку «МИН/–». Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.

Після закінчення установки часу почекайте кілька секунд або натисніть кнопку «Старт». Прилад повернеться в режим очікування.

Енергозалежна пам'ять

Прилад оснащений енергозалежною пам'яттю, що дозволяє зберігати поточні налаштування при відключенні електроенергії.

Якщо електрика відключиться під час роботи програми, налаштування зберігаються в пам'яті протягом 15 хвилин, а якщо під час роботи режиму відкладеного старту – протягом 5 годин. При повненні подані електроенергії прилад продовжить роботу. Після спливання зазначеного часу налаштування обнуляються, і при повненні подані електроенергії прилад переїде в режим очікування. Налаштування годинника зберігаються незалежно від наявності електроживлення.

Запам'ятовування останніх установок часу і температури

Мультиварка REDMOND RMC-ІН300 запам'ятовує останні установи температури (для програм «МУЛЬТИПОВАР») і часу приготування. При наступному виборі даної програми ці значення використовуються як установлені за замовчуванням.

Щоб повернутися до заводських установок часу і температури, у режимі очікування одночасно натисніть і утримуйте кілька секунд кнопки

«ТЕМПЕРАТУРА» і «ВИБОР ПРОДУКТА». Пролунає сигнал, двічі мигне кнопка «СТАРТ», і заводські налаштування будуть відновлені для всіх програм.

Установка часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-ІН300 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми. Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежить від обраної програми приготування. Щоб змінити час приготування:

1. Натискаючи кнопку «МЕНЮ», виберіть програму приготування. На дисплеї з'явиться індикатор «Таймер» і час приготування, встановлений за замовчуванням. Для швидкого переміщення по меню після натискання кнопки «МЕНЮ» натисайте кнопки «ЧАС/+» і «МИН/–».
2. Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕННЯ». Цифри на дисплеї почнуть мигати.
3. Натисайте кнопку «ЧАС/+» для зміни значення годин, а кнопку «МИН/–» – для зміни значення хвилин. Для швидкої зміни часу натисніть і утримуйте відповідну кнопку.

i При ручній установці часу приготування врахуйте можливий діапазон налаштувань і крок установки, передбачений обраною програмою приготування.

Функція відкладеного старту програми

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати час, до якого повинна приготуватися страва. Відкладіть закінчення процесу приготування можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 10 хвилин. Перш ніж використовувати дану функцію, необхідно встановити точний час на годиннику (див. «Установка годинника (установка поточного часу)'). Щоб установити час відстрочки старту:

1. Натискаючи кнопку «МЕНЮ», виберіть програму приготування, при необхідності змініть час приготування. Натисніть кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Індикатор кнопки почне мигати, на дисплеї з'явиться індикатор «Отсрочка» («Відстрочка») і значення часу в 24-годинному форматі.
2. Натискаючи кнопку «ЧАС/+», змінійте значення годин, натискаючи кнопку «МИН/–» – значення хвилин. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.

i Якщо при установці відкладеного старту до поточного часу доданий інтервал менше, ніж час роботи програми, програма почне виконуватися відразу, без відстрочки.

3. Після установки часу відкладеного старту ви можете змінити час приготування: для цього натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕННЯ». Змінійте значення годин кнопкою «ЧАС/+», значення хвилин – кнопкою «МИН/–». Щоб ще раз змінити час відкладеного старту, натисніть кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».
4. Натисніть кнопку «СТАРТ», її індикатор згасне. На дисплеї залишиться індикатор «Отсрочка» («Відстрочка»), назва обраної програми і час доби, до якого повинна приготуватися страва.
5. До початку роботи програми час на дисплеї мінятися не буде. Після початку процесу приготування засвітиться індикатор кнопки «СТАРТ», на дисплеї з'явиться індикатор «Окончание» («Закінчення») і час роботи програми. Почнете зворотний відлік часу.
6. Для скасування зроблених установок натисніть кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», після чого програму приготування необхідно ввести заново.

i У програмі «ЖАРКА» функція відкладеного старту недоступна.

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)

Дана функція автоматично включає режим підігрівання відразу після завершення роботи програми приготування і підтримує температуру готової страви в межах 70–75°C протягом 12 годин.

Після запуску програми засвітиться індикатор кнопки «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ».

Після завершення роботи програми індикатор програми на дисплеї зникне, з'явиться індикатор «Підогрев» («Підігрівання»), почнеється прямий відлік часу роботи в режимі підігрівання.

Щоб зупинити підігрівання, натисніть кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», її індикатор згасне.

i Функція автопідігрівання недоступна в програмі «ЙОГУРТ». У програмі «МУЛЬТИПОВАР» при установці температури приготування нижче 75°C автопідігрівання за замовчуванням виключене. За необхідності його можна включити вручну.

Попереднє відключення автопідігрівання

Включення автопідігрівання після закінчення роботи програми приготування буває не завжди бажано. У мультиварці REDMOND RMC-ІН300 передбачена можливість завчасного відключення цієї функції відразу після запуску або під час роботи програми приготування. Для цього після старту програми приготування або в режимі відстрочки старту натисніть кнопку «СТАРТ», індикатор кнопки «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» згасне. Щоб знову включити автопідігрівання, ще раз натисніть кнопку «СТАРТ» (засвітиться індикатор кнопки «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ»).

Функція розігрівання страви

Мультиварку REDMOND RMC-ІН300 можна використовувати для розігрівання страви. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки, закрийте кришку і підключіть прилад до електромережі. Потім натисніть кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Загориться індикатор кнопки, на дисплеї з'явиться індикатор «Підогрев» («Підігрівання»). Таймер почне прямий відлік часу розігрівання. Прилад розігріє страву до 70–75°C буде підтримувати її в гарячому стані протягом 24 годин. Щоб включити розігрівання, натисніть кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», при цьому індикатор кнопки згасне.

Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти. Розмістіть їх у чаші мультиварки відповідно до програми приготування і вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче максимальної оцінки на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно сти�кається з нагрітими елементами.
2. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
3. Натискаючи кнопку «МЕНЮ», виберіть необхідну програму приготування. Для швидкого переміщення по меню після натискання кнопки «МЕНЮ» натисайте кнопки «ЧАС/+» і «МИН/–».
4. Якщо в програмі передбачений вибір виду продукту, виберіть відповідну підпрограму натисканням кнопки «ВИБОР ПРОДУКТА» (для програм «ТУШЕНІЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА»). Для кожної підпрограми встановлене власне значення часу приготування за замовчуванням, що відображається на дисплеї приладу.
5. Ви можете змінити встановлене за замовчуванням значення часу (див. «Установка часу приготування»).
6. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
7. Для запуску програми натисніть кнопку «СТАРТ». На дисплеї зникнуть індикатори всіх програм, крім обраної, почнеється зворотний відлік часу приготування.

i У програмі «НА ПАРУ» зворотний відлік починається після закипання води і досягнення достатньої щільності пари в чаші.

8. Функцію автопідігрівання можна відключити, повторно натиснувши кнопку «СТАРТ»: індикатор кнопки «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» згасне. Повторне натискання кнопки «СТАРТ» знову влючає дану функцію.
9. Після завершення роботи програми приготування пролунає сигнал. Діалі, у залежності від поточних налаштувань, прилад перейде в режим

автопідігрівання (на дисплеї з'явиться індикатор «Підогрев» («Підігрівання») або повідомить про завершення роботи (на дисплеї з'явиться напис «End»).

10. Щоб перевести прилад у режим очікування після завершення роботи програми натисніть кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» або почекайте 1 хвилину. Щоб скасувати введenu програму, зупиніть процес приготування або підігрівання страви, натисніть кнопку «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ».
11. По закінченні роботи від'єднайте прилад від електромережі.

Загальні рекомендації з приготування

Для одержання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки REDMOND RMC-ІН300 книгою «200 рецептів», розробленою спеціально для цієї моделі. Усі представлені рецепти були розроблені і притовлені в мультиварці REDMOND RMC-ІН300 командою наших кухарів, а всі продукти, використані при їхньому приготуванні, купувалися в звичайних магазинах.

Якщо, на вашу думку, вам не вдалося досягти бажаного результату на автоматичних програмах, у мультиварці REDMOND RMC-ІН300 передбачена універсальна програма «МУЛЬТИПОВАР» з розширеним діапазоном ручних налаштувань, що відкриває величезні можливості для ваших кулінарних експериментів. На свій розсуд і в свій смак ви можете самі встановлювати час і температуру приготування, використовувати широкий набір наявних додаткових функцій.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Програма призначена для варіння круп і автоматично визначає час приготування в залежності від кількості інгредієнтів у чаші. Відліку часу в ході приготування немає, на дисплеї світиться динамічний індикатор («Змійка»).

Функції відкладеного старту й автопідігрівання в цій програмі недоступні.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрам часу приготування (від 2 хвилин до 12 годин, крок зміни – 1 хвилина для інтервалу до 1 години, 5 хвилин для інтервалу від 1 до 12 годин) і температури (від 35 до 170°C, крок зміни – 5°C). За замовчуванням встановлений: час приготування – 30 хвилин, температура – 100°C.

Якщо встановлено температуру приготування нижче 80°C, функція автопідігрівання за замовчуванням відключена. Ви можете включити її, натиснувши кнопку «СТАРТ» під час роботи програми.

Програма «КРУПЫ»

Програма для варіння круп, приготування розсіпчатих каш і гарнірів. Час приготування за замовчуванням – 30 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні 5 хвилин – 4 години з кроком установки в 1 хвилину.

Програма «ПЛОВ»

Рекомендується для приготування плову з м'ясом, птицею, риб'ю або овочами. Час приготування за замовчуванням – 1 година. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні 10 хвилин – 2 години з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендується для приготування каш з використанням пастеризованого молока малої жирності. Час приготування за замовчуванням – 25 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні 5 хвилин – 4 години з кроком установки в 1 хвилину до 1 години й у 5 хвилин – від 1 до 4 годин.

Рекомендації з приготування молочних каш у мультиварці

Щоб уникнути википання молока й одержати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промити всі цільнозернові крупы (рис, гречка, пшоно і т.п.), поки вода не стане чистою;
- перед приготуванням змазувати чашу мультиварки вершковим маслом;

- строго дотримуватися пропорції, відміряючи інгредієнти відповідно до вказівок із книги рецептів (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів строго пропорційно);
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

i Властивості молока і круп, у залежності від місця походження і виробника, можуть відрізнятися, що іноді відбивається на результатах приготування.

Якщо бажаний результат у програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не був досягнутий, скористайтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші складає 95°C. Кількість інгредієнтів і час приготування встановлюйте відповідно до рецепта.

Програма «ЙОГУРТ»

Рекомендується для приготування різних видів йогурту і розстоювання тіста. Час приготування за замовчуванням – 8 годин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні 10 хвилин – 12 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Функція автопідігрівання в даній програмі недоступна.

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

Програма «ВЫПЕЧКА»

Рекомендується для приготування випічки (кексів, бісквітів, пирогів). Час приготування за замовчуванням – 1 година. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні 10 хвилин – 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програми тушкування («ТУШЕНИЕ»)

Рекомендується для тушкування м'яса, риби та овочів, а також для приготування холодитів та інших страв, що вимагають тривалої теплової обробки. Час за замовчуванням залежить від обраної підпрограми (встановлюється натисканнями кнопки «ВИБОР ПРОДУКТА»): «М'ясо» – 1 година, «Рыба» – 30 хвилин, «Овощи» – 40 хвилин. Можлива ручна установка часу в діапазоні 10 хвилин – 12 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програми смаження («ЖАРКА»)

Рекомендується для смаження м'яса, риби та овочів. Час за замовчуванням залежить від обраної підпрограми (встановлюється натисканнями кнопки «ВИБОР ПРОДУКТА»): «М'ясо» – 18 хвилин, «Рыба» – 15 хвилин, «Овощи» – 16 хвилин. Можлива ручна установка часу в діапазоні 5 хвилин – 2 години з кроком установки в 1 хвилину.

Функція відкладеного старту в даній програмі недоступна.

Програми томління («ТОМЛЕНИЕ»)

Рекомендується для тривалої теплової обробки (томління) м'яса і риби, а також для приготування різних страв традиційної російської кухні. Поєднання 3D-нагрівання і унікальний температурний режим дозволяє створити всередині мультиварки ефект російської печі. Час за замовчуванням залежить від обраної підпрограми (встановлюється натисканнями кнопки «ВИБОР ПРОДУКТА»): «М'ясо» – 3 години, «Рыба» – 2 години. Можлива ручна установка часу в діапазоні 10 хвилин – 12 годин із кроком установки в 10 хвилин.

Програми варіння супів («СУП»)

Рекомендується для варіння м'ясних, рибних і овочевих бульйонів і супів на їхній основі. Час за замовчуванням залежить від обраної підпрограми (встановлюється натисканнями кнопки «ВИБОР ПРОДУКТА»): «М'ясо» – 1 година, «Рыба» – 40 хвилин, «Овощи» – 35 хвилин. Можлива ручна установка часу в діапазоні 10 хвилин – 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програми варіння на парі («НА ПАРУ»)

Рекомендується для приготування на парі м'яса, риби й овочів, а також приготування дитячих страв, дитячого харчування. Час за замовчуванням

залежить від обраної підпрограми (встановлюється натисканнями кнопки «ВИБОР ПРОДУКТА»): «М'ясо» – 40 хвилин, «Рыба» – 25 хвилин, «Овощи» – 35 хвилин. Можлива ручна установка часу в діапазоні 5 хвилин – 2 години з кроком установки в 5 хвилин.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту):

1. Налити в чашу 600–1000 мл води. Установіть контейнер для приготування на парі в чашу.
2. Відміряйте і підготуйте продукти відповідно до рецепту, рівномірно розкладіть їх у контейнері і вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона встановлена рівно.
3. Дотримуйтеся вказівок п. 2–11 «Загального порядку дій при використанні автоматичних програм».

Програми варіння («ВАРКА»)

Рекомендується для варіння м'яса, риби й овочів. Час за замовчуванням залежить від обраної підпрограми (встановлюється натисканнями кнопки «ВИБОР ПРОДУКТА»): «М'ясо» – 1 година, «Рыба» – 30 хвилин, «Овощи» – 40 хвилин. Можлива ручна установка часу в діапазоні 10 хвилин – 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

III. ДОГЛЯД ЗА МУЛЬТИВАРКОЮ

Загальні правила і рекомендації

- Перед початком очищення переконайтеся, що прилад відключений від електромережі і цілком охолонувив. Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо прокип'ятити в ній протомом 15 хвилин половину лимона в програмі «НА ПАРУ – Рыба».
- Для очищення використовуйте м'яку тканину і делікатні засоби для миття посуду.

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

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

Очищення корпусу приладу робиться в разі необхідності. Чашу рекомендується очищати після кожного використання, її можна мити в посудомийній машині. По закінченні очищення протріть зовнішню поверхню чаші насухо. Після кожного використання приладу рекомендується робити очищення внутрішньої алюмінієвої кришки і парового клапану, а також видаляти конденсат.

Внутрішню кришку відієднайте, потягнувши на себе і вгору два пластмасових фіксатори на нижній стороні основної кришки. Очистіть поверхні обох кришок і протріть їх насухо. Потім вставте внутрішню кришку в лазі основної і зафіксуйте її, з невеликим зусиллям натиснувши на фіксатори до клацання. Паровий клапан акуратно зніміть, потягнувши його за кришку з невеликим зусиллям нагору і на себе. Відокреміть нижню частину клапану, натиснувши на білу пластикову засувку. Промийте деталі, просушіть, зберіть разом і установіть паровий клапан на кришку приладу виступом для витягування назад.

Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі і накопичується в спеціальній порожнині на корпусі приладу навколо чаші, легко видаляти за допомогою серветки.

Бічні стінки робочої камери, дно і кожух центрального термодатчика (розташований на дні в середині) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб виключити появу небажаного запаху при наступному приготуванні їжі.

При потрапленні сторонніх тіл у поглиблення навколо центрального термодатчика акуратно видалять їх піщотом, не надаючи на кожух датчика.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ


Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилки
E1 – E5	Системні помилки (можливий вихід з ладу температурних датчиків).	Не вставляйте прилад за порожньої чашею! Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути протомом 10–15 хвилин, при необхідності додайте в чашу рідини і продовжуйте готування. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Не вмикається	Немає живлення від електромережі	Підключіть прилад до справної електричної розетки
Страва готується занадто довго.	Перебій з живленням від електромережі	Перевірте справність електричної розетки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Установіть чашу рівно, без перекосів

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

⚠ Уважною, керуватися користувачем, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до Місячної програми з переробки відходів. Виявіть турботу про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).

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

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

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе

жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

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

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

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

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

Техникалық сипаттамалары

Table with 2 columns: Specification and Value. Includes items like Yлігі (RMS-ІН300), Қуаты (1250 Вт), Кернеуі (220-240 В, 50 Гц), Индукциялық қыздыру (бар), Табақтың көлемі (4 л), Табақтың жабындысы (қарсы қыш), СК-дисплей (монохромдық, орысша), Бү клананы (шешілмелі), Ішкі қақпақ (шешілмелі), Сағат (бар), Энергиядан тәуелсіз жады (бар).

Автоматты бағдарламалар

- 1. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)
2. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ)
3. КРУПЫ (ЖАРМАЛАР)
4. ПЛОВ (ПАЛАУ)
5. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ)
6. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
7. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
8. ТУШЕНИЕ – Мясo (БҰҚТЫРУ – Ет)
9. ТУШЕНИЕ – Рыба (БҰҚТЫРУ – Балық)
10. ТУШЕНИЕ – Овоши (БҰҚТЫРУ – Көкөніс)
11. ЖАРКА – Мясo (ҚУЫРУ – Ет)
12. ЖАРКА – Рыба (ҚУЫРУ – Балық)
13. ЖАРКА – Овоши (ҚУЫРУ – Көкөніс)
14. ТОМЛЕНИЕ – Мясo (ТҮНДЫРУ – Ет)
15. ТОМЛЕНИЕ – Рыба (ТҮНДЫРУ – Балық)
16. СУП – Мясo (КӨЖЕ – Ет)
17. СУП – Рыба (КӨЖЕ – Балық)
18. СУП – Овоши (КӨЖЕ – Көкөніс)
19. НА ПАРУ – Мясo (БУДА – Ет)
20. НА ПАРУ – Рыба (БУДА – Балық)
21. НА ПАРУ – Овоши (БУДА – Көкөніс)
22. ВАРКА – Мясo (ПІСІРУ – Ет)
23. ВАРКА – Рыба (ПІСІРУ – Балық)
24. ВАРКА – Овоши (ПІСІРУ – Көкөніс)

Функциялар

Table with 2 columns: Function and Duration. Includes items like Дайын тағам температурасын ұстау (автокыздыру) (12 сағатқа дейін), Автоқыздыруды алдын ала өшіру (бар), Тағамды қыздыру (бар), Стартты шегеру (24 сағатқа дейін), Уақыт пен температураның соңғы орнатылымын есте сақтау (бар).

Жинақ

Table with 2 columns: Item and Quantity. Includes items like Мультипісіргіш (1 дана), RV-A4011 табағы (1 дана), Табақты шығаратын қысқыш (1 дана), Бұда әзірлеу контейнері (1 дана), Фритюрде қуыруға арналған шешілетін тұтқасы бар себет (1 дана), Өлшеу стақаны (1 дана), Силиконды ожау (1 дана), Силиконды қасық (1 дана), Жалпақ пластик қасық (1 дана), «200 рецепт» кітабы (1 дана), Пайдалану бойынша нұсқаулық (1 дана), Сервистік кітапша (1 дана), Электр қоректендіру бауы (1 дана).

Өндiрiсiнде оiнiм жетiлдiру бaрысында бұйымның дизайны, жинағы,

сонымен қатар техникалық сипаттамасына өзгерістерді осы өзгерістер туралы қосымша ескертпей енгізуге құқығы бар.

Мультипісіргіш құрылымы А1

- 1. Корпус
2. Тасымадау тұтқасы
3. Аспап қақпағы
4. Шешілетін ішкі қақпақ
5. Табақ
6. Қақпақты ашу түймешігі
7. Шешілетін бү клананы
8. Дисплейі бар басқару панелі
9. Силиконды қасық
10. Жалпақ пластик қасық
11. Силиконды ожау
12. Өлшеу стақаны
13. Бұда әзірлеу контейнері
14. Фритюрде қуыруға арналған себет
15. Электр қоректендіру бауы

Басқару панелі А2

- 1. «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» («ШЕГЕРІЛГЕН СТАРТ») түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату
2. «ЧАС/» («САҒАТ/») түймешігі – ағымдағы уақыт, әзірлеу уақыты мен стартты шегеру уақыты өзгергенде сағатты орнату; «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасын көбейту
3. «МИН/» түймешігі – ағымдағы уақыт, әзірлеу уақыты мен стартты шегеру уақыты өзгергенде минуттарды орнату; «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасын азайту
4. «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» («БОЛДЫРМАУ/СЫТУ») түймешігі – ысыту режимін қосу/өшіру; әзірлеу бағдарламасы жұмысын үзу; жасалған теңешімілерді түсіру
5. «МЕНЮ» («МӘЗІР») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау
6. «СТАРТ» түймешігі – тапсырылған әзірлеу режимін қосу; автосыту функциясын алдын ала өшіру/қосу
7. «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» («ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ») түймешігі – әзірлеу уақытын өзгерту режиміне кіру
8. «ТЕМПЕРАТУРА» түймешігі – әзірлеу температурасын өзгерту режиміне кіру (тек «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы үшін)
9. «ВЫБОР ПРОДУКТА» («АЗЫҚТЫ ТАҢДАУ») түймешігі – «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА» бағдарламаларында азық түрін таңдау
10. Дисплей

Дисплей құрылымы А3

- 11. Әзірлеу бағдарламаларының индикаторлары
12. «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА» бағдарламаларында азық түрінің индикаторлары
13. Шегерілген старт режимі жұмысын / уақытын орнату индикаторы
14. Әзірлеу үдерісі барысының динамикалық индикаторы
15. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс индикаторы
16. Асты ысыту және қыздыру режимдерінің жұмыс индикаторы
17. Әзірлеу уақытын әзірлеу индикаторы
18. Сағат (күту режимінде) / таймер

I. АЛҒАШ ҚОСАР АЛДЫНДА

Орамын абайлап ашыңыз және бұйымды қорпаптан шығарыңыз, барлық орау материалдарды мен сериялық нөмірі бар жаспырмадан басқа жарнамалық жаспырмаларды алып тастаңыз. Бұйымның сериялық нөмірі болмауы оған кепілдік қызмет көрсету құқығымызды сізден автоматты түрде айырады. Аспап корпусын ылғал таманмен сүртiңiз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият келтiрiңiз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл аспап

қауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазаланыз.



Назар аударыңыз! Аспапты кез келген оқу болғанда пайдалануға тыйым салынады.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Пайдаланар алдында

Аспапты бү клананың шығатын бұ тұсқағаз, декоративтік жабындылар, электрondық аспаптар мен жоғары ылғал мен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттар немесе материалдарға тимейтіндей қатты тегіс көлденең бетке орнатыңыз.

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



Аспаптың жұмыс камерасының түбі мен қабырғаларын ласпама үшін алдымен құрамдастар мен суды табаққа, содан кейін табақты мультипісіргіш корпусына орнатпауға кеңес беріледі.

Аспапты ішіне орнытылған табақсыз қоспаңыз – әзірлеу бағдарламасы кездесісөк қосылғанда бұл аспаптың сындарлы қызып кетуіне әкеліп соқтырады.

Табағы бос аспапты қоспаңыз – табақтың қызып кетуі күйге қарсы жабындының зақымдауы мүмкін.

Аспапты кез келген оқуларда қолдануға тыйым салынады.

Күту режимі

Аспапты электр желісіне қосқанда ол күту режиміне өтеді: дисплейде автоматты бағдарламалар индикаторлары (олардың ешқайсысы жапылықтамайды), сонымен қатар 24 сағаттық диапазонда ағымдағы уақытты көрсететін сағат пайда болады.

Сағат орнату (ағымдағы уақытты орнату)

Электр желісінен ажыратылған, сонымен қатар күту режиміндегі мультипісіргіш дисплейінде сағат көрінеді.

Сағаттағы уақытты өзгерту үшін күту режимінде «ЧАС/» немесе «МИН/» түймешігін бірнеше секунд ұстап тұрыңыз, дисплейдегі сандар жапылықтай бастайды. Сағат мәндерін өзгерту үшін «ЧАС/» түймешігін, минут мәндерін өзгерту үшін – «МИН/» түймешігін басыңыз. Мәнді тез өзгерту үшін тиісті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз. Уақытты орнату аяқталған соң бірнеше секунд күту тұрғыңыз немесе «СТАРТ» түймешігін басыңыз. Аспап күту режиміне оралады.

Энергияға тәуелді жады

Аспап электр энергиясы өшкенде ағымдағы теңешімілерді сақтауға мүмкіндік беретін энергияға тәуелді жадымен жарақтандырылған.

Егер электр тоғы бағдарлама жұмысы кезінде өшіп қалса, теңешімілер 15 минут бойы, егер шегерілген старт режимі істеп тұрғанда – 5 сағат бойы сақталады. Электр энергиясының берілуі жаңғырылғанда аспап жұмысты жалғастырады. Аталған уақыт өткен соң теңешімілер нөлге түсіп, электр энергиясының берілуі жаңғырылғанда аспап күту режиміне өтеді. Сағат теңешімілерді электр қоректендірудің барлығына қарамастан сақталады.

Уақыт пен температураның соңғы орнатылымын есте сақтау

REDMOND RM-ІН300 мультипісіргіші температура («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы үшін) мен әзірлеу уақытының соңғы орнатылымын есте сақтайды. Осы бағдарламаны келесі таңдағанда бұл мәндер әдепкі бойынша орнытылған ретінде қолданылады.

Уақыт пен температураның зауыттық орнатылымына оралу үшін күту режимінде бір мезгілде бірнеше секунд «ТЕМПЕРАТУРА» және «ВЫБОР ПРОДУКТА» түймешіктерін басып ұстап тұрыңыз. Сигнал естіліп, «СТАРТ» түймешігі екі рет жапылықтайды да, зауыттық теңешімілер барлық бағдарламалар үшін қалпына келтірілетін болады.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-ИН300 мультіпісіргішінде ар бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өздігінен орнатуға болады. Берілген уақыты өзгерту қадамы мен ықтимал арналы әзірлеудің таңдалған бағдарламасына байланысты. Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. «МЕНЮ» түймешігін басып отырып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Дисплейде «Таймер» және «МЕНЮ» түймешігі арналыға орналыған әзірлеу уақыты көрінеді. «МЕНЮ» түймешігін басқан соң мәзір бойынша тез ауысу үшін «ЧАС/+» және «МИН/-» түймешіктерін басыңыз.
2. «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» түймешігін басыңыз. Дисплейдегі сандар жоюлықтай бастайды.
3. Сағат мәндерін өзгерту үшін «ЧАС/+» түймешігін, ал минут мәндерін өзгерту үшін «МИН/-» түймешігін басыңыз. Уақытты тез өзгерту үшін тіксті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз.

i Әзірлеу уақытын қалмен орнатуға таңдалған әзірлеу бағдарламасында қарастырылған орнату қадамы мен ықтимал төменшілдер диапазонын ескеріңіз.

Бағдарламаның шегерілген стартынғы функциясы

«Стартты шегеру» функциясы тағам әзірленуі тиіс уақыты енгізуге мүмкіндік береді. Әзірлеу барысының аяқталуын шегеру үшін орнату қадамы 10 минутты құрайтын 10 минут пен 24 сағат аралығында жүзеге асыруға болады. Осы функцияны пайдалану үшін сағаттағы тура уақытты орнату қажет («Сағатты орнатуды (ағымдағы уақыты орнату)» қараңыз).

Стартты шегеру уақытын орнату үшін:

1. «МЕНЮ» түймешігін басып отырып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз, қажет болса, әзірлеу уақытын өзгертіңіз. «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы жылылықтай бастайды, дисплейде «Отсрочка» («Шегеру») индикаторы және 24 сағаттық пішімде уақыттың мәні көрінеді.
2. «ЧАС/+» түймешігін басып отырып, сағат мәнін, «МИН/-» түймешігін басып отырып — минуттың мәнін өзгертіңіз. Мәнді тез өзгерту үшін тіксті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз.

<3> Егер шегерілген стартынғы орнатуға ағымдағы уақытта бағдарлама жұмысының уақытын қарағанда аз ырақ аралық қосылса, бағдарлама бірден, шегерусіз орныдала бастайды.

3. Шегерілген старт уақытын орнатқан соң сіз әзірлеу уақытын өзгерте аласыз: ол үшін «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» түймешігін басыңыз. Сағат мәнін «ЧАС/+» түймешігін, минут мәнін — «МИН/-» түймешігін өзгертіңіз. Шегерілген старт уақытын тағы бір рет өзгерту үшін «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» түймешігін басыңыз.
4. «СТАРТ» түймешігін басыңыз, оның индикаторы сөнеді. Дисплейде «Отсрочка» («Шегеру») индикаторы қалады, таңдалған бағдарлама атауы мен тағам әзірленуі тиіс таулықты көрінеді.
5. Әзірлеу жұмысы басталғанша дисплейдегі уақыт өзгермейді. Әзірлеу уақыты басталған соң «СТАРТ» түймешігінгі индикаторы жапылп, дисплейде «Окончание» («Аяқталу») индикаторы мен бағдарлама жұмысының уақыты көрінеді. Уақыты кері есептеу басталады.
6. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» түймешігін басыңыз, одан кейін әзірлеу бағдарламасын қайта енгізу қажет.

i «ЖАРКА» бағдарламасында шегерілген старт функциясы қол жетімсіз.

Дайын тағамдар температурасын ұстау функциясы (автожылыту)

Осы функция әзірлеу уақыты аяқталған соң бірден ысыту режимі автоматты түрде қосылады және 12 сағат бойы 70–75°С шектерінде дайын тағам температурасын ұстайды.

Бағдарлама іске қосылған соң «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» түймешігінгі индикаторы жанады. Бағдарлама жұмысы аяқталғанда бағдарлама индикаторы дисплейден

кетіп, «Подогрев» («Ысыту») индикаторы пайда болады, ысыту режиміндегі жұмыстың тікелей есептелуі басталады. Ысытуды тоқтату үшін «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» түймешігін басыңыз, оның индикаторы сөнеді.

i Автоысыту функциясы «ЙОГУРТ» бағдарламасында қол жетімсіз. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында 75°С-ден төмен әзірлеу температурасы орнатылған әдепкі бойынша автоысыту үшін тұрады. Қажет болса, оны қалмен қосуға болады.

Автоысыту үшін алды өзгерту

Әзірлеу бағдарламасының уақыты аяқталғанда автоысытуды қосу үнемі жақсы бола бермейді. REDMOND RMC-ИН300 мультіпісіргішінде әзірлеу бағдарламасының жұмысы басталған соң және істеп тұрған кезде дереу осы функцияны алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Ол үшін әзірлеу бағдарламасы басталған соң немесе стартты шегеру режимінде «СТАРТ» түймешігін басыңыз, «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» түймешігінгі индикаторы сөнеді. Автоысытуды қайта қосу үшін «СТАРТ» түймешігін қайта басыңыз («ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» түймешігінгі индикаторы жанады).

Тағамдарды жылыту функциясы

REDMOND RMC-ИН300 тағамдарды жылыту үшін қолдануға болады. Азық-түлікті табақа салып, оны мультіпісіргіш корпусына орнатыңыз, қақпақты жауып, электр желісіне аспапты қосыңыз. Содан кейін «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» түймешігін басыңыз. Түймешік индикаторы жанады, дисплейде «Подогрев» («Ысыту») индикаторы пайда болады. Таймер жыл уақытының тікелей есебін бастайды. Аспап тағамды 70–75°С-ге дейін қыздырады және оны 24 сағат ішінде ыстық күйде ұстайтын болады. Ысытуды қосу үшін «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» түймешігін басыңыз, бұл ретте түймешік индикаторы сөнеді.

Автоматты бағдарламаларды пайдалануда әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеңіз). Оларды әзірлеу бағдарламасына сәйкес мультіпісіргіш табағына салып, аспап корпусына салыңыз. Сүмен қоса, құрамдастардың бәрі табактың ішкі бетіндегі ең жоғары белгілен артық болмағанын қараңыз. Табактың қиғаш орнатылмағанына және қыздыру элементінен тығыз жанасатынына көз жеткізіңіз.
2. Мультіпісіргіш қақпағын сыртты естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «МЕНЮ» түймешігін басып, әзірлеудің қажетті бағдарламасын таңдаңыз. Мәзір бойынша тез ауысу үшін «МЕНЮ» түймешігін басқан соң «ЧАС/+» және «МИН/-» түймешіктерін басыңыз.
4. Егер бағдарламада азық-түліктің түрін таңдау қарастырмаса, «ВЫБОР ПРОДУКТА» («ТҮШЕНІЕ»), «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СҮП», «НА ПАРУ», «ВАРКА» бағдарламалары үшін түймешігін басу арқылы тіксі ішкі бағдарламаны таңдаңыз. Әр ішкі бағдарлама үшін аспап дисплейінде көрінетін әдепкі бойынша әзірлеу уақытының жеке мәні белгіленген.
5. Сіз әдепкі бойынша орнатылған уақыт мәнін өзгерте аласыз («Әзірлеу уақытын орнату» қараңыз).
6. Қажет болса, шегерілген старт уақытын орнатыңыз.
7. Ішкі бағдарламаны іске қосу үшін «СТАРТ» түймешігін басыңыз. Дисплейде таңдалғаннан басқа, барлық бағдарламалардың индикаторлары жоғалды, әзірлеу уақытының кері есебі басталады.

i «НА ПАРУ» бағдарламасында кері есеппен қойылған соң және табактағы бұдың жеткілікті тығыздақта жетуінен кейін басталады.

8. Автоысыту функциясын «СТАРТ» түймешігін қайта басып, өшіруге болады: «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» түймешігінгі индикаторы сөнеді. «СТАРТ» түймешігін қайта басу осы функцияны қайта қосады.
9. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталғанда сигнал естіледі. Ары қарай, ағымдағы төменшілдерге байланысты аспап автоматты түрде ысыту режиміне (дисплейде «Подогрев» («Ысыту») индикаторы) өтеді

немесе немесе жұмыстық аяқталғанын хабарлайды (дисплейде «End» жазуы пайда болады).

10. Бағдарлама жұмысы аяқталғанда аспапты күту режиміне ауыстыру үшін «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» түймешігін басыңыз немесе 1 минут күтіңіз. Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін тағамды әзірлеу немесе ысыту барысын тоқтату үшін «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» түймешігін басыңыз.
11. Жұмыс аяқталғанда аспапты электр желісінен ажыратыңыз.

Әзірлеу бойынша жалпы кеңестер

Сапалы нәтиже алу үшін біз REDMOND RMC-ИН300 мультіпісіргішіне қосымша берілген осы үлгі үшін арнайы жасалған «200 рецепті» кітабындағы тағамдарды әзірлеу бойынша рецептілерді пайдалануды ұсынамыз. Барлық ұсынылған рецептілер біздің аспапдар командасымен жасалып, REDMOND RMC-ИН300 мультіпісіргішінде өзіріленген, ал оларды әзірлеуге қолданылған барлық азық-түлік көбімгі дүкендерден сатып алынаған.

Егер, сіздіңше, автоматты бағдарламаларда қалаған нәтижеге қол жеткізудің сәтті түсіпсе, REDMOND RMC-ИН300 мультіпісіргішінде сіздің аспапдық тәжірибелеріңіз үшін мол мүмкіндіктер ашатын қол төменшілдеріңізді кең аумағы бар «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасы қарастырылған. Өзіңіздің қалауыңыз бен тағамныңызға қарай, сіз әзірлеудің уақыты мен температурасын өзгертіңіз орната аласыз, бар қосымша функцияларды қолдана аласыз.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама жарна пісіруге арналған және табактағы құрамдастар мөлшеріне қарай әзірлеу уақытын автоматты түрде анықтайды. Әзірлеу кезінде уақытты есептеу жоқ, дисплейде динамикалық индикатор («Жылжышық») жанады. Бұл бағдарламада шегерілген старт және автоысыту функциялары қол жетімсіз.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Бағдарлама пайдаланушы енгізген әзірлеу уақытының параметрлері бойынша кез келген дерлік тағамдар әзірлеуге арналған (2 минуттан 12 сағатқа дейін, өзгерту қадамы — 1 сағатқа дейінгі аралық үшін 1 минут, 1 және 12 сағат аралығы үшін 5 минут) және температура (35-тен 170°С-ге дейін, өзгерту қадамы — 5°С). Әдепкі бойынша орнатылған: әзірлеу уақыты — 30 минут, температура — 100°С.

Егер 80°С-ден төмен әзірлеу температурасы орнатылған болса, әдепкі бойынша автоысыту функциясы өшірілген. Сіз оны бағдарлама жұмыс істеп тұрғанда «СТАРТ» түймешігін басып тұрып, қоса аласыз.

«КРУПЫ» бағдарламасы

Жармаар пісіруге, үгімелі ботқалар мен гарнирлер пісіруге арналған бағдарлама. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты — 30 минут. 1 минуттық орнату қадамымен 5 минут — 4 сағат аралығында әзірлеу уақытының қолмен орнатуға болады.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Ет, күс еті, балық немесе көкөністермен әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты — 1 сағат. 5 минуттық қадамымен 10 минуттан — 2 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын қолмен орнатуға болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майлылығы аз пастерленген сүтті қолдана отырып, ботқалар әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты — 25 минут. 1 минуттан 1 сағатқа дейінгі орнату қадамымен 5 минут — 4 сағат аралығында және 5 минуттықта — 1-ден 4 сағатқа дейінгі аралықта әзірлеу уақытын қолмен орнатуға болады.

Мультіпісіргіште сүтті ботқалар әзірлеу бойынша кеңестер

Сүттің тасымалуының алдын алу және қажетті нәтиже алу үшін әзірлеу алдында келесі әрекеттер орындаған жөн:

- барлық тұтас дәнді жармаларды (күріш, қарақұмық, тары және т. б.), су тазарғанша мұқият жуыңыз;
- әзірлеу алдында мультіпісіргіш табағын сырт маймен майлау керек;
- құрамдастарды рецептілер кітабындағы нұсқауларға сәйкес өлшеі отырып, пропорцияларды қатаң сақтау (құрамдастар мөлшерін тура пропорционалды түрде азайту немесе көбейту);

- майы алынбаған сүтті қолдануда оны 1:1 пропорциясында ауыз сумен араластырыңыз.

І Сүт пен жармалардың қасиеттері шыққан жері мен өндірушіге байланысты ерекшеленуі мүмкін, бұл кейде әзірлеу нәтижелерінен көрінеді.

Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қалаған нәтижеге қол жеткілімсіз, «МУЛЬТИГОВАР» әмбебап бағдарламасы қолданыңыз. Сүттің ботаны әзірлеудің оттайы температурасы 95°С-ді құрайды. Құрамдас тар мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептіге сәйкес орнатңыз.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

Түрлі йогурттар жасау мен қамыр салуға кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты – 8 сағат. 5 минуттық орнату қадаммен 10 минут – 12 сағат аралығында әзірлеу уақытын қолмен орнатуға болады. Бұл бағдарламада автосыту функциясы қол жетімсіз.

І Йогурттар әзірлеу үшін сіз REDMOND RAM-C1Йогурты үшін банкілердің арнайы жинағын қолдана аласыз (жеке сатып алыңыз).

«ВПЕЧКА» бағдарламасы

Пісірмелер әзірлеуге кеңес беріледі (кекстар, бисквиттар, пирогтар). Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты – 1 сағат. 5 минуттық орнату қадаммен 10 минут – 8 сағат аралығында әзірлеу уақытын қолмен орнатуға болады.

Бұқтыру бағдарламалары («ТУШЕНИЕ»)

Көкөніс, ет, балықты бұқтыруға, сонымен қатар уақ жылумын өңдеуді талап ететін іркілдек пен басқа тағамдарды әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша уақыт таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты («ВЫБОР ПРОДУКТА») түймешігін басу арқылы орнатылады: «Мясос» – 1 сағат, «Рыба» – 30 минут, «Овоши» – 40 минут. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадаммен 10 минуттан – 12 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады.

Куыр бағдарламалары («ЖАРКА»)

Ет, балық пен көкөніс қуыруға кеңес беріледі. Әдепкі бойынша уақыт таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты («ВЫБОР ПРОДУКТА») түймешігін басу арқылы орнатылады: «Мясос» – 18 минут, «Рыба» – 15 минут, «Овоши» – 16 минут. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадаммен 5 минуттан – 2 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады. Шегерілері старт функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.

Тыңдыру бағдарламалары («ТОМЛЕНИЕ»)

Ет пен балықты узақ жылумын өңдеуге (тыңдыруға), сонымен қатар дәстүрлі орыс ас үйінің түрлі тағамдарын жасауға кеңес беріледі. 3D-қыздыру мен бірегей температуралық режимнің бірігуі мультіпісіргіштің ішінде орыс пеші әсерін туғызуға мүмкіндік береді. Әдепкі бойынша уақыт таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты («ВЫБОР ПРОДУКТА») түймешігін басу арқылы орнатылады: «Мясос» – 3 сағат, «Рыба» – 2 сағат. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадаммен 10 минуттан – 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

Көжелер пісіру бағдарламалары («СУП»)

Етті, балықты және көкөністі сорпалар мен олардың негізіндегі көжелер пісіруге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша уақыт таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты («ВЫБОР ПРОДУКТА») түймешігін басу арқылы орнатылады: «Мясос» – 1 сағат, «Рыба» – 40 минут, «Овоши» – 35 минут. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадаммен 10 минуттан – 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

Буда пісіру бағдарламалары («НА ПАРУ»)

Буда ет, балық пен көкөніс, сонымен қатар диеталық тағамдар, балалар тамағын жасауға кеңес беріледі. Әдепкі бойынша уақыт таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты («ВЫБОР ПРОДУКТА») түймешігін басу арқылы орнатылады: «Мясос» – 40 минут, «Рыба» – 25 минут, «Овоши» – 35 минут. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадаммен 5 минуттан – 2 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

Бұл бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жинаққа кіреді):

1. Табаққа 600–1000 мл су құйыңыз. Буда әзірлеу үшін контейнерді табаққа орнатыңыз.
2. Азықты рецептіге сәйкес өлшеп, дайындап алыңыз да, оларды контейнерге біркелкі етіп салып, табақты аспаптың корпусына салыңыз. Оның төтегі орнатылғанына көз жеткізіңіз.
3. 2–11 т. «Кусоқталы» бағдарламаларды қолданғанда әрекеттердің жалпы тәртібі: нұсқауларын ұстаныңыз.

Пісіру бағдарламалары («ВАРКА»)

Ет, балық және көкөніс пісіруге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша уақыт таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты («ВЫБОР ПРОДУКТА») түймешігін басу арқылы орнатылады: «Мясос» – 1 сағат, «Рыба» – 30 минут, «Овоши» – 40 минут. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадаммен 10 минуттан – 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

III. МУЛЬТИПІСІРГІШТІҢ КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажырағанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлеген соң иісті кетіру үшін әдепкі уақытын өзгеріссіз қалдырып, мультіпісіргіште 15 минут бойы жарты лимонды «НА ПАРУ – Рыба» бағдарламасында қайнатуға кеңес береміз.
- Тазалау үшін жұмсақ мата және ыдыс жуу үшін жұмсақ құралдар қолданыңыз.

І Аспапты тазалауда қатты майлықтар немесе зубкілер (егер бұл осы нұсқаулықта арнайы айтылмаса), абразивтік пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар кез келген химиялық бөлсенді заттарды немесе тамаққа жанасатын заттармен қолдануға кеңес берілмейтін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады. Аспаптың корпусын суға батыруға немесе су ағынына салуға тыйым салынады!

Аспап корпусын тазалау қажет болғанда жасалады. Табақты аспапты пайдаланған сайын тазалауға кеңес беріледі, оны ыдыс жуу машинасында жууға болады. Тазалау аяқталғанымен табақтың сырты бетін құрғатып сүрткіңіз. Аспапты пайдаланған сайын ішкі алюминий қақпақ пен бу қлапанын тазалауға, сонымен қатар қондырғысты кетіруге кеңес беріледі. Негізгі қақпақтың төменгі жағындағы екі пластмассалық бекітішті орталыққа қарай басып және ішкі қақпақты екі пластмассалық қарай және төмен тартып оны ажыратыңыз. Екі қақпақ беттерін тазалауын және құрғатып сүрткіңіз. Одан кейін ішкі қақпақты негізгінің қуырстарына енгізіңіз, бекітіштерді біраз күш салып сырты естілінеге басып, бекітіңіз.

Бу қлапаны қақпақты біраз күш салып жоғары және өзіңізге қарай тартып, аябайлап шешіңіз. Ақ пластик ілгекті басып, қлапаның төменгі бөлігін ажыратыңыз. Белшектенді жуғыңыз, кептіріңіз, біріктіріп жинаңыз және бу қлапаны шығаруға арналған шығыңқы жерін артақ қаратып аспап қақпағына орнатыңыз.

Асты әзірлеу барысында жылытасатын және табақ айналандыра аспап корпусындағы арнайы қуыста калыптасатын конденсат майлықтың көмегімен жеңіл кетеді.

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғалары, орталық термоқадаға түбі мен қабығын (ортада түбінде орналасқан) дымлық (сулы емес!) губкі немесе майлықпен сүртуге болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, келесі тамақ әзірлегенде қаламаған иістің пайда болуының алдын алу үшін оның қақпақтарында құлақтай алып тастаңыз.

Орталық термоқадағаның шығыңқына бөлке заттар түскенде оларды қадаға қабығына көз түсірмей, піщетпен ақырып алып тастаңыз.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабар	Ықтимал ақаулар	Кәтеңі түзеу
E1 – E5	Жүйелік қателер (температуралық қадағалау істен шығуы мүмкін).	Табағы бос аспапты қоспаңыз! Аспапты электр желісінен ажыратып, 10–15 минут суытын, қажет болса табаққа сүйіктік құйып, әзірлеуді жалғастырыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервис орталыққа жолығыңыз.

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды түзеу
Қосылмады	Электр желісінен қоректендіру жоқ	Аспапты электр розеткісіне қосыңыз
Тағам тым узақ әзірленуде.	Электр желісінен қоректендірудегі жаңылтстар	Электр розеткісінің дұрыстығын тексеріңіз
	Мультіпісіргіш корпусындағы табақ тегіс орнатылмаған	Табақты тегіс, қисайтпай орнатыңыз


V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 25 ай мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жедел, бөлшектенді аустыру немесе бүкіл жүйімды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні тұнқушылық кепілдік талонында дұқын мерзіміне және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөндеілмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жаны сақталған жағдайда танылады.

Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және телефондық тығыздауыштар және т.б.).

Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелерді қолданыс мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса). Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді. Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі – сатып алынған күнінен 5 жыл. Мерзім тек бұйымның пайдаланылу осы нұсқаулықпен қолданылған техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда жарамды.

⚠ Орамды, пайдаланылған нұсқауларын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтары қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдала асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

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

XAVFSIZLIK CHORALARI

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

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

- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
- Jihoz iste'mol qiladigan kuchlanishga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning. Ushbu talabga amal qilmaslik qisqa tutas-huv 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 vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.*

- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan

emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.

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

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

- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovugan-

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

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

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

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

Texnik xususiyatlari

Modeli.....	RMC-IH300
Quvvati.....	1250 W
Kuchlanishi.....	220 – 240 V, 50 Hz
Induktsion qizdirish.....	bor
Jom hajmi.....	4 l
Jom qoplamasi.....	kuyilishga
Suyuq kristalli display.....	monoxrom, ruschalashtirilgan
Bug klapani.....	olinuvchi
Ichki qopqoq.....	olinuvchi
Soat.....	bor
Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira.....	bor

Automatik dasturlar

1. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)
2. МУЛЬТИПОВАР (MULTIOSHRAZ)
3. КРУПЫ (YORMALAR)
4. ПЛОВ (PALOV)
5. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BO'TQA)
6. ЙОГУРТ (YOGURT)
7. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
8. ТУШЕНИЕ – Мясо (DIMLASH – Go'sht)
9. ТУШЕНИЕ – Рыба (DIMLASH – Baliq)
10. ТУШЕНИЕ – Овощи (DIMLASH – Sabzavotlar)
11. ЖАРКА – Мясо (QOVURISH – Go'sht)
12. ЖАРКА – Рыба (QOVURISH – Baliq)
13. ЖАРКА – Овощи (QOVURISH – Sabzavotlar)
14. ТОМЛЕНИЕ – Мясо (DIMLAB PISHIRISH – Go'sht)
15. ТОМЛЕНИЕ – Рыба (DIMLAB PISHIRISH – Baliq)
16. СУП – Мясо (SHORVA – Go'sht)
17. СУП – Рыба (SHORVA – Baliq)
18. СУП – Овощи (SHORVA – Sabzavotlar)
19. НА ПАРУ – Мясо (BUG'DA PISHIRISH – Go'sht)
20. НА ПАРУ – Рыба (BUG'DA PISHIRISH – Baliq)
21. НА ПАРУ – Овощи (BUG'DA PISHIRISH – Sabzavotlar)
22. ВАРКА – Мясо (QAYNATIB PISHIRISH – Go'sht)
23. ВАРКА – Рыба (QAYNATIB PISHIRISH – Baliq)
24. ВАРКА – Овощи (QAYNATIB PISHIRISH – Sabzavotlar)

Funksiyalar

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish).....	12 soatgacha
Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish.....	bor
Taomlarni isitish.....	bor
Ishga tushishni kechiktirish Vaqt va haroratning songgi o'rnatmalarini eslab qolish.....	24 soatgacha
.....	bor

Majmua to'plami

Multipishirgich.....	1 dona
RB-A4011 jomi.....	1 dona
Jomni chiqarib olish uchun qisqichlar.....	1 dona
Bug da tayyorlash uchun konteyner.....	1 dona
Frityurda qovurish uchun olinuvchi dastali savatcha.....	1 dona
O'lchov stakani.....	1 dona
Silikon cho'mich.....	1 dona
Silikon qoshiq.....	1 dona
Yassi plastik qoshiq.....	1 dona
«200 ta resept» kitobi.....	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi.....	1 dona
Elektr ta'minot shnuri.....	1 dona

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

Multipishirgich tuzilishi A1

1. Korpus
2. Ko'tarish uchun dasta
3. Jihoz qopqog'i
4. Olinuvchi ichki qopqoq
5. Jom
6. Qopqogini ochish tugmachasi
7. Olinuvchi bug klapani
8. Displayli boshqaruv paneli
9. Silikon qoshiq
10. Yassi plastik qoshiq
11. Silikon cho'mich
12. O'lchov stakani
13. Bug'da tayyorlash uchun konteyner
14. Frityurda qovurish uchun savatcha
15. Elektr ta'minot shnuri

Boshqaruv paneli A2

1. «ОТЛОЖЕНЫИ СТАРТ» («ISHGA TUSHISHNI KECHIKTIRISH») tugmachasi – ishga tushishni kechiktirish vaqtini o'rnatish
2. «ЧАС/» («SOAT/+») tugmachasi – joriy vaqt, tayyorlash vaqti va ishga tushishni kechiktirish vaqtini o'zgartirishda soatni o'rnatish; «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash haroratini orttirish
3. «МИН/» («DAQ/-») tugmachasi – joriy vaqt, tayyorlash vaqti va ishga tushishni kechiktirish vaqtini o'zgartirishda daqiqani o'rnatish; «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash haroratini pasaytirish
4. «ОТМЕНА/РАЗОТРЕБ» («BEKOR QILISH/ISITISH») tugmachasi – isitish rejimini yoqish/ochirish; tayyorlash dasturi ishini to'xtatib qo'yish; kiritilgan parametrlarni bekor qilish
5. «МЕНО» («MENU») tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash

6. «СТАРТ» («START») tugmachasi – tayyorlashning berilgan rejimini yoqish; avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib/yoqib qo'yish
7. «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» («TAYYORLASH VAQTI») tugmachasi – tayyorlash vaqtini o'zgartirish rejimiga kirish
8. «ТЕМПЕРАТУРА» («HARORAT») tugmachasi – tayyorlash haroratini o'zgartirish rejimiga kirish (faqat «МУЛЬТИПОВАР» dasturi uchun)
9. «ВЫБОР ПРОДУКТА» («MAHSULOTNI TANLASH») tugmachasi – «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА» dasturlarida mahsulot turini tanlash
10. Display

Displayning tuzilishi A3

1. Tayyorlash dasturlari indikatorlari
2. «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА» dasturlaridagi mahsulotlar turlari indikatorlari
3. Vaqtni / ishga tushishni kechiktirish rejimi ishini o'rnatish indikatorlari
4. Tayyorlash jarayonning borishini ko'rsatuvchi dinamik indikator
5. Tayyorlash dasturining ishlashini ko'rsatuvchi indikator
6. Taomlarni qizdirish va isitish rejimlarining ishlashini ko'rsatuvchi indikator
7. Tayyorlash vaqtini o'rnatish indikatorlari
8. Soat (kutish rejimida) / taymer

I. DASTLABKI YUQISHDAN AVVAL

Jihozni ehtiyotlik bilan qadoqdan chiqarish, seriya raqami yozilgan nakleykadan tashqari barcha qadoqlash materiallari va reklama nakleykalarini olib tashlang. Mahsulotda seriya raqamining bo'lmagligi sizni kafolatli xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi. Jihoz qurinishi nam latba bilan artiq. Jomni iliq sovunli suv bilan yuving. Yaxshilab kupuning. Jihozdan ilk marta foydalanganda begona hid paydo bo'lishi mumkin. bu jihoz nosozligining natijasi hisoblanmaydi. Bu holda jihozni tozalashni amalga oshiring

⚠ Diqqat! Har qanday nosozlik yuz berganda asbobdan foydalanish taqiqlanadi.

II. MULTIPISHIRGICHDAN FOYDALANISH

Foydalanishni boshlashdan avval

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

Tayyorlashdan avval multipishirgichning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismlarida shikastlanishlar, siniq joylar va boshqa nuqsanlarning yoqligiga ishonch hosil qiling. Jom va qizdirish kamerasi tubi orasida begona buyumlar bo'lmagligi kerak.

i Jihoz ishchi kamerasi tubi va devorlarining ifloslanishini oldini olish uchun jomga avval barcha mahsulotlar va suvni solish, shundan keyingina jomni multipishirgich korpusiga joylashtirish tavsiya qilinadi.

Jihozni ichiga jom joylashtirilgan holda yoqamang – tayyorlash dasturi tasodifiy tarzda ishga tushirilgan holda bu jihozning xaddan tashqari qizib ketishiga olib keladi.

Jihozni jom bo'sh bo'lgan holda yoqamang – jomning ortiqcha qizib ketishi kuyishga qarshi qoplamanning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

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

Kutish rejimi

Jihoz elektr tarmog'iga ulanganda u kutish rejimiga o'tadi: displayda avtomatik tayyorlash dasturlari indikatorlari (ularidan birortasi ham mittililamaydi) hamda joriy vaqtni 24 soatli diapazonda ko'rsatuvchi soat ko'rinib turadi.

Soatni oʻrnatish (joriy vaqtni oʻrnatish)

Elektr tarmogʻidan uzilgan hamda kutish rejimida boʻlgan multipishirgich displeyda soat aks etiriladi.

Soatdagi vaqtni oʻzgartirish uchun kutish rejimida «ЧАС/» yoki «МИН/» tugmachasini bir necha soniya bosib turing, displeydagi raqamlar millitlay boshlaydi. Soat qiymatini oʻzgartirish uchun «ЧАС/» tugmachasini, daqiqa qiymatini oʻzgartirish uchun esa «МИН/» tugmachasini bosing. Qiymatni tez oʻzgartirish uchun tegishli tugmachani bosib va ushlab turing. Vaqtni oʻrnatish tugallangandan keyin bir necha soniya kuting yoki «Старт» tugmachasini bosing. Jihoz kutish rejimiga qaytdi.

Quvvatlarga bogʻliq boʻlgan xotira

Jihoz elektr quvvatiga bogʻliq boʻlmagan xotira bilan jihazlangan, bu esa elektr taʼminoti uzilib qolgan hollarda joriy sozlamalarni saqlab qolishga imkon beradi.

Agar elektr taʼminoti dastur ishlayotgan vaqtda uzilib qolsa, sozlamalar xotirada 15 daqiqa saqlab turiladi, ishga tushishni kechiktirish rejimi ishlayotgan vaqtda uzilib qolsa esa – 5 soat davomida saqlab turiladi. Elektr taʼminoti qayta tiklanganda jihoz oʻz ishini davom ettiradi. Katsatilgan vaqt oʻtib ketgan hollarda sozlamalar bekor qilinadi va elektr taʼminoti qayta tiklanganda qurilma «СИСТЕМА» rejimiga oʻtadi. Soat qiymatini elektr taʼminotining mavjudligi yoki yoʻqligidan qaytaʼm joriy nazar saqlanadi.

Vaqt va haroratning soʻngi oʻrnatmalarini eslab qolish

REDMOND RMC-IH300 multipishirgichi harorat («МУЛЬТИПОБАР» dasturi uchun) va tayyorlash vaqtining soʻngi oʻrnatmalarini eslab qoladi. Ushbu dasturi tanlangan keyingi holda ushbu qiymatlardan standart qiymatlar sifatida foydalaniladi.

Vaqt va haroratning dastlabki qiymatlariga qaytish uchun kutish rejimida «ТЕМПЕРАТУРА» va «ВЫБОР ПРОДУКТА» tugmachalarini bir vaqtda bosib va ushlab turing. Tovushli signal beriladi, «СТАРТ» tugmachasi ikki marta millitlaydi va barcha dasturlar uchun parametrlarning dastlabki qiymatlari qayta tiklanadi.

Tayyorlash vaqtini oʻrnatish

REDMOND RMC-IH300 multipishirgichi har bir dastur uchun tayyorlash vaqtini mustaqil oʻrnatishi mumkin. Berilayotgan vaqtning oʻzgarish qadami va mumkin boʻlgan diapazoni tanlangan tayyorlash vaqtining bogʻliq boʻladi. Tayyorlash vaqtini oʻzgartirish uchun:

1. «МЕНЮ» tugmachasini bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang. «Таймер» («Таймер») indikatori va standart tayyorlash vaqi millitlay boshlaydi. Menyuda boʻlma vaqtni tez oʻtish uchun «МЕНЮ» tugmachasini bosganndan keyin «ЧАС/» va «МИН/» tugmachalarini bosing.
2. «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» tugmachasini bosing. Displeydagi raqamlar millitlay boshlaydi.
3. Soat qiymatini oʻzgartirish uchun «ЧАС/» tugmachasini, daqiqa qiymatini oʻzgartirish uchun esa – «МИН/» tugmachasini bosing. Vaqtni tez oʻzgartirish uchun tegishli tugmachani bosib va ushlab turing.

i *Tayyorlash vaqtini qoldira oʻrnatishda tanlangan tayyorlash davomida koʻzda tutilgan sozlamalarning mumkin boʻlgan diapazoni va oʻrnatish qadami hisobga olinadi.*

Dasturni kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasi

«Ishga tushishni kechiktirish» funksiyasi taom tayyor boʻlgunicha oʻtishi kerak boʻlgan vaqtni berishga imkon beradi. Tayyorlash jarayonining tugash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 24 soatgacha boʻlgan diapazonda oʻzgartirish mumkin.

Ushbu funksiyadan foydalanishdan avval soatga aniq vaqtni oʻrnatish lozim («Soatni oʻrnatish (joriy vaqtni oʻrnatish)»-ga qarang).

Ishga tushishni kechiktirish vaqtini oʻrnatish uchun:

1. «МЕНЮ» tugmachasini bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang, zarur boʻlgan hollarda tayyorlash vaqtini oʻzgartiring. «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

tugmachasini bosing. Tugmacha indikatori millitlay boshlaydi, displeyda «Отсрочка» («Кechiktirish») indikatori va 24 soatli formatdagi vaqt qiymatini namoyish qilinadi.

2. Soat qiymatini oʻzgartirish uchun «ЧАС/» tugmachasini, daqiqa qiymatini oʻzgartirish uchun esa – «МИН/» tugmachasini bosing. Qiymatni tez oʻzgartirish uchun tegishli tugmachani bosib va ushlab turing.

i *Agar kechiktirilgan ishga tushirishni oʻrnatishda joriy vaqtda dasturining ishlash vaqtiga nisbatan kamroq oraliq qoʻshilgan boʻlsa, dastur kechiktirilmasdan darhol ishga tushiriladi.*

3. Kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini oʻrnatgandan keyin siz tayyorlash vaqtini oʻzgartirishingiz mumkin: buning uchun «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» tugmachasini bosing. «ЧАС/» tugmachasi bilan soat qiymatini, «МИН/» tugmachasi bilan esa daqiqa qiymatini oʻzgartiring. Kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini yana oʻzgartirish uchun «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» tugmachasini bosing.
4. «СТАРТ» tugmachasini bosing, uning indikatori millitlay boshlaydi. Displeyda «Отсрочка» («Кechiktirish») indikatori, tanlangan dastur nomi va taom tayyor boʻlishi kerak boʻlgan vaqt namoyish qilinadi.
5. Dastur ishi boshlanginicha displeydagi vaqt oʻzgaraydi. Tayyorlash jarayoni boshlangandan keyin «СТАРТ» tugmachasi indikatori yanadi, displeyda «Окончание» («Tugallash») indikatori va dasturining ishlash vaqi paydo boʻladi. Vaqtning tekshiri hisobi boshlanadi.
6. Qilingan oʻrnatmalarini bekor qilish uchun «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» tugmachasini bosing, shundan keyin tayyorlash dasturini qaytadan kiritish lozim.

i *«ЖАРКА» dasturida ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib boʻlmaydi.*

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Ushbu funksiya tayyorlash dasturi ishi yakunlanishi bilan darhol isitish rejimini avtomatik ravishda yoqadi va tayyor taom haroratini 12 soat davomida 70–75°C darajasida ushlab turadi.

Dastur ishga tushirilishi bilan «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» tugmachasi indikatori yanadi. Dastur ishi yakunlanishi bilan displeydan dastur indikatori yoʻqoladi, «Полорее» («Istisish») indikatori paydo boʻladi, isitish rejimida ishlash vaqtining toʻgʻri hisobi boshlanadi. Istitishni toʻxtatish uchun «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» tugmachasini bosing, uning indikatori oʻchadi.

i *«ЙОГУРТ» dasturida avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib boʻlmaydi. «МУЛЬТИПОБАР» dasturida tayyorlash harorati 75°C dan pastrogʻ qilmagan oʻrnatilgan standart holda avtomatik isitish oʻchirilgan boʻladi. Zarur boʻlgan hollarda uni qoldira yoqib qoʻyish mumkin.*

Avtomatik isitishni avvaldan oʻchirib qoʻyish

Tayyorlash dasturi ishi yakunlangandan keyin avtomatik isitishni yoqib qoʻyish har doim ham zarur boʻlavermaydi. REDMOND RMC-IH300 multipishirgichida tayyorlash dasturi ishga tushirilgandan keyin qoʻyish ushbu uning ishlash vaqtida bu funksiyani avvaldan oʻchirib qoʻyish imkoniyati koʻzda tutilgan. Buning uchun dastur ishga tushgandan keyin yoki ishga tushirishni kechiktirish rejimida «СТАРТ» tugmachasini bosing. «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» tugmacha indikatori oʻchadi. Avtomatik isitishni yana yoqish uchun «СТАРТ» tugmachasini yana bir bor bosing («ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» tugmacha indikatori yanadi).

Taomlarni isitish funksiyasi

REDMOND RMC-IH300 multipishirgichidan taomlarni isitish uchun foydalanish mumkin. Mahsulotlarni jonga soling, uni multipishirgich korpusiga oʻrnatib, qopqonni yoping va jihozni elektr tarmogʻiga ulang. Keyin «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» tugmachasini bosing. Tugmacha indikatori yanadi, displeyda «Полорее» («Istisish») indikatori paydo boʻladi. Taymer isitish vaqtining toʻgʻri hisobini boshlaydi. Jihoz taomni 70–75°C haroratga isitadi va uni 24 soat davomida isiti

holda ushlab turadi. Istitishni oʻchirish uchun «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» tugmachasini bosing, bunda uning indikatori oʻchadi.

Avtomatik dasturlardan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Kerakli masallalarni tayyorlang (oʻlchang). Ularni tayyorlash dasturiga muvofiq tarzda multipishirgich jomiga joylashtiring va uni jihoz korpusiga qoʻyib. Barcha masalliqar, jumladan suyuqlikning jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmagligini kuzatib boring. Jomning nuqsonlarsiz oʻrnatilganligiga va qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
2. Multipishirgich qopqoni ini tiqilgandan tovush chiqargan holda yoping. Jihozni elektr tarmogʻiga ulang.
3. «МЕНЮ» tugmachasini bosgan holda kerakli tayyorlash dasturini tanlang. Menyuda boʻlma vaqtni oʻtish uchun «МЕНЮ» tugmachasini bosgandan keyin «ЧАС/» va «МИН/» tugmachalarini bosing.
4. Agar dasturda mahsulot turini tanlash koʻzda tutilgan boʻlsa, «ВЫБОР ПРОДУКТА» tugmachasini bosgan holda tegishli qism-dasturni tanlang («ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОПЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА» dasturlari uchun). Har bir qism-dastur uchun oʻzining standart tayyorlash qiymati oʻrnatilgan, u jihoz displeyida namoyish qilinadi.
5. Siz standart boʻlma oʻrnatilgan vaqt qiymatini oʻzgartirishingiz mumkin («Tayyorlash vaqtini oʻrnatish»-ga qarang).
6. Zarur boʻlgan hollarda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini oʻrnatib.
7. Dasturni ishga tushirish uchun «СТАРТ» tugmachasini bosing. Displeyda tanlangandan boshqa barcha dasturlarning indikatori yoʻqoladi, tayyorlash vaqtining tekshiri hisobi boshlanadi.

i *«НА ПАРУ» rejimida teskari hisob faqat yuz qaynaganidan va jomda yetarli darajadagi bug zichligiga erishilgandan keyin boshlanadi.*

8. «СТАРТ» tugmachasini qayta bosgan holda avtomatik isitish funksiyasini oʻchirish mumkin: «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» tugmachasining indikatori oʻchadi. «СТАРТ» tugmachasini qayta bosish ushbu funksiyani yana yoqadi.
9. Tayyorlash dasturi ishi tugashi bilan tovushli signal beriladi. Keyin jori sozlamalarga bogʻliq ravishda jihoz avtomatik isitish rejimiga oʻtadi (displeyda «Полорее» («Istisish») indikatori paydo boʻladi) yoki ishning yakunlanganligi toʻgʻri xabar beradi (displeyda «End» yozuvi paydo boʻladi).
10. Dastur ishi yakunlangandan keyin jihozni kutish rejimiga oʻtkazish uchun «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» tugmachasini bosib yoki 1 daqiqa kutib. Kiritilgan dasturni bekor qilish, taom tayyorlash yoki isitish jarayonini toʻxtatish uchun «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» tugmachasini bosing.
11. Jihoz ishi tugashi bilan uni elektr tarmogʻidan uzib.

Tayyorlash boʻlma umumiy tavsiyalar

Sifatli natijani olish uchun REDMOND RMC-IH300 multipishirgichiga ilova qilinadigan, ushbu modet uchun maxsus ishlab chiqilgan «200 ta resept» kitobidan olingan taom tayyorlash boʻlma reseptlardan foydalanishni taklif qilamiz. Barcha taqdim etilgan reseptlar oshpazlar jamoamiz tomonidan REDMOND RMC-IH300 multipishirgichida ishlab chiqilgan va tayyorlangan, ularni tayyorlashda foydalanilgan barcha mahsulotlar esa oddiy doʻkonlardan xarid qilingan. Agar sizningcha avtomatik dasturlarda kutilgan natijaga erisha olmagan boʻlsangiz, REDMOND RMC-IH300 multipishirgichida qoldira sozlashning kerak qaytirilgan diapazoniga ega boʻlgan «МУЛЬТИПОБАР» universal dasturi koʻzda tutilgan, u sizning taom tayyorlash tajribalaringiz uchun uchun imkoniyatlarni ochadi. Oʻz xohishingiz boʻlma va taʼbingizga koʻra siz tayyorlash vaqi va haroratni oʻzining oʻrnatishingiz, mavjud qoʻshimcha funksiyalarning keng toʻplamidan foydalanishingiz mumkin.

«ЭКСПРЕСС» dasturi

Dastur yormalarni qaynatib pishirish uchun moʻljallangan va tayyorlash vaqtini jomdagi masalliqar miqdoriga bogʻliq ravishda avtomatik aniqlaydi. Tay-

orlash vaqtida vaqt hisobi bo'lmaydi, displeyda dinamik indikator («loncha») yonadi. Ushbu dasturda ishga tushirish kechiktirish va avtomatik itishish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi

Dastur foydalanuvchi tomonidan berilgan tayyorlash vaqtini (2 daqiqadan 12 soatgacha, o'zgartirish qadami – 1 soatgacha bo'lgan oraliq uchun 1 daqiqa, 1 soatdan 12 soatgacha bo'lgan oraliq uchun 5 daqiqa) va harorati (35°C dan 170°C gacha, o'zgartirish qadami – 5°C) bo'yicha deyarli istalgan taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart bo'yicha o'rnatilgan: tayyorlash vaqtini – 30 daqiqa, harorat – 100°C.

Agar tayyorlash harorati 80°C dan past qiymatga o'rnatilgan bo'lsa, avtomatik itishish funksiyasi o'chirilgan holda bo'ladi. Dastur ishlayotgan vaqtda «CTAPT» tugmachasini bosish orqali siz uni yoqishingiz mumkin.

«КРУПЫ» dasturi

Yormalarni qaynatib pishirish, sochiluvchan bo'tqalar va garnirlar tayyorlash uchun dastur. Standart tayyorlash vaqtini – 30 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ПЛОВ» dasturi

Go'sht, parranda go'shti, baliq yoki sabzavotlar bilan palov tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqtini – 1 soat. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Past darajadagi yog'li kasha bo'lgan tozalangan sutdan foydalanib bo'tqalar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqtini – 25 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda 1 daqiqa qadam bilan va 1 soatdan 4 soatgacha diapazonda 5 daqiqa qadam bilan qo'lda o'rnatish mumkin.

Multipishirgichda sutli bo'tqalar tayyorlash bo'yicha tavsiyalar

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

- butun donli (guruch, grechixa, odlangan taviq va boshq.) barcha yormalarni suv toza bo'lmaganichiga yaxshilab yuvish;
• tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lash;
• reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra masalliqarni o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qilishi (masalliqlar miqdorini qat'iy mutanosib tarzda kamaytirish yoki orttirish);
• qaymog'i olinmagan sutdan foydalanilganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtirish.

Sut va yormalarning xususiyatlari kelib chiqishi va ishlab chiqaruvchiga bog'liq ravishda farq qilishi mumkin, bu esa ayrim holda qaynash natijalariga ta'sir ko'rsatadi.

Agar «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida kutilgan natijaga erishilmagan bo'lsa, «МУЛЬТИПОВАР» universal dasturidan foydalaning. Suti bo'tqa tayyorlash uchun optimal harorat 95°C ni tashkil qiladi. Masalliqar miqdori va tayyorlash vaqtini reseptga ko'ra o'rnatang.

«ЙОГУРТ» dasturi

Yogurtning turli turlarini tayyorlash va xamir ko'pchitish uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqtini – 8 soat. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЙОГУРТ» dasturida avtomatik itishish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

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

«БЫПЕЧКА» dasturi

Pishiriqlarni (kekklar, biskvitarlar, piroglar) tayyorlash uchun tavsiya qilinadi.

Standart tayyorlash vaqtini – 1 soat. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Dimlash dasturlari («ТУШЕНИЕ»)»

Go'sht, baliq va sabzavotlarni dimlash hamda xolodalar va uzoq vaqt issiqlik bilan ishlov berishni tatab qiluvchi boshqa mahsulotlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («БЫБОР ПРОДУКТА» tugmachasini bosish bilan o'rnatiladi): «Масо» – 1 daqiqa, «Рыба» – 30 daqiqa, «Овощи» – 40 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Qovurish dasturlari («ЖАРКА»)»

Go'sht, baliq va sabzavotlarni qovurish uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqtini tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («БЫБОР ПРОДУКТА» tugmachasini bosish bilan o'rnatiladi): «Масо» – 18 daqiqa, «Рыба» – 15 daqiqa, «Овощи» – 16 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Ushbu dasturida ishga tushirish kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Dimlab pishirish dasturlari («ТОМЛЕНИЕ»)»

Go'sht va baliqqa uzoq vaqtda issiqlikda ishlov berish (dimlab pishirish) hamda an'anaviy rus oshxonasining turli taomlarini tayyorlash uchun tavsiya qilinadi 3D-qizdirish va o'ziga xos harorat rejimining birlashishi multipishirgich ichida rus pechi effektini yaratishga imkon beradi. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («БЫБОР ПРОДУКТА» tugmachasini bosish bilan o'rnatiladi): «Масо» – 3 daqiqa, «Рыба» – 2 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 22 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Sho'rvalar qaynatish dasturlari («СУП»)»

Go'shti, baliq va sabzavotli bulonlar va ular asosida sho'rvalar qaynatish uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqtini tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («БЫБОР ПРОДУКТА» tugmachasini bosish bilan o'rnatiladi): «Масо» – 1 soat, «Рыба» – 40 daqiqa, «Овощи» – 35 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Bug'da pishirish dasturlari («НА ПАРУ»)»

Go'sht, baliq va sabzavotlarni bug'da tayyorlash hamda parhezboz taomlar, bolalar taomlarini tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («БЫБОР ПРОДУКТА» tugmachasini bosish bilan o'rnatiladi): «Масо» – 40 daqiqa, «Рыба» – 25 daqiqa, «Овощи» – 35 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Ushbu dasturda tayyorlash uchun maxsus konteynerdan foydalaning (majmualar to'plamiga kiradi):

- 1. Jomga 600–1000 ml suv quyving. ug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatang.
2. Mahsulotlarni reseptga ko'rsa o'lchang va tayyorlang, ularni konteynerga bir tekis joying va jomni jihoz korpusiga qo'ying. Uning tekis o'rnatilganligiga ishonch hosil qiling.
3. «Avtomatik dasturlardan foydalanilgandagi harakatlarning umumiy tartibi» 2-11-bandlariga amal qiling.

Qaynatib pishirish dasturlari («ВАРКА»)»

Go'sht, baliq va sabzavotlarni qaynatib pishirish uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqtini tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («БЫБОР ПРОДУКТА» tugmachasini bosish bilan o'rnatiladi): «Масо» – 1 soat, «Рыба» – 30 daqiqa, «Овощи» – 40 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

III. MULTIPISHIRGICH USTIDAN QAROV

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq suvovlanligiga ishonch hosil qiling. Jihozdan dastlabki foydalanishdan avval hamda tayyorlashdan keyin to'm hidlarni ketkazish uchun yarimta limonni «НА ПАРУ – Рыба» dasturida 15 daqiqa davomida qaynatishni tavsiya qilamiz
• Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lmagan idish yuvish vositalaridan foydalaning.

Jihozni tozalashda dag'al saftkelalar yoki gubklar (agar ushbu qo'llanmada maxsus ayitib o'tilmagan bo'lsa), abraziv pastalardan foydalanish TAQIQLANADI. Yana kimyoviy jihatdan faol bo'lgan yoki taomga tegib turuvchi buyumlar bilan qo'llash uchun tavsiya qilinmaydigan istalgan moddalardan foydalanishga ham yo'l qo'lmaydi.

Jihoz korpusini svuga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TAQIQLANADI!

Jihoz korpusini tozalash zarurat bo'lishi bilan amalga oshiriladi. Jomni har bir foydalanishdan keyin tozalash tavsiya qilinadi, uni idish yuvish mashinasida yuvish mumkin. Tozalash yakunlangandan keyin jomni tashqi yuzasini quruq qilib artirng.

Jihozdan har safar foydalgandan keyin ichki aluyumni qopqoq va bug' klapanini tozalashni bajarish hamda kondensatlashni yo'qotish tavsiya qilinadi. Asosiy qopqoqning quy i tonimidagi likkita plastmassa fiksatorni o'zingizga va yuqoriga tortgan holda ichki qopqoqni ajratib oling. Har likkala qopqoq yuzalarini tozalang va ularni quruq qilib artirng. Keyin ichki qopqoqni asosiy yorlqlarga kiriting va fiksatorni tiqqilagan tovush chiqinchiga ozingna kuch bilan bosgan holda uni qotiring.

Uni qopqoqchasidan yengil kuch bilan yuqoriga va o'zingizga tortgan holda bug' klapanini ehtiyotlik bilan oling. Oq plastik ko'kidonni bosgan holda klapaning quy i qismini ajratib oling. Detallarni yuving, quriting, birgalikda yig'ing va bug' klapanini chiqarib olish bo'tig'ini orqaqa qilgan holda juhoz qopqo'fga o'rnatang.

Taom tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi va jihoz korpusida jom atrofida maxsus bo'shliqda to'planuvchi kondensatni saftelka yordamida osongina ketkazish mumkin.

Ishchi kameraning yon devlari, tubi va markaziy termodatchik (tub qismining o'tasida joylashgan) kojuxini nam (xo'l-ematsi) gubka yoki saftelka bilan tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasidan foydalanayotgan bo'lsangiz, keyingi taom tayyorlash vaqtida noxush hid paydo bo'lmasligi uchun uzoq qoldiqlarini yaxshilab ketkazish lozim.

Markaziy termodatchik atrofida chiqurchaga begona jismlar tushib qolgan holdarda ularni pinsep yordamida datchik kojuxiga bosmagan holda olib tashlang.

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUROJAAT QILISHDAN AVVAL

Table with 3 columns: Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar, Mumkin bo'lgan nosozliklar, Xatoliklarni bartaraf qilish. Row 1: E1 – E5, Tizim xatoliklari (harorat datchi chiqqan bo'lishi mumkin).

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabab	Nosozliklarni bartaraf qilish
Yoqilmayapti	Elektr tarmog'idan ta'minot mavjud emas	Jihozni yaxshi ishlaydigan elektr rozetkasiga ulang.
Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti.	Elektr tarmog'idan ta'minotdagi uzilishlar Multipishirgich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan	Elektr rozetkasizning to'g'ri ishlayotganligini tekshiring Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatang


V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Ushbu mahsulotga u xarid qilingan sanadan boshlab 25 oy muddatga kafolat taqdim etiladi. Kafolat muddati davomida ishlab chiqaruvchi ta'mirlash, detallarni almashtirish yoki butun mahsulotni almashtirib berish yo'li bilan materiallarning yoki yig'ishning yetarli darajada sifatli emasligi natijasida vujudga kelgan har qanday nuqsonlarni bartaraf qilish majburiyatini o'z zimmasiga oladi. Kafolat faqat xarid qilish sanasi asl kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchi imzosi bilan tasdiqlangan hollardagina kuchga kiradi. Ushbu kafolat faqat mahsulotdan foydalanish bo'yicha qo'llanmaga muvofiq foydalanilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan va u bilan noto'g'ri muomala qilish natijasida shikastlanmagan hamda mahsulotning to'liq majmuasi saqlangan hollardagina tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va harajat materiallarining (filtrlar, lampochkalar, kuyishga qarshi qoplamalar, zichlovchilar va boshq.) tabiiy eskirishiga nisbatan qo'llanilmaydi.

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

Jihozning ishlab chiqaruvchi tomonidan o'rnatilgan xizmat qilish muddati – xarid qilingan sanadan boshlab 5 yil. Ushbu muddat mahsulotdan foydalanish ushbu ko'rsatmalarga va qo'llaniladigan texnik standartlarga muvofiq amalga oshirilgan hollarda amal qiladi.

⚠ Qadag, foydalanuvchi qo'llanmasi hamda jihozning o'zini chiqindilarni aytay ishlab bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq chiqarish lazim. Atraf-muhit to'g'risida g'amxo'rlik qiling: bunday mahsulotlarni oddiy maishiy chiqindilar bilan birgalikda tashlab yubormang.

 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 tablita din fabrică a produsului).

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

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

- 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.

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

- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți 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 pot provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului.

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

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

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

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

Caracteristici tehnice

Model	RMC-IH300
Putere	1250 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz
Încalzire inductivă	există
Capacitatea bolului	4 litri
Acoperirea bolului	strat antiaderent
Afișaj LCD	monocrom, rusificat
Supapă de abur	detașabilă
Capacul interior	detașabil
Ceasornic	există
Memorie non-volatilă	există

Programe automate

1. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)
2. МУЛЬТИПОВАР (MULTIPLICĂTOR)
3. КРУТЫ (CEREALE)
4. ПЛОВ (PILAF)
5. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
6. ЙОГУРТ (IAURT)
7. ВЫПЕЧКА (CORTURĂ)
8. ТУШЕНИЕ – Мясо (ТОCANĂ – Carne)
9. ТУШЕНИЕ – Рыба (ТОCANĂ – Pește)
10. ТУШЕНИЕ – Овощи (ТОCANĂ – Legume)
11. ЖАРКА – Мясо (PĂJIRE – Carne)
12. ЖАРКА – Рыба (PĂJIRE – Pește)
13. ЖАРКА – Овощи (PĂJIRE – Legume)
14. ТОМЛЕНИЕ – Мясо (ІNĂBUȘIRE – Carne)
15. ТОМЛЕНИЕ – Рыба (ІNĂBUȘIRE – Pește)
16. СУП – Мясо (SUPĂ – Carne)
17. СУП – Рыба (SUPĂ – Pește)
18. СУП – Овощи (SUPĂ – Legume)
19. НА ПАРУ – Мясо (PE ABURI – Carne)
20. НА ПАРУ – Рыба (PE ABURI – Pește)
21. НА ПАРУ – Овощи (PE ABURI – Legume)
22. ВАРКА – Мясо (FIERBERE – Carne)
23. ВАРКА – Рыба (FIERBERE – Pește)
24. ВАРКА – Овощи (FIERBERE – Legume)

Funcții

Menținerea temperaturii bucatelor gata preparate (încălzire automată)..... până la 12 ore
 Pre-dezactivarea încălzirii automate..... există
 Încălzirea bucatelor..... există
 Amânarea startului..... până la 24 de ore
 Memorarea ultimelor setări de timp și de temperatură..... există

Echipament

Multifiberătorul..... 1 buc.
 Bol RB-A401..... 1 buc.
 Clești pentru extracția bolului..... 1 buc.
 Recipient pentru prepararea pe aburi..... 1 buc.
 Coș cu mâner detașabil pentru friteuze..... 1 buc.
 Pahar gradat..... 1 buc.
 Caus din silicou..... 1 buc.
 Lingură din silicou..... 1 buc.
 Lingură plată din material plastic..... 1 buc.
 Cartea «200 rețete»..... 1 buc.
 Manual de utilizare..... 1 buc.
 Carte service..... 1 buc.
 Cablu de alimentare electrică..... 1 buc.

i Producătorul își rezervă dreptul de a face modificări de design, completare, precum și în caracteristicile tehnice a produsului în cadrul perfecționării produsului fără o notificare prealabilă cu privire la aceste modificări.

Dispozitivul multifiberătorului A1

1. Carcasa
2. Miner pentru transportare
3. Capacul aparatului
4. Capacul interior detașabil
5. Bolul
6. Buton pentru deschiderea capacului
7. Supapa de abur detașabilă
8. Panou de control cu afișaj

9. Lingură din silicou
10. Lingură plată din material plastic
11. Caus din silicou
12. Pahar gradat
13. Recipient pentru prepararea pe aburi
14. Coș pentru friteuze
15. Cablu de alimentare electrică

Panoul de control A2

1. Butonul «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» («START AMÂNAT») – setarea timpului startului amânat
2. Butonul «ЧАС/» («SEASORNIC/») – instalarea orei la modificarea timpului curent, timpului de preparare și timpul de amânare a startului; mărirea temperaturii de preparare în programul «МУЛЬТИПОВАР».
3. Butonul «МИН/» («MIN/») – instalarea minutelor la modificarea timpului curent, timpului de preparare și timpul de amânare a startului; micșorarea temperaturii de preparare în programul «МУЛЬТИПОВАР»
4. Butonul «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» («ANULARE/ÎNCĂLZIRE») – activarea/dezactivarea regulimului de încălzire; intreruperea programului de preparare; resetarea setărilor făcute.
5. Butonul «МЕНЮ» («MENU») – selectarea automată a programului de preparare
6. Butonul «СТАРТ» («START») – includerea regulimului prestat de preparare; dezactivarea/activarea preliminară a funcției încălzirii automate.
7. Butonul «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» («TIMP DE PREPARARE») – intrarea în regimul de schimbare a timpului de preparare
8. Butonul «ТЕМПЕРАТУРА» («TEMPERATURĂ») – intrarea în regimul de variație a temperaturii de preparare (numai pentru programul «МУЛЬТИПОВАР»)
9. Butonul «ВЫБОР ПРОДУКТА» («ALEGEREA PRODUSULUI») – alegerea tipului de produs în cadrul programelor «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА»
10. Afișaj

Dispozitivul afișajului A3

1. Indicatorii programelor de preparare
2. Indicatorii tipurilor de produse în programele «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА»
3. Indicator de instalare a timpului / funcționării regulimului startului amînat
4. Indicatorul dinamic de progres a procesului de preparare
5. Indicatorul de activitate a programului de preparare
6. Indicator luminos de activitate a regulimurilor de încălzire a felurii de mâncare
7. Indicatorul de instalare a timpului de preparare
8. Ceasornicul (în regim de așteptare) / timer

I. ÎNAINTE DE PRIMA INCLUDERE

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

⚠ Atenție! Este interzis folosirea aparatului care prezintă defecțiuni.

II. EXPLOATAREA MULTIFIERBĂTORULUI

Înainte de a începe exploatarea

Instalați aparatul pe o suprafața orizontală plană, astfel ca aburii fierbinți, ieșind din supapa de abur, să nu nimerescă pe tapete, acoperiri decorative, aparate

electronice și alte obiecte sau materiale, care pot fi afectate de umiditate și de temperatură.

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

i pentru a evita poluarea fundului și pereților camerei de funcționare a aparatului se recomandă să puneți ingredientele și apa în bol și numai apoi de instalat bolul în carcasa multifiberătorului.

Nu activați aparatul fără bolul instalat în interior – la lansarea întimplătoare a programului de preparare aceasta va duce la o supraîncălzire critică a aparatului.

Nu includeți aparatul cu bolul deșert – supraîncălzirea bolului poate duce la deteriorarea acoperirii antiaderente.

Este interzis utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.

Regimul de așteptare

La conectarea aparatului la sursa de alimentare electrică, el trece în regimul de așteptare: pe afișaj sunt vizibili indicatorii de programe automate (nici unul dintre ei nu clipește), precum și ceasornicul, care arată ora curentă în intervalul 24 de ore.

Instalarea orei (instalarea timpului curent)

Pe afișajul multifiberătorului, deconectat de la rețeaua electrică, dar, de asemenea, care se află în modul de așteptare, apare ceasornicul. Pentru a modifica ora pe ceasornic în regimul de așteptare, apăsați și mențineți apăsat câteva secunde butonul «ЧАС/» sau «МИН/», cifrele pe afișaj încep să clipească. Pentru a modifica valoarea ceasornicului apăsați butonul «ЧАС/», pentru a modifica valoarea minutelor – pe butonul «МИН/». Pentru schimbarea rapidă a valorilor, apăsați și mențineți apăsat butonul corespondent. După terminarea instalării timpului așteptați câteva secunde sau apăsați butonul «СТАРТ». Aparatul va reveni în regimul de așteptare.

Memorie non-volatilă

Aparatul este echipat cu o memorie non-volatila, care-i permite să păstreze setările curente la o pană de curent. Dacă curentul electric se va intrerupe în timpul funcționării programului, setările sunt salvate în memorie timp de 15 minute. În cazul funcționării regulimului de așteptare – în decurs de 5 ore. La reluarea energiei electrice aparatul va continua funcționarea. La sfârșitul perioadei de timp specificate setările se resetează, ori cu reluarea penei de curent aparatul trece în regimul de așteptare. Setarea orei se păstrează, indiferent de puterea energiei electrice.

Memorarea ultimelor setări de timp și de temperatură

Multifiberătorul REDMOND RMC-1H300 memorează ultimele setări de temperatură (pentru programul «МУЛЬТИПОВАР») și a timpului de preparare. La selectarea următoare a programului dat, aceste valori sunt utilizate ca implicit.

Pentru a reveni la setările din fabrică a timpului și a temperaturii. În regimul de așteptare concomitent apăsați și mențineți câteva secunde butonul «ТЕМПЕРАТУРА» și «ВЫБОР ПРОДУКТА». Va suna semnalul, de două ori va clipi butonul «СТАРТ» și setările din fabrică vor fi restabilite pentru toate programele.

Setarea timpului de preparare

În multifiberătorul REDMOND RMC-1H300 se poate de stabilit de sinestătător timpul de preparare pentru fiecare program. Schimbare de pas și intervalul posibil de timp setat depinde de programul selectat de preparare. Pentru a schimba timpul de preparare:

1. Apăsând butonul «МЕНЮ», selectați program de preparare. Pe afișaj va apărea indicatorul «Таймер» («Timer») și timpul de preparare instalat în mod implicit. Pentru a vă deplasa rapid prin meniuri, după ce apăsați butonul «МЕНЮ», apăsați butonul «ЧАС/» și «МИН/».

- Apăsați butonul «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ». Cifrele pe afișaj vor începe să clipească.
- Apăsați butonul «ЧАС/+» pentru a modifica valoarea orei, iar butonul «МИН/» – pentru a modifica valoarea minutelor. Pentru o schimbare rapidă a timpului, apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător.

i La instalarea manuală a timpului de preparare, luați în considerare gama posibilă de setări și pasul de instalare, prevăzute de programul selectat de preparare.

Funcția startului amînat a perimatei

Funcția «Amânarea startului» permite de setat timpul, la care ar trebui să se prepare bucatete. A mîna finalizarea procesului de preparare se poate în intervalul de la 10 minute pînă la 24 ore cu pasul de instalare de 10 minute. Înainte de a utiliza această funcție, trebuie de stabilit ora exactă pe ceasornic (a se vedea instalarea orei (setarea curentă a timpului)).

Pentru a seta timpul de amănare a startului:

- Apăsând butonul «МЕНЮ», selectați programul de preparare, la necesitate modificați timpul de preparare. Apăsați butonul «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Indicatorul butonului va începe să clipească, pe afișaj va apărea indicatorul «Отсрочка» («Amînare») și valoarea timpului în formatul de 24 de ore.
- Apăsând butonul «ЧАС/+», modificați valoarea ceasornicului, apăsând butonul «МИН/» – valoarea minutelor. Pentru o schimbare rapidă a timpului, apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător.
- <> Dacă la instalarea startului amînat la momentul actual e adăugat un interval mai mic de timp, deci prevăzute programul de funcționare, programul se va efectua imediat, fără amănare.
- După instalarea timpului startului amînat puteți modifica timpul de preparare: pentru aceasta, apăsați butonul «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ». Modificați valoarea ceasornicului cu butonul «ЧАС/+», valoarea minutelor – cu butonul «МИН/». Pentru încă o modificare a timpului startului amînat, apăsați butonul «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».
- Apăsați butonul «СТАРТ», indicatorul lui se va stinge. Pe afișaj va rămîne indicatorul «Отсрочка» («Amînare»), denumirea programului selectat și ora din zi, la care ar trebui să fie preparate bucatete.
- Pîna la începerea funcționării programului timpul pe afișaj nu se va schimba. După începerea procesului de preparare se va aprinde indicatorul butonului «СТАРТ», pe afișaj apare indicatorul «Окончание» («Finalizare») și timpul de funcționare a programului. Va începe numărătoarea inversă a timpului.
- Pentru anularea setărilor făcute apăsați butonul «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», după ce programul de preparare urmează de introdus din nou.

i În cadrul programului «ЖАРКА» funcția startului amînat nu este disponibilă.

Funcția de menținere a temperaturii a bucatelor gata preparate (încălzire automată)

Această funcție activează automat regimul de încălzire imediat după finalizarea programului de preparare și menține temperatura bucatelor gata preparate între 70-75°C timp de 12 ore.

După pornirea programului se va aprinde indicatorul butonului «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». La finalizarea programului indicatorul programului de pe afișaj va dispărea, va apărea indicatorul «Подогрев» («Încălzire»), va începe numărătoarea directă a timpului de lucru în regimul de încălzire.

Pentru a opri încălzirea, apăsați butonul «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», indicatorul ei se va stinge.

i Funcția încălzirii automate nu este disponibilă în programul «ЙОГУРТ». În cadrul programului «МУЛЬТИПОВАР» la instalarea temperaturii de preparare mai mică de 75°C încălzirea automată este dezactivată implicit. La necesitate, o puteți activa manual.

Pre-dezactivarea încălzirii automate

Activarea încălzirii automate la finalizarea programului de preparare nu întotdeauna este de dorit. În multiferbătorul REDMOND RMC-IH300 e prevăzută

posibilitatea de a dezactiva anticipat această funcție imediat după pornire sau în timpul funcționării programului de preparare. Pentru acesta, după lansarea programului de preparare sau în regimul de amănare a startului, apăsați butonul «СТАРТ», indicatorul butonului «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», se va stinge. Pentru a activa din nou încălzirea automată, încă o dată, apăsați butonul «СТАРТ» (se va aprinde indicatorul butonului «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ»).

Funcția de încălzire a bucatelor

Multiferbătorul REDMOND RMC-IH300 se poate utiliza pentru încălzirea bucatelor. Puteți produsele în bol, instalați-l în carcasa multiferbătorului, închideți capacul și conectați aparatul la o priză electrică. Apoi apăsați butonul «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ». Se va aprinde indicatorul butonului, pe afișaj va apărea indicatorul «Подогрев» («Încălzire»). Timerul va începe numărătoarea directă a timpului de încălzire. Aparatul va încălzi bucatete pînă la 70–75°C și o va menține în stare fierbinte în decurs de 24 de ore. Pentru a dezactiva încălzirea, apăsați butonul «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», indicatorul butonului se va stinge.

Ordinea generală de utilizare a programelor automate

- Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare. Puneți-le în bolul multiferbătorului în conformitate cu programul de preparare și introduceți-l în carcasa aparatului. Asigurați-vă că toate ingredientele, inclusiv lichidul, se află mai jos de scara maximă marcată pe suprafața interioară a castronului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără adimetrii, e în strîns contact cu elementul de încălzire.
- Închideți capacul pînă la clic. Conectați aparatul la o priză electrică.
- Apăsând butonul «МЕНЮ», selectați programul necesar de preparare. Pentru a vă deplasa rapid prin meniuri după ce apăsați butonul «МЕНЮ», apăsați butonul «ЧАС/+» și «МИН/».
- Dacă programul prevede alegerea tipului de produs, selectați subprogramul corespunzător prin apăsarea butonului «ВЫБОР ПРОДУКТА» (pentru programele «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА»). Pentru fiecare subprogram e stabilită o valoare a timpului de preparare implicit, care este afișajul aparatului.
- Puteți schimba valoarea timpului instalat în mod implicit (vedeți «Instalarea timpului de preparare»).
- La necesitate setați timpul startului amînat.
- Pentru pornirea programului, apăsați butonul «СТАРТ». Pe afișaj vor dispărea indicatorii tuturor programelor, în afara celui selectat, va începe numărătoarea inversă a timpului de preparare.

i În cadrul programului «НА ПАРУ», numărătoarea inversă începe după fierberea apei și obținerea suficientă a densității de aburi în bol.

- Funcția încălzirii automate se poate dezactiva, apăsând repetat pe butonul «СТАРТ»; indicatorul butonului «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» se va stinge. Apăsarea repetată a butonului «СТАРТ» din nou include această funcție.
- La finalizarea programului de preparare va suna un semnal. Mai departe, în dependență de setările curente, aparatul va intra în regimul de autoîncălzire (pe afișaj va apărea indicatorul «Подогрев» («Încălzire»)) sau va informa despre finalizarea funcționării (pe afișaj va apărea inscripția «End»).
- Pentru a pune aparatul în regimul de așteptare, după finalizarea programului, apăsați butonul «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» sau așteptați 1 minut. Pentru a anulă programul introdus, pentru a opri procesul de preparare sau de încălzire a bucatelor, apăsați butonul «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ».
- La finalizarea procesului deconectați aparatul de la priză electrică.

Recomandări generale de preparare

Pentru a obține rezultate de calitate oferim să beneficiați de rețete de preparare a produselor alimentare din cartea «200 de rețete», care este anexată cu multiferbătorul REDMOND RMC-IH300, elaborată special pentru acest model. Toate rețetele prezentate au fost concepute și preparate în multiferbătorul REDMOND RMC-IH300 de echipa noastră de bucătări, iar toate produsele utilizate la prepararea lor, au fost procurate în magazine obișnuite.

În cazul în care, în opinia dumneavoastră, nu ați reușit să ajungeți la rezultatul dorit în programele automate, în multiferbătorul REDMOND RMC-IH300 este prevăzut un program universal «МУЛЬТИПОВАР» cu o gamă extinsă de setări manuale, care deschide oportunități uriașe pentru experimente culinare. La latitudinea proprie și pe gustul dvs. puteți seta ora și temperatura de preparare, puteți folosi gama largă de funcții disponibile.

Programul «ЭКСПРЕСС»

Programul este conceput pentru prepararea cerealelor și detectează automat timpul de preparare în funcție de numărul de ingrediente în bol. Timpul de referință pe parcursul de preparare nu este, pe afișaj se aprinde indicatorul dinamic («săritorul»).

Funcțiile startului amînat și încălzirea automată în acest program nu sunt disponibile.

Programul «МУЛЬТИПОВАР»

Programul este destinat pentru prepararea aproape a orice fel de mîncare după parametrii de timp de preparare dați de utilizator (de la 2 minute pînă la 12 ore, pasul de schimbare - 1 minut pentru intervalul de 1 oră, 5 minute, pentru intervalul de la 1 la 12 ore) și temperatura (de la 35 la 100°C, cu pasul de schimbare de - 5°C). Implicit sînt instalate: timpul de preparare - 30 minute, temperatura - 100°C.

Dacă este setată temperatura de preparare mai jos de 80°C, funcția încălzirii automate este dezactivată în mod implicit. O puteți activa, apăsînd butonul «СТАРТ» în timpul funcționării programului.

Programul «КРУПЫ»

Recomandat pentru prepararea cerealelor, pentru prepararea cerealelor fărîmicioase și gariturii. Timpul de preparare implicit - 30 de minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de 5 minute - 4 ore cu pasul de instalare de 1 minut.

Programul «ПЛОВ»

Recomandat pentru prepararea pilafului cu carne, pasăre, pește sau legume. Timpul de preparare implicit - 1 oră. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de 10 minute - 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

Programul «МОЛОЧНАЯ КАША»

Recomandat pentru prepararea terciurilor, folosind laptele pasteurizat cu mică grăsime. Timpul de preparare implicit - 25 de minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de 5 minute - de 4 ore cu pasul de instalare de 1 minut la 1 oră și în 5 minute - de la 1 pînă la 4 ore.

Recomandări pentru prepararea terciurilor cu lapte în multiferbător
Pentru a evita scăderea prin fierbere a laptei și de a obține rezultatul dorit, se recomandă ca înainte de preparare să efectuați următoarele acțiuni:

- spățați bine toate cerealele integrale (orez, hrișcă, mei etc.) pînă când apa va deveni limpede;
- înainte de preparare ungeți bolul multiferbătorului cu unt;
- de respectat cu strictețe porțiile, măsurînd ingredientele conform indicatorilor din cartea de rețete (a micșora sau mări cantitatea de ingrediente strict proporțional);
- la utilizarea laptei integral de-1 diluat cu apă potabilă în proporție de 1:1.

i Proprietățile laptei și cerealelor, în dependență de locul de origine și de producător, diferă, ceea ce, uneori, influențează la rezultatele de preparare.

Dacă rezultatul dorit în programul «МОЛОЧНАЯ КАША» nu a fost atins, profiți de programul universal «МУЛЬТИПОВАР». Temperatura optimă de preparare a terciurilor lactate constituie 95°C. Cantitatea de ingrediente și timpul de preparare instalați în funcție de rețetă.

Programul «ЙОГУРТ»

Recomandat pentru prepararea diferite tipuri de iaurt și dospirea aluatului. Timp

de preparare implicit – 8 ore. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul 10 minute – 12 ore cu pasul de instalare în 5 minute. Funcția încălzirii automate în acest program nu este disponibilă.

i Pentru prepararea de iaurt puteți folosi setul de borcane pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (se vinde separat).

Programul «ВЫПЕЧКА»

Recomandat pentru prepararea copturilor (biscuiților, prăjiturilor). Timpul de preparare implicit – 1 oră. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul 10 minute – 8 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

Programele tocână («ТУШЕНИЕ»)

Este recomandat pentru prepararea tocanei din carne, pește și legume, precum și pentru prepararea răciturilor și altor feluri de mâncare, care necesită o durată de prelucrare termică de lungă durată. Timpul implicit depinde de subprogramul selectat (se setează prin apăsarea butonului «ВЫБОР ПРОДУКТА»): «Мяс» – 1 oră, «Рыба» – 30 minute, «Овощи» – 40 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului în intervalul 10 minute – 12 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

Programele prăjire («ЖАРКА»)

Este recomandat pentru prăjit carne, pește și legume. Timpul implicit depinde de subprogramul selectat (se setează prin apăsarea butonului «ВЫБОР ПРОДУКТА») «Мяс» – 18 minute, «Рыба» – 15 minute, «Овощи» – 16 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului în intervalul 5 minute – 2 ore cu pasul de instalare de 1 minut.

Funcția startului amânat în acest program nu este disponibilă.

Programele înăbușire («ТОМЛЕНИЕ»)

Este recomandat pentru o prelucrare termică (înăbușire) a cărnii și peștelui, precum și pentru prepararea diferitelor feluri de mâncare tradițională din bucătăria rusească. O combinație de încălzire – 3D și a unui regim unic al temperaturii vă permite să creați în interiorul multifierbătorului efectul cup-torului. Timpul implicit depinde de subprogramul selectat (se setează prin apăsarea butonului «ВЫБОР ПРОДУКТА»): «Мяс» – 3 ore, «Рыба» – 2 ore. Este posibilă instalarea manuală a timpului în intervalul 10 minute – 12 ore cu pasul de instalare în 10 minute.

Programele de fierbere a supei («СУП»)

Este recomandat pentru prepararea supei din carne, pește și legume, ciorbe și supe pe baza lor. Timpul implicit depinde de subprogramul selectat (se setează prin apăsarea butonului «ВЫБОР ПРОДУКТА»): «Мяс» – 1 oră, «Рыба» 40 minute, «Овощи» – 35 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului în intervalul 10 minute – 8 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

Programele de fierbere pe aburi («НА ПАРУ»)

Recomandat pentru prepararea pe aburi a cărnii, peștelui și legumelor, precum și prepararea bucatelor dietice, a hrăniți pentru copii. Timpul implicit depinde de subprogramul selectat (se setează prin apăsarea butonului «ВЫБОР ПРОДУКТА»): «Мяс» – 40 minute «Рыба» 25 minute, «Овощи» – 35 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului în intervalul 5 minute – 2 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

Pentru prepararea în acest program fototipi un recipient special (inclus):

1. Turnați în bol 600–1000 ml de apă. Așezați recipientul pentru prepararea pe aburi în bol.
2. Măsurați și pregătiți alimentele în funcție de rețetă, puneți-le uniform în recipient și introduceți bolul în corpul aparatului. Asigurați-vă că este instalat exact.
3. Urmați instrucțiunile p. 2–11 «Ordinea generală de utilizare a programelor automate».

Program de fierbere («ВАРКА»)

Este recomandat pentru prepararea cărnii, peștelui și legumelor. Timpul implicit depinde de subprogramul selectat (se setează prin apăsarea butonului

«ВЫБОР ПРОДУКТА »): «Мяс» – 1 oră, «Рыба» – 30 minute, «Овощи» – 40 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului în intervalul 10 minute – 8 ore cu pasul de instalare în 5 minute.

III. ÎNGRIJIREA MULTIFIERBĂTORULUI

Reguli generale și recomandări

Înainte de curățare, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la priză și este răcit suficient. Înainte de prima utilizare a aparatului, precum și pentru a elimina mirosul de alimente din multifierbător, după preparare se recomandă de fierț în el timp de 15 minute o jumătate de lămie în program «НА ПАРУ – Рыба».

Pentru curățarea folioșii o cârpă moale și detergent delicat pentru spălarea vaselor.

i SE INTERZICE utilizarea la curățarea aparatului șervețele brute sau bureți (în cazul în care acest lucru nu este în mod special prevăzut în acest ghid), poste abrazive. De asemenea, este inadmisibilă utilizarea a oricăror substanțe chimice agresive sau alte substanțe ce nu se recomandă pentru aplicare cu obiectele, ce contactează cu alimentele.

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

Curățarea carcasei dispozitivului se face după caz. Bolul se recomandă de curățat după fiecare utilizare, el poate fi spălat în mașina de spălat vase. După curățare, ștergeți suprafața exterioară a bolului pînă la uscat. După fiecare utilizare a aparatului se recomandă de curățat capacul intern din aluminiu și supapa de abur, de asemenea, de eliminat condensul. Capacul interior deconectat, trăgând spre sine și în sus două cleme de fixare din plastic de pe partea de jos a capacului. Curățați suprafața ambelor capace și ștergeți-le pînă la uscat. Apoi puneți capacul interior în sloturile capacului de bază și fixați-L, cu un mic efort apăsînd pe lamele pînă la clic. Supapa de abur ridicată cu grijă, trăgînd-o de capac cu un mic efort în sus și spre sine. A separa partea inferioară a suapei, apăsînd pe clanta albă din plastic. Spălați detaliile, uscați-le, adunați-le împreună și instalați supapa de abur pe capacul aparatului cu lameta pentru extragere în urmă. Condensul, care se formează în procesul de preparare a bucatelor și se acumulează în cavități specială de pe carcasa aparatului în jurul bolului, de-l șters ușor cu ajutorul unui șervețel.

Părțile laterale ale camerei de lucru, fundul și învelitoarea elementului termosensibil central (situat pe partea de jos la mijloc), se poate curăța cu un burete sau o cârpă umedă (nu udă). Dacă aplicați defoizefactant, e necesar de a elimina bine rămășițele lor, pentru a evita apariția mirosurilor nedorite la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea unor corpuri străine în aprofundarea din jurul elementului termosensibil, ușor îndepărtați-le cu penseta, fără să apăsați pe carcasa senzorului.

IV. ÎNAINTE DE A LUA LEGĂTURA CU CENTRUL DE SERVICII

Mesaj de eroare pe afișaj	Defecte eventuale	Remedierea
E1 – E5	Erori de sistemă (este posibilă defectarea senzorilor de temperatură).	Nu includeți aparatul cu bolul deșert! Deconectați aparatul de la priză electrică, lăsați să se răcească timp de 10–15 min, la necesitate adăugați în bol lichid și continuați prepararea. Dacă problema persistă, contactați un centru de service.

Defectul	Cauza posibilă	Remedierea defecțiunii
Nu se include	Nu este alimentare de la priză electrică	Conectați aparatul la o priză electrică funcțională
Bucatele se gătesc prea mult timp	Întreruperi de alimentare electrică de la priză	Verificați funcționalitatea prizei electrice
	Bolul în carcasa multifierbătorului este instalat neuniform	Instalați bolul exact, fără distorsiuni

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE

Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 25 luni de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție, producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de înlocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanției este recunoscută doar în cazul în care produsul este folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfacut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipularii necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integritatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, acoperiri antiaderente, compactoare etc.). Durata de viață a produsului și termenul de valabilitate a garanției pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determina). Data de fabricație a aparatului poate fi găsit în numărul de serie, situat pe o etichetă de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simboluri indică luna, a 8-a – anul de producere a dispozitivului. Durata de viață a aparatului stabilită de producător este de 5 ani de la data achiziției. Termenul e valabil, cu condiția ca exploatarea produsului se face în conformitate cu prezenta instrucțiune și standardele tehnice aplicabile.

⚠ Ambalarea, ghidul de utilizare, precum și aparatul trebuie eliminate în conformitate cu programele locale de prelucrare a deșeurilor. Aveți grijă de mediu! Înconjurător: nu aruncați aceste produse împreună cu gunoii casnici.



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

SAUGOS PRIEMONĖS

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

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

- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą prietaiso naudojamai galiai. Nesilaikant šio reikalavimo, gali įvykti trumpasis jungimas arba užsidegti kabelis.
- Prietaisą junkite tik į lizdus, kurie yra įžeminti – Tai būtinas reikalavimas, kad apsaugotumėte nuo sužalojimo elektros srove. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

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

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

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

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

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

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

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

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

Techniniai duomenys

Modelis RMC-IH300
Galia 1250 W
Įtampa 220–240 V, 50 Hz
Indukcinis kaitinimas yra
Dubens talpa 4 l
Dubens danga nesvylianti
Skystųjų kristalų ekranas nespalvotas, rusų kalba
Garų vožtuvas nuimamas
Vidinis dangtis nuimamas
Laikrodis yra
Išliekamoji atmintis yra

Automatinės programos

1. ЭКСПРЕСС (GREITAS PARUOŠIMAS)
2. МУЛЬТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS)
3. КРУПЫ (KRUPOS)
4. ПЛОВ (PLOVAS)
5. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ)
6. ЙОГУРТ (JOGURTAS)
7. ВЫПЕЧКА (KEPINIAI)
8. ТУШЕНИЕ – Мясo (TROŠKINIMAS – Mėsa)
9. ТУШЕНИЕ – Рыба (TROŠKINIMAS – Žuvis)
10. ТУШЕНИЕ – Овощи (TROŠKINIMAS – Daržovės)
11. ЖАРКА – Мясo (KEPIMAS – Mėsa)
12. ЖАРКА – Рыба (KEPIMAS – Žuvis)
13. ЖАРКА – Овощи (KEPIMAS – Daržovės)
14. ТОМЛЕНИЕ – Мясo (ŠUTINIMAS – Mėsa)
15. ТОМЛЕНИЕ – Рыба (ŠUTINIMAS – Žuvis)
16. СУП – Мясo (SRIUBA – Mėsa)
17. СУП – Рыба (SRIUBA – Žuvis)
18. СУП – Овощи (SRIUBA – Daržovės)
19. НА ПАРУ – Мясo (GARINIMAS – Mėsa)

20. НА ПАРУ – Рыба (GARINIMAS – Žuvis)
21. НА ПАРУ – Овоци (GARINIMAS – Daržovės)
22. ВАРКА – Мясo (VIRIMAS – Mėsa)
23. ВАРКА – Рыба (VIRIMAS – Žuvis)
24. ВАРКА – Овоци (VIRIMAS – Daržovės)

Funkcijos

Pagaminti patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis šildymas) iki 12 valandų

Išankstinis automatinio šildymo išjungimas.....	yra
Patiekalų sušildymas.....	yra
Paleidimo atidėjimas.....	iki 24 valandų
Paskutinių laiko ir temperatūros nustatymų išsaugojimas.....	yra

Komplektas

Multifunkcinis puodas	1 vnt.
Dubuo RB-A401I	1 vnt.
Žnyplės puodui išimti	1 vnt.
Garinimo konteineris	1 vnt.
Skrudinimo riebaluose krepšys su nuimama rankena.....	1 vnt.
Matavimo indelis.....	1 vnt.
Silikoninis samtis	1 vnt.
Silikoninis šaukštas	1 vnt.
Plastikinė mentelė	1 vnt.
Knyga «200 receptų»	1 vnt.
Naudojimo vadovas.....	1 vnt.
Techninės priežiūros knygelė.....	1 vnt.
Elektrės srovės laidas	1 vnt.

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

Multifunkcinio puodo sandara **A1**

1. Korpusas
2. Nešimo rankena
3. Prietaiso dangtis
4. Nuimamas vidinis dangtis
5. Dubuo
6. Mgtukas dangčių atidaryti
7. Nuimamas garų vožtuvas
8. Valdymo skydelis su ekranu
9. Silikoninis šaukštas
10. Plastikinė mentelė
11. Silikoninis samtis
12. Matavimo indelis
13. Garinimo konteineris
14. Skrudinimo riebaluose krepšys
15. Elektrės srovės laidas

Valdymo skydelis **A2**

1. Mgtukas «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» («ATIDĖTI») – nustatomas atidėjimo laikas
2. Mgtukas «ЧАС/+» («VAL/+») – nustatomos valandos keičiant esamą laiką, gaminimo laiką ir atidėjimo laiką; padidinama gaminimo temperatūra programoje «МУЛЬТИПОВАР»
3. Mgtukas «МИН/→» («MIN/-») – nustatomos valandos keičiant esamą laiką, «Фригид» laiką ir atidėjimo laiką; sumažinama gaminimo temperatūra programoje «МУЛЬТИПОВАР»
4. Mgtukas «ОТМЕНА/РАЗОБРЕВ» («ATSAUKTI/PAŠILDYTI») – įjungiamas/išjungiamas pašildymo režimas; nutraukiama gaminimo programa; panaikinami pasirinkti nustatymai
5. Mgtukas «МЕНЮ» («MENIU») – pasirenkiama automatinė gaminimo programa
6. Mgtukas «СТАРТ» («PRADĖTI») – įjungiamas nustatytas gaminimo

- režimas; iš anksto įjungiamo / išjungiamo automatinio šildymo funkcija
7. Mgtukas «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» («PARUŠIMO LAIKAS») – pereinama į paruošimo laiko keitimo režimą
8. Mgtukas : «ТЕМПЕРАТУРА» («TEMPERATŪRA») – pereinama į gaminimo temperatūros keitimo režimą (tik programoje «МУЛЬТИПОВАР»)
9. Mgtukas «ВЫБОР ПРОДУКТА» («ПРОДУКТУ NUSTATYMAS») – produkto tipo nustatymas programose «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА»
10. Ekranas

Ekranas sandara **A3**

1. Gaminimo programos indikatoriai
2. Produktų tipo indikatoriai programose «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА»
3. Laiko nustatymo/ijungto atidėjimo režimo indikatoriai
4. Gaminimo proceso eigos dinaminis indikatorius
5. Įjungtos gaminimo programos indikatorius
6. Įjungto šildymo ir patiekalų pašildymo režimo indikatorius
7. Paruošimo laiko nustatymo indikatorius
8. Laikrodis (laikimo režimu) / laikmatis

I. PRIEŠ ĮJUNGDAMI PIRMA KARTĄ

Atsargiai išpakuokite gaminį, nuimkite visas pakuotės medžiagas ir reklamos lipdukus, išskyrus lipduką su serijos numeriu. Jeigu ant gaminto nėra serijos numerio, automatiškai prarandate teisę į garantinį prietaiso aptarnavimą. Nuvalykite korpusą minkštu audiniu. Išplaukite dubenį šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusauskite. Pirmą kartą naudojant gali būti jaučiamas pašalinis kvapas, tai nereiškia, kad prietaisas sugedęs. Tuo atveju išvalykite prietaisą.

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

II. KAIP NAUDOTIS MULTIFUNKCINIŲ PUODU

Prieš pradėdami naudotis

Pastatykite prietaisą ant kieto lygaus horizontalaus paviršiaus taip, kad išeinantys iš garų vožtuvo karšti garai nepatektų ant sienų apmušalų, dekoratyvinių dangų, elektrės prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurioms gali pakenkti didelė drėgmė ir aukšta temperatūra.

Prieš gamindami maistą įsitikinkite, kad išorinės ir matomos vidinės multifunkcinio puodo dalys nėra pažeistos, įskilusios ir neturi kitų defektų. Tarp dubens ir kaitinamosios kameros dugno neturi būti pašalinii daiktų.

i Kad neužterštų prietaiso darbinės kameros dugnas ir sienelės, rekomenduojame pirmiausia į dubenį sudėti ingredientus ir supilti vandenį, ir tik po to įstatyti dubenį į multifunkcinio puodo korpusą.

Neįjunkite prietaiso, neįstatę į jo vidų dubens – jeigu atsitiktinai paleistumėte gaminimo programą, prietaisas gali kritiškai perkaisti.

Neįjunkite prietaiso su tuščiu dubeniu – jei dubuo perkaistų, gali būti pažeista nesvytinii danga.

Draudžiama naudotis prietaisu esant bet kokiems gedimams.

Laikimo režimas

Įjungus prietaisą į elektros tinklą, jis pereina į laikimo režimą; ekrane rodomi automatiniai programų indikatoriai (nė vienas jų nemirksi), taip pat laikrodis, kuris rodo esamą laiką 24-ių valandų diapazone.

Laikrodis nustatymas (esamo laiko nustatymas)

Iš elektros tinklo išjungto bei įjungto laikimo režimu multifunkcinio puodo ekrane rodomas laikrodis.

Norėdami pakeisti laikrodyje rodomą laiką, laikimo režimu paspauskite ir keletą sekundžių laikykite paspaudę mygtuką «ЧАС/+» arba «МИН/→», skaičiai ekrane

pradės mirksėti. Norėdami pakeisti valandų reikšmę, spauskite mygtuką «ЧАС/+», norėdami pakeisti minučių reikšmę – mygtuką «МИН/→». Norėdami greitai keisti reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę reikiama mygtuką. Nustatę laiką, palaukite keletą sekundžių arba paspauskite mygtuką «СТАРТ». Prietaisas vėl persijungs į laikimo režimą.

Išliekamoji atmintis

Prietaise įtaisyta išliekamoji atmintis, kuri įgalina išsaugoti esamus nustatymus kai nutrūksta elektros srovės tiekimas.

Jeigu elektra išjungiamo veikiant programai, nustatymai išsaugomi atmintyje 15 minučių, o prietaisui būnant atidėjimo režimu – 5 valandas. Kai vėl įjungiamas elektros srovės tiekimas, prietaisas ima veikti toliau. Praėjus nurodytam laikui nustatymai grąžinami į nulio padėtį, o įjungus elektros srovės tiekimą prietaisas persijungia į laikimo režimą. Laikrodis nustatymai išsaugomi nepriklausomai nuo elektros srovės tiekimo.

Kaip išsaugoti įaskutinius laiko ir temperatūros nustatymus

Multifunkciniam puode REDMOND RMC-1H300 išsaugomi paskutiniai temperatūros (programoje «МУЛЬТИПОВАР») ir paruošimo laiko nustatymai. Kitą kartą pasirinkus tą programą, tos reikšmės įsijungia kaip iš anksto nustatytosios.

Norėdami grąžinti gamyklinius laiko ir temperatūros nustatymus, laikimo režimu vienu metu spauskite ir keletą sekundžių laikykite paspaudę mygtukus «ТЕМПЕРАТУРА» ir «ВЫБОР ПРОДУКТА». Pasigirs signalas, dukart sumirksės mygtukas «СТАРТ», ir bus grąžinti visų programų gamykliniai nustatymai.

Paruošimo laiko nustatymas

Multifunkciniam puode REDMOND RMC-1H300 galima savarankiškai nustatyti paruošimo laiko kiekvienoje programoje. Intervalas ir galimas nustatymo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Norėdami pakeisti paruošimo laiką:

1. Spausdami mygtuką «МЕНЮ», pasirinkite gaminimo programą. Ekrane įsižiebė indikatorius «Таймер» («Laikmatis») ir iš anksto nustatytas paruošimo laikas. Norėdami greitai keisti meniu reikšmes, paspaudę mygtuką «МЕНЮ», spauskite mygtukus «ЧАС/+» ir «МИН/→».
2. Paspauskite mygtuką «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ». Skaičiai ekrane pradės mirksėti.
3. Norėdami keisti valandų reikšmę, spauskite mygtuką «ЧАС/+», o mygtuką «МИН/→» – norėdami pakeisti minučių reikšmę. Norėdami greitai keisti laiko reikšmes, paspauskite ir laikykite paspaudę reikiama mygtuką.

i Nustatydami paruošimo laiką turėkite galvoje galimą nustatymų diapazoną ir pokyčio žingsnį, nustatytą pasirinktai gaminimo programai.

Funkcija, įgalinanti atidėti programos paleidimą

Funkcija «Paleidimo atidėjimas» įgalina nustatyti laiką, kuriam patiekalas turi būti pagamintas. Atidėti gaminimo proceso paūbią galima nuo 10 minučių iki 24 valandų diapazone, pokyčio žingsnis 10 minučių.

Prieš naudojantis šia funkcija, būtina laikrodyje nustatyti tikslų laiką (žr. «Laikrodis nustatymas (esamo laiko nustatymas)').

Norėdami nustatyti paleidimo atidėjimo laiką:

1. Spausdami mygtuką «МЕНЮ», nustatykite gaminimo programą, jeigu reikia, pakeiskite paruošimo laiką. Paspauskite mygtuką «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Mygtuko indikatorius ims mirksėti, ekrane pasirodys indikatorius «Отсрочка» («Atidėtas») ir laiko reikšmė 24-ių valandų formatu.
2. Spausdami mygtuką «ЧАС/+», keiskite valandų reikšmę, o spausdami mygtuką «МИН/→» – minučių reikšmę. Norėdami greitai keisti laiko reikšmes, paspauskite ir laikykite paspaudę reikiama mygtuką.

i Jeigu nustatant programos atidėjimą prie esamo laiko pridėdamas mažesnis negu trunka gaminimo programa laiko intervalas, programos vykdymas pasidės iškart, jis nebus atidedamas.

3. Nustatę programos atidėjimo laiką, galte pakeisti paruošimo laiką: norėdami tą padaryti, paspauskite mygtuką «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ».

Keiskite valandų reikšmę mygtuku «ЧАС/→», minučių reikšmę – mygtuku «МИН/→». Norėdami dar kartą pakeisti programos atidėjimo laiką, paspauskite mygtuką «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

- Paspauskite mygtuką «СТАРТ», jo indikatorius užges. Ekране liks indikatorius «Отсрочка» («Atidėtas»), pasirinktos programos pavadinimas ir paros laikas, kuriam patiekalas turi būti pagamintas.
- Laikas ekране nesikeičia iki programa pradėta veikti. Kai prasidės gamtinimo procesas, įsižiūrėjęs mygtuko «СТАРТ» indikatorius, ekране įsižiūrėjęs indikatorius «Компаше» («Pabaiga») ir programos veikimo laikas. Prasidės atgalinis laiko skaičiavimas.
- Norėdami atsukti įvestus nustatymus, paspauskite mygtuką «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», po to gamtinimo programą reikišs įvesti iš naujo.

i Programoje «ЖАРКА» atidėjimo funkcija negalima.

Paruoštų patiekalų temperatūros palaikymo (automatinio) funkcija

Įsjungia automatiškai, kai pasibaigia gamtinimo programa, ir gali palaikyti paruošto patiekalo temperatūrą 70–75 °C ribose 24 valandas.

Kai programa paleidžiama, įsižiūrėjęs mygtuko «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» indikatorius, įsižiūrėjęs programai, programos indikatorius iš ekrano dingus, įsižiūrėjęs indikatorius «Подогрев» («Šildymas»), prasidės tiesioginis laiko skaičiavimas šildymo režimu.

Norėdami sustabdyti šildymą, paspauskite mygtuką «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», programos indikatorius užges.

i Automatinio šildymo funkcija negalima programoje «ЙОГУРТ». Programoje «МУЛЬТИПОВАР» iš anksto nustatyta, kad nustatūs žemesnės nei 75 °C gamtinimo temperatūra, automatinis šildymas savaime išsijungia. Jeigu reikia, ją galima įjungti rankiniu būdu.

Kaip iš anksto išjungti automatinį šildymą

Ne visada pagėdaiūta, kad pasibaigus gamtinimo programai iškart išsijungtų automatinis šildymas. Multifunkciniame puode REDMOND RMC-1H300 numatyta galimybė iš anksto išjungti šią funkciją įsikišus paleidus gamtinimo programą arba ją veikiant. Norėdami tai padaryti, pateidė gamtinimo programą arba kai įjungtas režimas Atidėt, paspauskite mygtuką «СТАРТ», mygtuko «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» indikatorius užges. Norėdami vėl įjungti automatinį šildymą, dar kartą paspauskite mygtuką «СТАРТ» (įsižiūrėjęs mygtuko «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» indikatorius).

Patiekalų pašildymo funkcija

Multifunkciniu puode REDMOND RMC-1H300 galima naudoti patiekalams pašildyti. Sudėkite produktus į dubenį, įstatykite dubenį į prietaiso korpusą, uždarykite dangtį ir įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Po to paspauskite mygtuką «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», įsižiūrėjęs mygtuko indikatorius, ekrane bus rodomas indikatorius «Подогрев» («Šildymas»). Laikmatis rodo tiesiogiai skaičiuojamą šildymo laiką. Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75 °C ir palaikys jį karštą 24 valandas. Norėdami išjungti šildymą, paspauskite mygtuką «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», tuomet mygtuko indikatorius užges.

Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas

- Paruoškite (atmąuokite) reikalingus pagal receptą ingredientus. Sudėkite juos į multifunkcinio puodo dubenį, kaip nurodyta gamtinimo programoje, ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Žiūrėkite, kad visi produktai, taip pat ir skysčiai, būtų žemiau maksimalios skais žymos vidiniame dubens paviršiuje. Įsistikinkite, kad kubus nepersikreipė ir gerai įgulubę prie kaitinamojo elemento.
- Uždarykite dangtį, kad spragtelėtų. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
- Spausdami «МЕНЮ» mygtuką, paspauskite pasirinktą gamtinimo programą. Norėdami greitai naršyti po meniu, paspauskite «МЕНЮ» mygtuką, spauskite mygtukus «ЧАС/→» ir «МИН/→».
- Jeigu programoje numatytas produkto tipo pasirinkimas, nustatykite reikiamą programą paspausdami mygtukus «ВЫБОР ПРОДУКТА» (pro-

gramose «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА»). Kiekvienam poprogramui iš anksto nustatytas atskiras paruošimo laikas, kuris rodomas prietaiso ekrane.

- Galima pakeisti iš anksto nustatytą laiką reikšmę (žr. «Paruošimo laiko nustatymas»).
 - Jeigu reikia, nustatykite laiką, kuriam atidedama programa.
 - Norėdami paleisti programą, paspauskite mygtuką «СТАРТ». Iš ekrano dingus visų programų indikatoriai, išskyrus nustatytą, prasidės atgalinis paruošimo laiko skaičiavimas.
- i** Programoje «НА ПАРУ» laikas pradėdamas skaičiuoti atgal po to, kai užverda vanduo ir dubenyje susidaro pokankamas garų tankis.
- Automatinio šildymo programą galima atsukti, dar kartą paspausdus mygtuką «СТАРТ»: mygtuko «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» indikatorius užges. Paspausdus mygtuką «СТАРТ» dar kartą, ši funkcija vėl įjungiamą.
 - Pasibaigus gamtinimo programai, pasigirs garso signalas. Toliau, priklausomai nuo esamų nustatymų, prietaisas persijungis į automatinio šildymo režimą (ekrane įsižiūrėjęs indikatorius «Подогрев» («Šildymas») arba praneš, kad darbas atliktas (ekrane atsiradęs pranešimas «Готов»).
 - Norėdami, kad pasibaigus programai prietaisas persijungtų į laukimo režimą, paspauskite mygtuką «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» arba palaikykite 1 minutę. Norėdami atsukti nustatytą programą, sustabdyti gamtinimo arba patiekalo pašildymo procesą, paspauskite mygtuką «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ».
 - Baigę darbą, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.

Bendros rekomendacijos, kaip gaminti patiekalus

Kad pasiektumėte kokybišką rezultatą, rekomenduojame naudotis patiekalų gamtinimo receptais iš su multifunkciniu puodu REDMOND RMC-1H300 tiesikiomos knygos «200 receptų», kurie sukurti specialiai šiam modeliui. Visus patiekalus pagal šiuos receptus sukūrė ir pagamino multifunkciniame puode REDMOND RMC-1H300 mūsų virėjų komanda, o visi produktai, panaudoti juos gaminant, buvo nupirkti paprastosje parduotuvėse.

Jeigu jus atrado, kad nepavyko pasiekti geidžiamo rezultato naudojant automatines programas, multifunkciniam puode REDMOND RMC-1H300 numatyta universalni programa «МУЛЬТИПОВАР», kurioje yra didesnis rankiniu būdu nustatomą programų pasirinkimas. Ši programa atveria plačias galimybes jūsų kulinariniams eksperimentams. Savo nužiūrėję ir pagal savo skonį galite patys nustatyti paruošimo laiką ir temperatūrą, naudotis įvairiomis papildomomis funkcijomis.

Programa «ЭКСПРЕСС»

Programa skirta kruopoms virti, joje atskaitoma nustatomas paruošimo laikas priklausomai nuo ingredientų kiekiu dubenyje. Gamtinimo metu laikas neskaiciuojamas, ekrane šviečia dinaminis indikatorius (egvutukas). Atidėjimo ir automatinio šildymo funkcijos šioje programoje negalimos.

Programa «МУЛЬТИПОВАР»

Programa skirta bet kuriems patiekalams gaminti pagal naudojoto nustatytus paruošimo laiko parametrus (nuo 2 minučių iki 12 valandų, pokiečio žingsnis – 1 minutė, kai intervalas iki 1 valandos, ir 5 minutes, kai intervalas nuo 1 iki 12 valandų) bei temperatūros parametrus (nuo 35 iki 170°C, pokiečio žingsnis – 5°C). Iš anksto nustatyta: paruošimo laikas – 30 minučių, temperatūra – 100°C. Jeigu nustatyta žemesnė nei 80°C gamtinimo temperatūra, iš anksto nustatomą, kad automatinio šildymo funkcija įsijungta. Į galitę įjungti, veikiant programai paspausdami mygtuką «СТАРТ».

Programa «КРУПЫ»

Programa skirta kruopoms, birioms košėms ir garnyrams virti. Iš anksto nustatyta paruošimo laikas – 30 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 5 minučių – 4 valandų diapazonu, pokiečio žingsnis 1 minutė.

Programa «ПЛОВ»

Rekomenduojama plovui su mėsa, paukštiena, žuvimi arba daržovėmis gaminti. Iš anksto nustatyta paruošimo laikas – 1 valanda. Galima rankiniu būdu

reguliuoti paruošimo laiką 10 minučių – 2 valandų diapazonu, pokiečio žingsnis 5 minutes.

Programa «МОЛОЧНАЯ КАША»

Rekomenduojama košėms su neriebū pasterizuotu pienu gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas – 25 minutes. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 5 minučių – 4 valandų diapazonu, pokiečio žingsnis 1 minutė, kai paruošimo laikas iki 1 valandos, ir 5 minutes – kai paruošimo laikas nuo 1 iki 4 valandų.

Patarimai, kaip gaminti pieniškas košes multifunkciniame puode

Kad neišbegtų pienas ir pasiektumėte norimą rezultatą, rekomenduojame prieš gaminant atlikti šiuos veiksnius:

- kruopščiai plauti visas kruopas, pagamintas iš nesmulkintų grūdų (ryžius, grikius, soras ir kt.), iki vanduo taps svarus;
- prieš gaminant sutepti multifunkcinio puodo dubenį sviestu;
- griežtai laikytis proporcijų, nurodytų receptų knygoje (ingredientų kiekį didinti arba mažinti tik proporcingai);
- jei naudojate nenugriebtą pieną, atsieskite jį geriamu vandeniu santykiu 1:1.

i Pienu ir kruopų savybės priklausomai nuo kilmės vietos ir gamintojo gali būti skirtingos, tai kartais turi įtakos gamtinimo rezultatui.

Jeigu norimo rezultato programoje «МОЛОЧНАЯ КАША» nepasiekėte, naudokite universalni programą «МУЛЬТИПОВАР». Optimali pieniškos košės gamtinimo temperatūra yra 95°C. Ingredientų kiekį ir paruošimo laiką nustatykite pagal receptą.

Programa «ЙОГУРТ»

Rekomenduojama jogurtams gaminti ir tėsiai kildinti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas – 8 valandos. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 10 minučių – 12 valandų diapazonu, pokiečio žingsnis 5 minutes.

Šioje programoje automatinio šildymo funkcija negalima.

i Jogurtams gaminti galite naudoti specialų jogurto indelių komplektą REDMOND RAM-G1 (įsijungimas atskirai).

Programa «ВЫПЕЧКА»

Rekomenduojama kepiniams (keksams, biskvitams, pyragams) kepti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas – 1 valanda. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 10 minučių – 8 valandų diapazonu, pokiečio žingsnis 5 minutes.

Troškinimo programa («ТУШЕНИЕ»)

Rekomenduojama mėsa ir mėsos produktams, žuviai ir jūros gėrybėms bei daržovėms troškinti, taip pat šaltiesiems ir kitiems patiekalams, kuriems reikalingas ilgai trunkantis šiluminis apdorojimas, gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklausomai nuo pasirinkto poprogramo (nustatomas paspausdiant mygtuką «ВЫБОР ПРОДУКТА»: «Mасо» – 1 valanda, «Рыба» – 30 minučių, «Овощи» – 40 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti paruošimo laiką 10 minučių – 12 valandų diapazonu, pokiečio žingsnis 5 minutes.

Kepimo programa («ЖАРКА»)

Rekomenduojama mėsa, žuvali, daržovės kepti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklausomai nuo pasirinkto poprogramo (nustatomas paspausdiant mygtuką «ВЫБОР ПРОДУКТА»: «Mасо» – 18 minučių, «Рыба» – 15 minučių, «Овощи» – 16 minučių. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 5 minučių – 2 valandų diapazonu, pokiečio žingsnis 1 minutė. Šioje programoje atidėjimo funkcija negalima.

Šutinimo programa («ТОМЛЕНИЕ»)

Rekomenduojama, kai reikia ilgai termiškai apdoroti (šutinti) mėsą ir žuvį, taip pat įvairiems tradicinėms rusų virtuvės patiekalams gaminti. 3D kaitinimo ir unikalus temperatūros režimo derinys įgalina multifunkcinio puodo viduje sudaryti rusiškos krosnies efektą. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklausomai nuo pasirinkto poprogramo (nustatomas paspausdiant mygtuką «ВЫБОР ПРОДУКТА»: «Mасо» – 3 valandos, «Рыба» – 2 valandos. Galima rankiniu būdu

reguliuoti paruošimo laiką 10 minučių – 12 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 10 minučių.

Sriubų virimo programa («СУП»)

Rekomenduojama mėsos, žuvies ir daržovių sultiniams virti bei sriuboms iš jų gaminti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto poprogramo (nustatomas paspaudžiant mygtuką «ВЫБОР ПРОДУКТА»: «Мясо» – 1 valanda, «Рыба» – 40 minučių, «Овощи» – 35 minutės. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 10 minučių – 8 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Gaminimo garuose programa («НА ПАРУ»)

Rekomenduojama gaminti garuose mėsai, žuviai ir daržovėms, taip pat dietiniams patiekalams, vaikų maistui. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto poprogramo (nustatomas paspaudžiant mygtuką «ВЫБОР ПРОДУКТА»: «Мясо» – 40 minučių, «Рыба» – 25 minutės, «Овощи» – 35 minutės. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 5 minučių – 2 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Gaminami su šia programa, naudokite specialų konteinerį (tiekiamas komplekte):

- Įpilkite į dubenį 600–1000 ml vandens. Įstatykite garinimui skirtą konteinerį į dubenį.
- Atmatuokite ir paruoškite produktus pagal receptą, tolygiai paskirstykite juos garinimo konteineryje, įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad jį įstatėte tolygiai.
- Toliau vadovaukitės skyriaus «Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas» p. 2–11.

Virimo programa («ВАРКА»)

Rekomenduojama mėsai, žuviai, daržovėms virti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto poprogramo (nustatomas paspaudžiant mygtuką «ВЫБОР ПРОДУКТА»: «Мясо» – 1 valanda, «Рыба» – 30 minučių, «Овощи» – 40 minutės. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką 10 minučių – 8 valandų diapazonu, pokyčio žingsnis 5 minutės.

III. MULTIFUNKCINIO PUODO PRIEŽIŪRA

Bendros taisyklės ir rekomendacijos

- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Prieš naudojant prietaisą pirmą kartą arba kai baigė gaminti norite pašalinti kvapus, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos programoje «НА ПАРУ – Рыба».
- Valymui naudokite minkštą audinį ir švelnius indų ploviklius.

i DRAUDŽIAMA valymui naudoti šiurkščias servetėles arba kempines (jeigu tai specialiai neaptarta šiose vadovėse), abrazyvinius valiklius. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias chemiški agresyvas bei kitas medžiagas, kuriomis nerekomenduojama valyti daiktų, kurie liečiasi su maistu.

DRAUDŽIAMA panardinti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens turkštę!

Prietaiso korpusą valykite, kai tai reikalinga. Dubenį rekomenduojame valyti kaskart pasinaudojus prietaisu, jį galima plauti indaplovėje. Baigę valyti, sausai nušluostykite dubens išorinį paviršių.

Kaskart pasinaudojus prietaisu rekomenduojame nuvalyti vidinį aliumininį dangtį ir garų vožtuvą, taip pat pašalinti kondensatą. Vidinį dangtį nuimkite, patraukdami jį save ir aukštin du plastikinius fiksiatorius pagrindinio dangčio apatinėje pusėje. Nuvalykite abiejų dangčių paviršius ir sausai nušluostykite. Po to įstatykite vidinį dangtį į pagrindinio dangčio griovelius ir užfiksuokite, nespirdami paspausdami fiksiatorius iki spragtelės.

Garų vožtuvą atsargiai nuimkite, nespirdami patraukdami už dangčio aukštin ir j save. Atskirkite apatinę vožtuvo dalį, paspausdami baltą plastikinį skląstelį.

Nuplaukite prietaiso dalis, nusauskinkite, surinkite į viena ir įstatykite garų vožtuvą ant prietaiso dangčio taip, kad išėmimui skirta iškyša būtų nukreipta atgal.

Kondensatą, kuris kaupiasi maisto gaminimo procese ir susirenka specialioje ertmėje prietaiso korpuso viduje aplink dubenį, galima lengvai pašalinti servetėle.

Darbo kameros šonines sienes, dugną ir centrinio šilumos jutiklio gaubtą (esantį ant dugno viduryje) galima nuvalyti drėgna (ne šlapią) kempine arba servetėle. Jeigu naudojate ploviklį, būtina kruopščiai pašalinti jo likučius, kad kitą kartą gaminant maistą natsirasitų nepageidaujamo kvapo. Jeigu į dubenį, esančią aplink centrinį šilumos jutiklį, pateko pašalinių daiktų, atsargiai išimkite juos pincetu, nespausdami jutiklio gaubto.

IV. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidų pranešimai ekrane	Galimi nesklaidumai	Klaidų šalinimas
E1 – E5	Sistemos klaidos (galbūt sugedo temperatūros jutiklis)	Netįjunkite prietaiso su tuščiu dubeniu! Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo lizdo, teiskite jam atvėsti 10–15 min., jeigu reikia, įpilkite į dubenį daugiau švyčio ir teiskite gaminimą. Jeigu problemos pašalinti nepavyko, kreipkitės į autorizuotą techninės priežiūros centrą.

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia	Nėra elektros srovės	Ijunkite prietaisą į nesugedusį elektros srovės lizdą
Patiekalas gaminamas per daug ilgai.	Trinka elektros srovės tiekimas Dubuo netolygiai įstatytas į multifunkcinio puodo korpusą	Patikrinkite, ar elektros srovės lizdas nesugedęs Dubenį įstatykite tolygiai, kad nepersikreiptų

V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI


Šiam prietaisui suteikiama 25 mėnesių garantija nuo jo įsigijimo dienos. Garantijos galiojimo laikotarpiu gamintojas įsipareigoja pašalinti bet kuriuos gamybos defektus sutaisydamas prietaisą, pakeisdamas jo dalis arba visą gaminį, jeigu defektai atsirado dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija galioja tik tuo atveju, jeigu pardavimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantiniame talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminyje buvo naudojamas laikantis eksploatavimo instrukcijos, nebuvo remontuojamas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat jeigu išsaugotas visas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma, jei gaminyje ir jo priedai (filtrai, lemputės, nesvlynančios dangos, sandarinimo žiedai ir kt.), natūraliai estetiškai susidėję.

Gaminio eksploatavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojamas nuo pardavimo datos arba nuo pagaminimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti).

Prietaiso pagaminimo datą galima rasti serijos numeryje, kuris nurodytas identifikavimo lipduke ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų, 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – prietaiso pagaminimo metus.

Gaminimo nustatytas prietaiso eksploatavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos. Šiam terminui galioja sąlyga, kad gaminyje eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

⚠ Pakuotė, naudojimo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia perdirbti vadovaujantis atliekų perdavimo vietos programa. Rūpinkitės aplinka: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

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

- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, 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 korpus, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, nenoliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.

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

IEGAUMĒJIET: *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 mīksta virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārlicinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkošanas instrukciju.

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

- Šis izstrādājums nav paredzēts, lai to lietu 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-IH300
Jauda	1250 W
Sprīdējums	220–240 V, 50 Hz
Inkluzīvā silētāšana	if
Kausa tilpums	4 l
Kausa pārklājums	nepiedeģošs
Šķidr kristālu displejs	monohroms, krievu valodā
Tvaika vārsts	nopemams
Iekšējais vāks	nopemams
Pulkstenis	if
Energoneatkarīgā atmiņa	if

Automātiskās programmas

1. ЭКСПРЕСС (EKSPRESIS)
2. МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVĀRS)
3. КРУПЫ (PUTRAIMI)
4. ПЛОВ (PĻOV)
5. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA)
6. ЙОГУРТ (JOGURTS)
7. ВЫПЕЧКА (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
8. ТУШЕНИЕ – Мясо (SAUTĒŠANA – Gaļa)
9. ТУШЕНИЕ – Рыба (SAUTĒŠANA – Zivis)
10. ТУШЕНИЕ – Овощи (SAUTĒŠANA – Dārzeņi)
11. ЖАРКА – Мясо (CEPŠANA – Gaļa)
12. ЖАРКА – Рыба (CEPŠANA – Zivis)
13. ЖАРКА – Овощи (CEPŠANA – Dārzeņi)

14. ТОМЛЕНИЕ – Мясо (SUTINĀŠANA – Gaļa)
15. ТОМЛЕНИЕ – Рыба (SUTINĀŠANA – Zivis)
16. СУП – Мясо (ZUPA – Gaļa)
17. СУП – Рыба (ZUPA – Zivis)
18. СУП – Овощи (ZUPA – Dārzeņi)
19. НА ПАРУ – Мясо (TVAICĒŠANA – Gaļa)
20. НА ПАРУ – Рыба (TVAICĒŠANA – Zivis)
21. НА ПАРУ – Овощи (TVAICĒŠANA – Dārzeņi)
22. ВАРКА – Мясо (VĀRĪŠANA – Gaļa)
23. ВАРКА – Рыба (VĀRĪŠANA – Zivis)
24. ВАРКА – Овощи (VĀRĪŠANA – Dārzeņi)

Funkcijas

Gatavā ēdiena temperatūras uzturēšana (autouzsilde).....līdz 12 stundām
 Iepriekšējā autouzsilde atslēgšana.....ir
 Ēdienu sildīšana.....ir
 Starta atlikšana.....līdz 24 stundām
 Pedējo laika un temperatūras iestatījumu iegaumēšana.....ir

Komplektācija

Multikatlis	1 gab.
Kauss RB-A4011	1 gab.
Knaibles kausa izņemšanai	1 gab.
Konteineris tvaicēšanai	1 gab.
Režģis ar noņemamu rokturi	1 gab.
vārīšanai eļļā	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Silikona kausiņš	1 gab.
Silikona karote	1 gab.
Plakana plastmasas karote	1 gab.
Grāmata «200 recettes»	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatiņa	1 gab.
Elektropadeves vads	1 gab.

i *Ražotājam ir tiesības veikt izmaiņas izstrādājuma dizainā, komplektācijā, kā arī tehniskajos datos savas produkcijas pilnveidošanas gaitā bez papildus brīdinājumiem par šīm izmaiņām.*

Multikatlā uzbūve A1

1. Korpus
2. Rokturis pārnēsāšanai
3. Ierīces vāks
4. Noņemams iekšējais vāks
5. Kaus
6. Vāka atvēršanas poga
7. Noņemams tvaika vārsts
8. Vadības panelis ar displeju
9. Silikona karote
10. Plakana plastmasas karote
11. Silikona kausiņš
12. Mērglāze
13. Konteineris tvaicēšanai
14. Režģis ar noņemamu rokturi vārīšanai eļļā
15. Elektropadeves vads

Vadības panelis A2

1. Poga «ОТЛОЖЕННБЙ СТАРТ» («ATLIKTAIS STARTS») – atliktā starta laika iestatīšana
2. Poga «ЧАС/➔» («STUNDA/➔») – stundu iestatīšana, lai mainītu pašreizējo laiku, ēdiena gatavošanas un atliktā starta laiku; temperatūras paaugstināšana programmā «МУЛЬТИПОВАР»

3. Poga «МИН/➔» («MIN/➔») – minūšu iestatīšana, lai mainītu pašreizējo laiku, ēdiena gatavošanas un atliktā starta laiku; temperatūras pazemināšana programmā «МУЛЬТИПОВАР»
4. Poga «ОТМЕНА/РАЗОФРЕВ» («ATCEĻŠANA/SILDĪŠANA») – sildīšanas režīma iestēgšana/ izslēgšana; ēdiena gatavošanas programmas darbības pārtraukšana; uzstādīto iestatījumu atceļšana
5. Poga «МЕНЮ» («IZVĒLNE») – automātiskās ēdiena gatavošanas programmas izvēlēšanās
6. Poga «СТАРТ» («STARTS») – uzstādītā gatavošanas režīma iestēgšana; autouzsilde funkcijas iepriekšējā atslēgšana/ iestēgšana
7. Poga «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» («GATAVOŠANAS LAIKS») – ieeja ēdiena gatavošanas laikā mainīšanas režīmā
8. Poga «ТЕМПЕРАТУРА» («ТЕМПЕРАТУРА») – ieeja ēdiena gatavošanas temperatūras maiņai režīmā (tikai programmai «МУЛЬТИПОВАР»)
9. Poga «ВЫБОР ПРОДУКТА» («ПРОДУКТА ИЗВĒLE») – produkta veida izvēlēšanās programmās «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА»
10. Displejs

Displeja uzbūve A3

1. Ēdiena gatavošanas programmu indikatori
2. Produktu veida indikatori programmās «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУП», «НА ПАРУ», «ВАРКА»
3. Laika iestatīšanas/atliktā starta režīma darbības indikators
4. Ēdiena gatavošanas procesa gaitas dinamiskais indikators
5. Ēdiena gatavošanas programmas darbības indikators
6. Ēdiena sildīšanas vai uzsilēšanas režīmu darbības indikators
7. Ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas indikators
8. Pulkstenis (gaidīšanas režīmā)/ taimeris

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Uzmanīgi iesaņojiet izstrādājumu un izņemiet to no kārbas, atbrīvojiet to no iesaņojšanas materiāliem un reklāmas uzlīmēm, uzlīmi ar sērijas numuru atstājat pietilmetu. Ja uz ierīces nebūs sērijas numura, jums automātiski zūd tiesības uz tās garantijas apkalpošanu. Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu. Kausu izmazgājiet ar siltu ūdeni ar mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet. Pirmajā lietošanas reizē iespējama smaka rašanās, kas neliecina par ierīces bojājumiem. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu.

Uzmanību! Aizliegts lietot ierīci, ja tā ir jebkādā veidā bojāta.

II. MULTIKATLA EKSPLUATĀCIJA

Pirms ekspluatācijas uzsākšanas

Novietojiet ierīci uz cietas līdzenas horizontālas virsmas tā, lai no tvaika ierīce izplūstošie karstie tvaiki nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīvajiem segumiem, elektroniskām ierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var tikt sabojāti pēc saskares ar paaugstinātu mitrumu un temperatūru. Pirms ēdiena gatavošanas pārliecinieties par to, ka ārējās un redzamās iekšējās multikatlā daļas nav bojātas, ka uz tām nav šķēlumu vai lūzumu un citu defektu. Starp kausu un sildēlementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

i *Lai izsargātos no tā, ka darba kameras dibens un sienas kļūst netīras, ieteicams no sūkuma kausā ielikt sastāvdaļas un lietiet ūdeni, un tikai pēc tam veiciet kausu multikatlā korpusā*

Neieslēdziet ierīci bez korpusā ielikta kausa – ja nejausīs tiks iestēgta ēdiena gatavošanas programma, tas var izraisīt ierīces kritisku pārkaršanu.

Neieslēdziet ierīci ar tūksu kausu – kausa sakaršana var izraisīt pretpiedegšanas pārklājuma bojājumus.

Aizliegts lietot ierīci, ja tai ir jebkādi bojājumi.

Gaidīšanas režīms

Kad ierīce tiek pieslēgta pie elektrotīkla, tā pāriet gaidīšanas režīmā: displejā ir redzami automātisko programmu indikatori (neviens no tiem nemirgo), kā arī pulkstenis, kas rāda pašreizējo laiku 24 stundu diapazonā.

Pulksteņa uzstādīšana (pašreizējā laika uzstādīšana)

No elektrotīkla atstēgta multikatlā displejā, kā arī gaidīšanas režīmā ir redzams pulkstenis.

Lai laiku pulksteni izmainītu, gaidīšanas režīmā nospiediet un turiet dažas sekundes nospiestu pogu «ЧАС/➔» или «МИН/➔», displejā cipari sāks mirgot. Lai mainītu stundu rādījumu, nospiediet pogu «ЧАС/➔», lai mainītu minūšu rādījumu – pogu «МИН/➔». Lai ātri mainītu rādījumus, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu.

Pēc laika uzstādīšanas beigšanas nospiediet un turiet dažas sekundes nospiestu pogu «Старт». Ierīce atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

Energoneatkarīgā atmiņa

Ierīce ir aprīkota ar energoneatkarīgu atmiņu, kas sniedz iespēju saglabāt iestatītās uzstādījumu gadījumā, ja tiek atslēgta elektropadeve. Ja elektrība atslēdzas programmas darbības laikā, iestatījumi atmiņā saglabājas 15 minūšu laikā, ja atliktā starta režīma darbības laikā – 5 stundu laikā. Pēc elektroenerģijas padeves atjaunošanas ierīce turpinās darbu. Pēc tam, kad būs pagājis norādītais laiks, iestatījumi atgriezīsies pie nulles vērtības, un pēc elektroenerģijas padeves atjaunošanas ierīce pāries gaidīšanas režīmā. Pulksteņa iestatījumi saglabājas neatkarīgi no elektroenerģijas padeves.

Pedējo laika un temperatūras iestatījumu iegaumēšana

Multikatlis REDMOND RMC-IH300 iegaumē pedējos ēdiena gatavošanas temperatūras (programmai «МУЛЬТИПОВАР») un laika iestatījumus. Nakamreiz izvēloties šo programmu, šie lielumi tiek izmantoti kā iestatīti pēc noklusējuma. Lai atgrieztos pie rūpnīcā uzstādītajiem laika un temperatūras liumiem, gaidīšanas režīmā vienlaicīgi nospiediet un dažas sekundes turiet nospiešanas pogas «ТЕМПЕРАТУРА» un «ВЫБОР ПРОДУКТА». Atskanēs skaņas signāls, divreiz nomirgos poga «СТАРТ», un rūpnīcas uzstādījumi būs atjaunoti visām programmām.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana

Multikatlā REDMOND RMC-IH300 ir iespēja patstāvīgi uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku katrai programmai. Uzstādāmā laika mainīšanas solis un iespējamais diapazons ir atkarīgs no izvēlētais gatavošanas programmas. Lai izmainītu gatavošanas laiku:

1. Spiežot pogu «МЕНЮ», izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu. Displejā parādīsies indikators «Таймер» («Taimeris») un gatavošanas laiks, kas uzstādīts pēc noklusējuma. Lai ātri pārvietotos pa izvēlni, pēc pogas «МЕНЮ» nospiešanas spiediet pogas «ЧАС/➔» un «МИН/➔».
2. Nospiediet pogu «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ». Cipari displejā sāks mirgot.
3. Lai mainītu stundu skaitu, spiediet pogu «ЧАС/➔», lai mainītu minūšu skaitu – «МИН/➔». Lai ātri mainītu laiku, nospiediet un turiet nospiestu atbilstošo pogu.

i *Uzstādot ēdiena gatavošanas laiku manuāli (ar roku), ņemiet vērā iespējamo uzstādījumu diapazonu un iestatīšanas soli, kas ir paredzēti izvēlētajā gatavošanas programmā.*

Programmas atliktā starta funkcija

Funkcija «Starta atlikšana» sniedz iespēju iestatīt laiku, kad jābūt gatavam izvēlētajam ēdienam. Iestatīt laiku var diapazonā no 10 minūtem līdz 24 stundām ar 10 minūšu ilgu iestatīšanas laiku.

Pirms šīs funkcijas izmantošanas ir jāuzstāda precīzs laiks pulkstenī (skat. Pulksteņa uzstādīšana (pašreizējā laika uzstādīšana)).

Lai iestatītu starta atlikšanas laiku:

1. Nospiežot pogu «МЕНЮ», izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu, nepieciešamības gadījumā nomainiet gatavošanas laiku. Nospiediet pogu

«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Pogas indikator sāks mirgot, displejā parādīsies indikators «Отсрочка» («Atlikšana») un laika rādījums 24 stundu formātā.
 2. Spiežot pogu «ЧАС/»+, mainiet stundu skaitu, spiežot pogu «МИН/»- – minūšu skaitu. Lai ātri mainītu laiku, nospiediet un turiet nospiebtu atbilstošu pogu.

- i** Lai atliktā starta iestatīšanu veicītu, pie pašreizējā laika pielikts intervāls, kas ir mazāks par programmas darbības laiku, programmas tiks sākota izpildīt uzreiz, bez laika atlikšana.
3. Pēc atliktā starta laika iestatīšanas jūs varat izmainīt ēdiena gatavošanas laiku: lai to izdarītu, nospiediet pogu «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ». Mainiet stundu rādījumu ar pogu «ЧАС/»+, bet minūšu – ar pogu «МИН/»-. Lai vēlreiz izmainītu atliktā starta laiku, nospiediet pogu «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».

4. Nospiediet pogu «СТАРТ», tās indikator nodzisis. Displejā paliks indikators «Отсрочка» («Atlikšana»), izvēlētais programmas nosaukums un diennakts laiks, kad ir jābūt gatavam ēdienam.

Līdz programmas darbības sākuma laiks displejā nemainīsies. Pēc ēdiena gatavošanas procesa uzsākšanas Iedegsies pogas «СТАРТ» indikator, displejā parādīsies indikators «Ожидание» («Pabeigšana») un programmas darbības laiks. Sākšies atpakaļejošā laika atskaitē.

5. Lai atceltu iestatītus uzstādījumus, nospiediet pogu «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», pēc tam ēdiena gatavošanas programmu jāuzstāda no jauna.

i Programmā «ЖАРКА» atliktā starta funkcija nav pieejama.

Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (autouzsilde)
 Šī funkcija automātiski ieslēdz gatavā ēdiena uzsilšanas uzreiz pēc ēdiena gatavošanas programmas pabeigšanas. Ēdiena temperatūra tiks uzturēta 70–75°C robežās 12 stundu laikā.

Pēc programmas ieslēgšanas ir izgaismots pogas «ОТМЕНА/ РАЗОГРЕВ» indikators. Kad programmas darbība ir pabeigta, displejā programmas indikator pazudīs, iedegsies indikators «Подогрев» («Uzsilšana») un ir redzama darbības tiešā laika atskaitē uzsilšanas režīmā.

Nepieciešamības gadījumā uzsilšanas var izslēgt, nospiežot pogu «ОТМЕНА/ РАЗОГРЕВ», tās indikator nodzisis.

i Uzsilšanas funkcija nav pieejama programmā «ЙОГУРТ». Programmā «МУЛЬТИПОВАР» iestatot ēdiena gatavošanas temperatūru zemāku par 75°C, autozsilde pēc noklusējuma ir izslēgta. Ja ir nepieciešams, to var ieslēgt manuāli (ar roku).

lepriekšējā autozsilšanas atslēgšana

Autozsilšanas ieslēgšana pēc gatavošanas programmas darbības pabeigšanas ne vienmēr ir vēlama. Multikatā REDMOND RMC-IH300 ir paredzēta iespēja šo funkciju atslēgt uzreiz pēc ēdiena gatavošanas programmas ieslēgšanas vai šīs programmas darbības laikā. Lai to izdarītu, pēc gatavošanas programmas starta vai atliktā starta režīmā nospiediet pogu «СТАРТ», pogas «ОТМЕНА/ РАЗОГРЕВ» indikator nodzisis. Lai atkal ieslēgtu autozsilni, vēlreiz nospiežot pogu «СТАРТ» (Iedegsies pogas «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» indikator).

Ēdiena silšanas funkcija

Multikatā REDMOND RMC-IH300 var izmantot ēdiena silšanu. Pārliecinot produktus kausā, to ievietoņiet multikatā korpusā, aizveriet vāku un pievienojiet ierīci pie elektrotīkla. Pēc tam nospiediet pogu «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», Iedegsies pogas indikator, displejā parādīsies indikators «Подогрев» («Uzsilšana»). Taimeris uzsilšanas tiešo silšanas laika atskaitē. Ierīce uzsilēs ēdiena līdz 70–75°C un uzturēs to karstā stāvoklī 24 stundu laikā. Lai izslēgtu silšanu, nospiediet pogu «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ», pogas indikator nodzisis.

Automātiskio programmu izmantošanas vispārējā darbību secība

1. Sagatavojiet (nomēriņi) nepieciešamas sastāvdaļas atbilstoši receptei. Ielieciet tās kausā atbilstoši ēdiena gatavošanas programmai un ievietojiet kausu ierīces korpusā. Uzmaniet, lai visu sastāvdaļu apjomis, ieskaitot šķidrumu, atrastos zemāk par maksimālo skalas atzīmi uz kausa iekšējās

virsma. Pārliecinieties, ka kausis ir ievietots taisni un ir cieši saskāries ar silsdāmelementu.

2. Aizveriet multikatā vāku līdz atskan klikšķis. Pievienojiet ierīci pie elektrotīkla.
3. Spiežot pogu «МЕНЮ», izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu. Lai ātri pārvērtotos pa ievēlētu, produktus vāku «МЕНЮ» nospiešanas spiediēt pogas «ЧАС/»+ un «МИН/»-.
4. Ja programmā ir paredzēta produkta veida izvēlēšanās, izvēlieties atbilstoši aprakšprogrammu, spiežot pogas «ВЫБОР ПРОДУКТА» (programmām «ТУШЕНИЕ», «ЖАРКА», «ТОМЛЕНИЕ», «СУТЬ», «НА ПАРУ», «ВАРКА»). Katrai aprakšprogrammai ir uzstādīts savs ēdiena gatavošanas laika lielumus pēc noklusējuma, kas ir redzams ierīces displejā.
5. Jūs varat izmainīt pēc noklusējuma iestatīto laika lielumus (skat. «Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana»).
6. Ja ir nepieciešams, uzstādiē atliktā starta laiku.
7. Lai uzskatu programmas darbību, nospiediet pogu «СТАРТ». Displejā pazudīs visu programmu indikatori, izņemot izvēlēto, sāksies ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaitē.
- i** Programmā «НА ПАРУ» atpakaļejošā atskaitē sāksies tikai pēc tam, kad sāks virzīties ūdens un būs sasniedzis pietiekamas tauku blīvums kausā.
8. Autozsilšanas funkciju var atslēgt, atkārtoti nospiežot pogu «СТАРТ»: pogas «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» indikator nodzisis. Atkārtota pogas «СТАРТ» nospiešana no jauna ieslēdz šo funkciju.
9. Pēc ēdiena gatavošanas programmas pabeigšanas atskanēs signāls. Tālāk atkarībā no pašreiz esošajiem iestatījumiem ierīce pāries uzsilšanas režīmā (displejā parādīsies indikators «Подогрев» («Uzsilšana»)) vai pazinās par darbības pabeigšanu (displejā parādīsies uzraksts «Готово»).
10. Lai pēc programmas darbības pabeigšanas ierīce pārietu gaļišānas režīmā, nospiediet pogu «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ» vai arī uzgaidiē 1 minūti. Lai atceltu uzstādīto programmu, apturēt gatavošanas procesu vai ēdiena uzsilšanu, nospiediet pogu «ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ».
11. Pēc darbību pabeigšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Vispārējie ieteikumi gatavošanai multikatā

Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, piedāvājam izmantot ēdiena gatavošanas receptes, kas atrodamas multikatām REDMOND RMC-IH300 pievienotajā grāmatā «200 receptes». Receptes ir izstrādāts speciāli šī modeļa ierīci. Visas piedāvātās receptes mūsu komandas pavāri izstrādājuši un gatavoja multikatā REDMOND RMC-IH300, bet visi gatavošanā izmantotie produkti tika iegādāti parastos veikalos.

Ja jums šķiet, ka nav izdevies iegūt vēlamo rezultātu automātiskās programmas, multikatā REDMOND RMC-IH300 ir paredzēta universāla programma «МУЛЬТИПОВАР» ar paplašinātu manuāli iestatāmo uzstādījumu diapazonu, kas paver milzīgas iespējas jūsu kulinārajiem eksperimentiem. Pēc saviem iesaukiem un atbilstoši savai garša gumei jūs varat paši iestatīt ēdiena gatavošanas laiku un temperatūru, kā arī izmantot plašo esošo papildus funkciju kopumu.

Programma «ЭКСПРЕСС»

Programma ir paredzēta putrainu vārīšanai un pati automātiski nosaka gatavošanas laiku atkarībā no tā, kādās daudzums sastāvdaļu ir ielikts kausā. Gatavošanas gaitā laika atskaitē nenotiek, displejā deg dinamiskais indikators («čūšņāns»).

Atliktā starta un autozsilšanas funkcijas šajā programmā nav pieejamas.

Programma «МУЛЬТИПОВАР»

Programma paredzēta praktiski jebkuru ēdiena gatavošanai, lietojot pašs uztādā gatavošanas laiku (no 2 minūtēm līdz 12 stundām, ar iestatīšanas soli – 1 minūti intervālam no 1 stundas, 5 minūtes intervālam no 1 līdz 12 stundām) un temperatūras (no 35 līdz 170°C, ar iestatīšanas soli – 5°C) parametru. Pēc noklusējuma ir iestatīti: ēdiena gatavošanas laiks – 30 minūtes, temperatūra – 100°C.

Ja iestatītā ēdiena gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C, autozsilšanas funkcija pēc noklusējuma ir izslēgta. Lai to ieslēgtu, nospiediet pogu «СТАРТ» programmas darbības laikā.

Programma «КРУПЫ»

Programma putrainu vārīšanai, irēnu biežputru un piedevu gatavošanai. Laiks pēc noklusējuma ir 30 minūtes. Ir iespējams ēdiena gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Programma «ПЛОВ»

Programma tiek ieteikta, lai gatavotu plovu ar gaļu, putna gaļu, zivīm un dārzeņiem. Gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir 1 stunda. Ir iespējams ēdiena gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtēm ilgu iestatīšanas soli.

Programma «МОЛОЧНАЯ КАША»

Programma tiek ieteikta, lai gatavotu biežputras ar zema tauku satura pasterizētu pienu. Gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir 25 minūtes. Ir iespējams ēdiena gatavošanas laiku iestatīt manuāli diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli līdz 2 stundām, un 5 minūtes ilgu – no 1 līdz 4 stundām.

Ieteikumi piena biežputru vārīšanai multikatā

Lai novērstu piena izvairkošanu un tēcešanu pāri maļam vāroties un iegūtu nepieciešamo rezultātu, tiek ieteikti:

- rūpīgi noskalot visu pilngraudu putrainus (risus, griekus, prosu u.c.), mazgāt tik ilgi, līdz ūdens ir dzidrs;
- ieziest pirms gatavošanas multikatā kausu ar sviestu;
- strikti ievērot proporcijas, mērot sastāvdaļas atbilstoši receptu grāmatas ieteikumiem, samazināj vai palielināti sastāvdaļu daudzumu var tikai proporcionāli;
- izmantojot pilnpienu, atšķaidīt to ar dzeraimēni attiecībā 1:1.

i Piena un putrainu īpašības atkarībā no to izcelsmes vietas un ražošanas var atšķirties, kas dažreiz var ietekmēt to, kāds ir izdevies gatavojamais ēdiens.

Ja vēlamais rezultāts programmā «МОЛОЧНАЯ КАША» nav bijis sasniegts, izmantojiet universālo programmu «МУЛЬТИПОВАР». Piena biežputras gatavošanas optimālā temperatūra ir 95°C. Putras gatavošanas soli un sastāvdaļu daudzumu izvēlieties atbilstoši receptei.

Programma «ЙОГУРТ»

Programma tiek ieteikta dažādu veidu jogurtu gatavošanai un raugu miklas raudzēšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespējama manuāla ēdiena gatavošanas laika uzstādīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Šajā programmā autozsilšanas funkcija nav pieejama.

i Jogurtu gatavošanai jūs varat izmantot speciālu jogurta burciņu komplektu REDMOND RAM-G1 (komplekts jāiegādājas atsevišķi).

Programma «ВЫПЕЧКА»

Programma tiek ieteikta dažādu miklas izstrādājumu cepšanai (kēkšu, biskvītu, piņģu, piņģu). Pēc noklusējuma gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Sautēšanas programma («ТУШЕНИЕ»)

Programma tiek ieteikta gaļas, zivju un dārzeņu sautēšanai, kā arī gatertu un citu ēdiena gatavošanai, kad ir nepieciešama ilgstoša termiskā apstrāde. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētais aprakšprogrammas (programma tiek uzstādīta, nospiežot pogu «ВЫБОР ПРОДУКТА»): «Мясо» – 1 stunda, «Рыба» – 30 minūtes, «Овощи» – 40 minūtes. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Cepšanas programma («ЖАРКА»)

Programma tiek ieteikta gaļas, zivju, dārzeņu cepšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas (programma tiek uzstādīta, nospiežot pogu «BliBOP ПРОДУКТА»): «Мясо» – 18 minūtes, «Рыба» – 15 minūtes, «Овощи» – 16 minūtes. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Atlikti starta funkcija šajā programmā nav pieejama.

Sutināšanas programma («ТОМЛЕНИЕ»)

Programma tiek ieteikta gaļas un zivju ilgstoši termiski apstrādei (sutināšanai), kā arī gatavotu dažādus tradicionālos krievu virtuves ēdienus. 3D uzsilēs un unikālā temperatūras režīma apvienojums ļauj radīt multikatlā krievu krāsas efektu. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas (programma tiek uzstādīta, nospiežot pogu «BliBOP ПРОДУКТА»): «Мясо» – 3 stundas, «Рыба» – 2 stundas. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Zupas vārīšanas programma («СУП»)

Programma tiek ieteikta, lai vārītu gaļas, zivju un dārzeņu buljonus un zupas uz to bāzes. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas (programma tiek uzstādīta, nospiežot pogu «BliBOP ПРОДУКТА»): «Мясо» – 1 stunda, «Рыба» – 40 minūtes, «Овощи» – 35 minūtes. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Tvaicēšanas programmas («НА ПАРУ»)

Programma tiek ieteikta, lai tvaicētu gaļu, zivis un dārzeņus, kā arī diētisku un bērnu ēdiena gatavošanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas (programma tiek uzstādīta, nospiežot pogu «BliBOP ПРОДУКТА»): «Мясо» – 40 minūtes, «Рыба» – 25 minūtes, «Овощи» – 35 minūtes. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Gatavojot šajā programmā, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektā):

1. Ielejiet kausā 600–1000 ml ūdens. Ievietojiet kausā tvaicēšanai paredzēto konteineri.
2. Nomēriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi izlieciet tos konteinerī un ievietojiet kausu ierīces korpusā. Pārtiecinieties, ka tas ir ievietots taisni.
3. Tālāk sekojiet sadaļas «Автоматическую программу izmantošanas vispārējā darbību secībā» 2. – 11. punktam.

Vārīšanas programma («ВАРКА»)

Programma tiek ieteikta gaļas, zivju un dārzeņu vārīšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas (programma tiek uzstādīta, nospiežot pogu «BliBOP ПРОДУКТА»): «Мясо» – 1 stunda, «Рыба» – 30 minūtes, «Овощи» – 40 minūtes. Ir iespēja regulēt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

III. MULTIKATLA KOPŠANA

Vispārējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms uzsākt ierīces tīrīšanu pārtiecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi.
- Pirms pirmās lietošanas vai ja ir radusies nepieciešamība novērst nepatīkamas vai jebkuras citas smakas, kas radušās pēc gatavošanas, iesakām 15 minūšu laikā vārīt pusi citrona programmā «НА ПАРУ – Рыба».
- Lai iztīrītu ierīci, lietojiet mikstu drānu un delikātus traukus mazgāšanas līdzekļus.

i AIZLIEGTS tīrīšanai izmantot sūkļus vai salvetes ar asu vai abrazīvu pārkājumu (ja vien tas nav speciāli atrunēts šajā instrukcijā), abrazīvas vielas. *Tāpat nav pieļaujama jebkuru ķīmiski agresīvu un citu vielu lietošana, kas nav ieteikta lietošanai ar priekšmetiem, kas ir saskarsmē ar ēdiena.*

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

Ierīces korpusu jātīra tikai tad, kad ir radusies tāda nepieciešamība. Kausu ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas, to var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Pēc tīrīšanas pabeigšanas kausa ārējai virsmai ir jānoslauka, līdz tā ir sausa.

Pēc katras ierīces lietošanas ir ieteicams veikt iekšējo alumīnija vāku un tvaika vārsta tīrīšanu, kā arī savākt kondensātu.

Iekšējo vāku atvienojiet, paveltot uz savu pusi un uz augšu divus plastmasas fiksatorus uz pamatvāka apakšējās malas. Notīriet abu vāku virsmas no slaukiet, līdz tās ir kļuvušas sausas. Pēc tam ielieciet iekšējo vāku pamatvāka gropēs un nofiksējiet to, ar nelielu piepili uzspiežot uz fiksatoriem līdz klikšķa atskanēšanai.

Tvaika vārstu uzmanīgi noņemiet, paveltot to ar nelielu piepili aiz vācīņa uz augšu un uz savu pusi. Atdaliet vārsta apakšējo daļu, nospiežot balto plastmasas spraudni. Detaļas izmazgājiet, nožāvējiet, salieciet atkal kopā un uzstadiet tvaika vārstu uz ierīces vāka tā, lai izņemšanai domātais ieceltnis atstātos aizmugurē.

Kondensātu, kas veidojas ēdiena gatavošanas procesā un uzkrājas speciālā iedobumā uz ierīces korpusa ap kausu, ir viegli savākt ar drēbenas palīdzību. Darbā kameras sānu sienas, centrālā temperatūras devēja dibens un apvalku (atrodas dibena vidū) var iztīrīt ar mitru (ne stipru) sūkli vai salveti. Ja jūs izmantojat mazgāšanas līdzekli, ir ļoti rūpīgi jāsavāc tā atliekas, lai izslēgtu nevēlamas smakas rašanos, kad nākamreiz gatavosiet multikatlā ēdienes. Ja padziļinājumā apkārt centrālajam temperatūras devējam ir iekļuvuši svešķermeņi, uzmanīgi tos aizvāciet ar pinceti, nespiežot uz devēja apvalka.

IV. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Ziņojums displejā par kļūdu	Iespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
E ⁺ E ⁻	Sistēmas kļūdas (iespējams, ka sabojājies temperatūras devējs).	Neieslēdziet ierīci ar tukšu kausu! Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai 10-15 minūtes atdzist, nepieciešamības gadījumā pieļaujiet kausā vairāk šķidruma un turpiniet ēdiena gatavošanu. Ja problēma nav tikusi novērsta, vērsieties autorizētajā servisa centrā.

Bojājums	Iespējamais iemesls	Bojājuma novēršana
Neieslēdzas	Nav strāvas padeves no elektrotīkla.	Pieslēdziet ierīci pie darbam derīgas elektriskās rozetes.
Ēdiena tiek gatavots pārāk ilgi.	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
	Kaus multikatla korpusā ir ielikts netīdzens.	Ielieciet kausu korpusā taisni, bez sasāļubumiem.


V. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Uz šo izstrādājumu tiek piešķirta garantija uz 25 mēnešiem no izstrādājuma iegādāšanās brīža. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, jebkuras ražošanas defektus, kurus izraisījuši nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikalā zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojuma un patērējamiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikajiem un teflona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt).

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas atrodas identifikācijas uzlīmē uz izstrādājuma korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm, 6. un 7. zīme apzīmē mēnesi, 8. zīme – ierīces izlaiduma gadu. Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojotam tehniskajiem standartiem.

⚠ Iesaņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāutilizē saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādes shēmu. Gadījumā par vidi: neizmēģiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

 Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaega.

OHUTUSMEETMED

Tootja ei kanna vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsutud ohutustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.

- Nimetatud elektriseade kujutab endast paljufunktsionaalset toidu valmistamise seadet olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, suvilates, hotelli numbrites, kaupluste olmeruumides, kontoriruumides ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kanna tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit)
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit. Selle nõude mittejär-

gimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.

- Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest.

TÄHELEPANU! Seadme töö ajal soojenevad selle korpus, anum ja metalldetailid! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Kuumast aurust saadavate põletuste vältimiseks ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.

- Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. Elektri juhe võtke välja kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge paigaldage elektritoitejuhet ukseavadesse või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektri juhe ei oleks kokku keerdunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, mööbli nurkadega ja äärtega.

Meelespea: elektri juhtme juhulik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.

- Seadet ärge paigaldage pehmele pinnale, ärge katke seda töö ajal - see võib tingida seadme ülesoojenemise ja selle vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhus - niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida tõsiselt vigastusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhendeid.

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

- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidelge seotud või psüühilised kõrvalkaldeid või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhtudel, kui selliste inimeste üle on seatud järelvalve 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 puhastamist ja hooldamist ei tohi lapsed ilma täiskasvanute järelvalveta teha.

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

Tehniline iseloomustus

Mudel	RMC-IH300
Võimsus	1250 W
Pinge	220–240 V, 50 Hz
Induktsioonsoojendus	olemas
Anuma maht	4 l
Anuma kate	kõrbemisvastane
Vedelkristalli ekraan	monokroomne, venekeelestatud
Auruklapp	eemaldatav
Sisekaas	eemaldatav
Kell	olemas
Energiasõltu mälu	olemas

Automaatprogramm

1. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)	13. ЖАРКА – Овощи (PRAADIMINE – Juurviljad)
2. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOKK)	14. ТОМЛЕНИЕ – Мясо (HAUTAMINE – Liha)
3. КРУПЫ (TERAVILJAD)	15. ТОМЛЕНИЕ – Рыба (HAUTAMINE – Kala)
4. ПЛОВ (PILAFF)	16. СУП – Мясо (SUPP – Liha)
5. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)	17. СУП – Рыба (SUPP – Kala)
6. ЙОГУРТ (JOGURT)	18. СУП – Овощи (SUPP – Juurviljad)
7. ВЫПЕЧКА (KÜPSETISED)	19. НА ПАРУ – Мясо (AURUTAMINE – Liha)
8. ТУШЕНИЕ – Мясо (HAUTAMINE – Liha)	20. НА ПАРУ – Рыба (AURUTAMINE – Kala)
9. ТУШЕНИЕ – Рыба (HAUTAMINE – Kala)	21. НА ПАРУ – Овощи (AURUTAMINE – Juurviljad)
10. ТУШЕНИЕ – Овощи (HAUTAMINE – Juurviljad)	22. ВАРКА – Мясо (KEETMINE – Liha)
11. ЖАРКА – Мясо (PRAADIMINE – Liha)	23. ВАРКА – Рыба (KEETMINE – Kala)
12. ЖАРКА – Рыба (PRAADIMINE – Kala)	24. ВАРКА – Овощи (KEETMINE – Juurviljad)

Funktsioonid

Vatmis toitude temperatuuri ülalhoiu funktsioon (autosoojenus)	kuni 12 tundi
Autosoojenusfunktsiooni eelnev väljalülitamine	olemas
Toitude soojendamine	olemas
Eelsoojendus	kuni 24 tundi
Viimaste aja ja temperatuuriseadistuste meeldejätmise	olemas

Komplektatsioon

Multikeetja	1 tk.
Anum RB-A4011	1 tk.
Näpitsad anumast väljavõtmiseks	1 tk.
Konteiner auru valmistamiseks	1 tk.
Eemaldatava käepidemega korv fritüüris valmistamiseks	1 tk.
Mööteklaas	1 tk.
Silikoost kopsik	1 tk.
Silikoost lusikas	1 tk.
Lame plastlusikas	1 tk.
Raamat "200 retsepti"	1 tk.
Kasutusjuhend	1 tk.
Hoodusraamat	1 tk.
Elektritriteitejuhe	1 tk.

i Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada ettevaatamiseta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

Multikeetja seadmestus A1

- Korpus
- Ülekandmise käepide
- Seadme kaas
- Eemaldatav sisekaas
- Anum
- Kaane avamise klahv
- Eemaldatav auruklapp
- Ekraaniga juhtimispuut
- Silikoost lusikas
- Lame plastlusikas
- Silikoost kopsik
- Mööteklaas
- Konteiner auru valmistamiseks
- Korv fritüüris valmistamiseks
- Elektritriteitejuhe

Juhtimispaneel A2

- Klahv "ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ" ("EELSEADISTUS") – eelseadistatava seadmine
- Klahv "ЧАС/А*" ("TUND/А*") – tundide, valmistamisaja ja eelseadistuse seadmine; valmistamistemperatuuri suurendamine programmis "МУЛЬТИПОВАР"
- Klahv "МИН/А*" ("MIN/А*") – minutite, valmistamisaja ja eelseadistuse seadmine; valmistamistemperatuuri alandamine programmis "МУЛЬТИПОВАР"
- Klahv "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" ("LÕPETAMINE/SOJENDAMINE") – soojendamiskatsiooni sisse/väljalülitamine, valmistamisprogrammi töö katkestamine, tehtud seadistuste nullimine
- Klahv "МЕНЮ" ("MENÜÜ") – automaatselt valmistatava seadmine
- Klahv "СТАРТ" ("START") – etteantud valmistamisrežiimi sisselülitamine, autosoojenusfunktsiooni eelnev sisse/väljalülitamine
- Klahv "ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ" ("VALMISTAMISAEAG") – valmistamisaja muutmisrežiimi sisenemine
- Klahv "ТЕМПЕРАТУРА" ("TEMPERATUUR") – valmistamistemperatuuri muutmisrežiimi sisenemine (ainult "МУЛЬТИПОВАР" programmele)
- Klahv "ВЫБОР ПРОДУКТА" ("TOIDUAINE VALIK") – toiduaine liigi vatik programmeid "ТУШЕНИЕ", "ЖАРКА", "ТОМЛЕНИЕ", "СУП", "НА ПАРУ", "ВАРКА"
- Ekraan

Ekraani sätted A3

- Valmistamisprogrammi indikaator
- Toiduainete liigi indikaatorid programmeid "ТУШЕНИЕ", "ЖАРКА", "ТОМЛЕНИЕ", "СУП", "НА ПАРУ", "ВАРКА"

- Aja seadmise/eelseadistuse töörežiimi indikaator
- Valmistamisprotsessi käigu dünaamiline indikaator
- Valmistamisprogrammi töö indikaator
- Toitude soojendamise ja ülessoojendamise režiimide indikaator
- Valmistamisaja seadmise indikaator
- Kell (ooterežiimis) /taimer

I. ENNE ESMAST SISSELÜITAMIST

Avage seade ettevaatlikult, eemaldage kõik pakematerjalid ja reklaamsildid, väljaarvatud seeriaumbriiga sildid. Seadmel oleva seeriaumbriiga puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiivõlmusest. Pühkige seadme korpus niiske lapiga. Peske anumad sooja seebiveega. Kulvatage hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuste tagajärjek. Sel juhul teostage seadme puhastus.

⚠ Tähelepanu! Seadet on keelatud kasutada mistahes vigastuste korral.

II. MULTIKEETJA KASUTUS**Enne kasutust**

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei saats tapeteid, dekoraativkatetele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgenenud niiskusest ja temperatuurist. Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sissemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei oleks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskambriga vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

i Töökambriga põhja ja seinete määrumise vältimiseks soovitakse alguses paigutada toiduainet ja vesi anumasse ning vaid selle järgselt paigutada anum multikeetja korpusse.

Arge lülitage seadet ilma sellesse paigutatud anumata - valmistamisprogrammi juhuliski käivitamiseks korral tingib see seadme kriitilise ülekuumenemise.

Arge lülitage seadet sisse tühja anumaga - anuma ülekuumenemine võib tingida kõrbeemisvastase katte vigastamise.

Seadet on keelatud kasutada mistahes vigastuste korral.

Ooterežiim

Seadmelülitamisel elektrivõrk läheb see üle ooterežiimi: ekraanile ilmuvad automaatprogramme indikaatorid (ükski nendest ei vilgu), samuti kell, mis näitab jooksvat aega 24-tunnises vahemikus.

Kella seadmine (jooksva aja seadmine)

Elektrivõrgust väljalülitatud multikeetja ekraanil, samuti ooterežiimis asuval seadmel kajastub kell.

Selleks, et muuta kellaaega, vajutage ooterežiimis ja hoidke mõne sekundi jooksul all klahvi "ЧАС/А*" või "МИН/А*" – ekraanil olevad numbrid hakkavad vilkuma. Kella tähenduse muutmiseks vajutage klahvi "ЧАС/А*", minutitähenduse muutmiseks – klahvi "МИН/А*". Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vastavat klahvi.

Peale kellaja seadmist oodake mõni sekund või vajutage klahvi "СТАРТ". Seade pöördu tagasi ooterežiimi.

Energiasõltuv müla

Seade on varustatud energiasõltuva mäluaga, mis võimaldab säilitada jooksuvat seadistusi elektrenergia väljalülitamise korral.

Kui elekter lülitub välja programmi töö ajal, säilivad seadistused seadme mälus 15 minutit vältel, kui eelseadistuse režiimi ajal – siis 5 tunni vältel. Elektrenergia taastamisel jätkab seade tööd. Nimetatud aja möödudes seadistused nullitakse ning elektrenergia taastamise korral läheb seade üle ooterežiimi. Kella seadistus säilib sõltumata elektrivõrke olemasolust.

Viimaste ajaa ja temperatuuriseadistuse meeldejätmine

Multikeetja REDMOND RMC-1H300 jätab meelde viimased valmistamise tem-

peratuuri ("МУЛЬТИПОВАР" programmi jaoks) ja aja seadistused. Nimetatud programmi järgmisel valikul kasutatakse neid tähendusi vaikimisi seadunena. Selleks, et pöörduda tagasi tehase poolt seadud aja ja temperatuuri seadistustele, vajutage ooterežiimis üheaegselt ja hoidke mõne sekundi vältel all klahve "ТЕМПЕРАТУРА" ja "ВЫБОР ПРОДУКТА". Kostab helisignaali, kaks korda vilgu klahv "СТАРТ" ning taastuvad kõik tehase seadistused.

Valmistusaja seadmine

Multikeetja REDMOND RMC-1H300 võib iseseisvalt seada valmistusaja iga programmi jaoks. Etteantud aja muutmiseks, klahvi "МИН/А*" – aga minutite muutmiseks. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vastavat klahvi.

- Vajutades klahvi "МЕНЮ" valige valmistamisprogrammi. Ekraanile ilmub "Таймер" ("Taimer") indikaator ja vaikimisi seadud valmistamise aeg. Menüül kiireks liikumiseks vajutage peale klahvi "МЕНЮ" vajutades klahve "ЧАС/А*" ja "МИН/А*".
- Vajutage klahvi "ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ". Ekraanil olevad arvud hakkavad vilkuma.
- Vajutage klahvi "ЧАС/А*" tunnitähenduse muutmiseks, klahvi "МИН/А*" – aga minutite muutmiseks. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vastavat klahvi.

i Valmistusaja käitsi seadmisel arvestage valitud valmistamisprogrammi aget etteantud seadistuse võimaliku vahemiku ja paigaldussammu.

Programmi eelseadistuse funktsioon

Funktsioon "Eelseadistus" võimaldab seada aega, milleks toit peab valmis olema. Valmistamisprotsessi lõppu võib edasi lükata vahemikus 10 minutist kuni 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Enne antud funktsiooni kasutamist on vaja kellal seada täpne kellaaeg (vt. "Kella seadmine (jooksva aja seadmine)").

Stardi edasilükkamise aja seadistamine:

- Vajutades klahvi "МЕНЮ" valige valmistamisprogrammi, vajadusel muutke valmistamise aega. Vajutage klahvi "ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ". Klahvi indikaator hakkab vilkuma, ekraanile ilmub indikaator "Отсрочка" ("Eelseadistus") ja kellaaeg 24-tunnises režiimis.
- Vajutades klahvi "ЧАС/А*" tunnitähenduse muutmiseks, klahvi "МИН/А*" – aga minutite muutmiseks. Aja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vastavat klahvi.

i Kui eelseadistuse seadmisel on jooksvale ajale lisatud väiksem intervall, kui programmi tööaeg, hakkab programm tööle kohe, ilma edasilükkamiseta.

- Peale eelseadistuse aja seadmist võite muuta valmistamise aega: selleks vajutage klahvi "ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ". Muutke tundide tähendust klahviga "ЧАС/А*", minutite tähendust klahviga "МИН/А*". Selleks, et veelkord muuta eelseadistuse aega, vajutage klahvi "ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ".
- Vajutage klahvi "СТАРТ", selte indikaator kustub. Ekraanile jääb indikaator "Отсрочка" ("Eelseadistus"), valitud programmeid nimetus ja päevaaeg, millel toit peab valmis olema.
- Programmi töö alguseni ekraanil olev aeg ei muutu. Peale valmistamisprotsessi algust hakkab põlema klahvi "СТАРТ" indikaator, ekraanile ilmub indikaator "Окончание" ("Lõpetamine") ja programmi töö aeg. Algab aja tagasiarvestus.
- Tehtud seadistuse muutmiseks vajutage klahvi "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ", mille järgselt on vaja valmistamisprogrammi sisetada uuesti.

i Programmi "ЖАРКА" eelseadistus puudub.

Valmistoitude temperatuuri ülalhooldamise funktsioon (autosoojenus)

Autosoojenus lülitub sisse automaatselt kohe peale valmistamisprogrammi töö lõppu ja hoiab valmistoitu temperatuuri 70–75°C piires 12 tunni vältel. Peale programmi käivitamist süttib klahvi "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" indikaator. Töö

lõppedes kaob ekraanilt programmi indikaator, ilmub indikaator "Позорпее" ("Soojendamine"), algab aja otsene arvestus soojendusrežiimis. Soojenduse seadmisel vajutage klahvi "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ", selle indikaator kustub.

i Auto-soojendusfunktsioon puudub programmis "ЙОГУРТ". Programmis "МУЛЬТИПОВАР" valmistamistemperatuur seadmisel alla 75°C on vaikimis auto-soojendus sisse lülitatud. Vajadusel võib selle sisse lülitada käsitsi.

Auto-soojendus eelnev väljalülitamine

Auto-soojendus sisselülitamine valmistamisprogrammi töö lõppedes pole alati-soovitav. Multikeetjas REDMOND RMC-ИН300 on olemas võimalus selle funktsiooni eelnevas väljalülitamiseks kohe peale käivitamist või valmistamisprogrammi töö ajal. Selleks vajutage peale valmistamisprogrammi starti või eelseadistuse režiimis klahvi "СТАРТ", klahvi "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" indikaator kustub. Et automaatsoojendus taas sisse lülitada, vajutage veelkord klahvi "СТАРТ" (süüib klahvi "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" indikaator).

Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetjat REDMOND RMC-ИН300 võib kasutada toitude soojendamiseks. Pane toiduained anumasse, paigutage see multikeetja korpusesse, sulgege kaas ja lülitage seade elektrivõrku. Seejärel vajutage klahvi "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ". Süüib klahvi indikaator, ekraanile ilmub indikaator "Позорпее" ("Soojendamine"). Taimer alustab soojendamisa arvestust. Seade soojendab toidu kuni 70-75°C ja hoiab sead soojana 24 tunni vältel. Soojendus väljalülitamiseks vajutage klahvi "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ", sejuures kustub klahvi indikaator.

Tegevuse üldkord automaatprogrammide kasutamisel

1. Valmistage ette (mõõtk) vajalikud toiduained. Asetage need multikeetja anumasse vastavalt valmistamise programmile ja paigutage see seadme korpusesse. Jälgige, et kõik toiduained, muuhulgas vedelik, oleksid anuma välispoolal asuvad maksimaalselt märgist allpool. Veenduge, et anum on paigaldatud otse ja liibub tihedalt soojenduselemendiga.
2. Sulgege multikeetja kaas lõpstatusele. Lülitage seade elektrivõrku.
3. Vajutades klahvi "МЕНЮ" valige vajalik valmistamise programm. Kiireks liikumiseks menüül vajutage peale klahvide "МЕНЮ" vajutamist klahvidele "ЧАС/+" ja "МИН/-".
4. Kui programmis on ette nähtud toiduaine liigi valik, valige vastav programm klahvide "ВЫБОР ПРОДУКТА" vajutades (programmidele "ТУШЕНИЕ", "ЖАРКА", "ТОМЛЕНИЕ", "СУП", "НА ПАРУ", "ВАРКА". Iga programmi jaoks on seadud vaikimis valmistamise aeg, mis kajastub seadme ekraanil.
5. Võite muuta vaikimisi seadtu aja tähendusit (vt "Valmistamisaja seadmine").
6. Vajadusel seadme eelseadistust.
7. Programmi käivitamiseks vajutage klahvi "СТАРТ". Ekraanil kaovad kõikide programmide indikaatorid, väljaarvatud valitud programmi indikaator, algab valmistamisaja tagasiarvestus.

i Programmis "НА ПАРУ" algab aja tagasiarvestus peale vea keemahakkamisi ja anumasse oleva auru piisava tiheduse saavutamist.

14. Auto-soojendusfunktsiooni võib välja lülitada, vajutades teist korda klahvi "СТАРТ": klahvi "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" indikaator kustub. Klahvi "СТАРТ" teistkordne vajutus lülitab antud funktsiooni taas sisse.
15. Valmistamisprogrammi töö lõppedes võib heilisingnaal. Edasi, sõltuvalt olemasolevast seadistusest, läheb seade liite auto-soojendusrežiimi (ekraanile ilmub indikaator "Позорпее" ("Soojendus") või annab teate töö lõppemise eel (ekraanile ilmub kirje "End").
16. Selleks, et viga seade otserižiimi programmi töö lõppedes, vajutage klahvi "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ" või oodake 1 minut. Selleks, et tühistada sissestatut programmi, peatada valmistamise protsess või toidu soojendamise protsess, vajutage klahvi "ОТМЕНА/РАЗОГРЕВ".
17. Töö lõppedes lülitage seade elektrivõrgust välja.

Üldsoovitused valmistamiseks

Kvaliteetse tulemuse saavutamiseks soovime kasutada multikeetjate REDMOND RMC-ИН300 lisatud raamatut "200 retsepti", mis on spetsiaalselt selle mudeli jaoks välja töötatud. Kõik esitatud retseptid olid välja töötatud ja valmistatud multikeetjas REDMOND RMC-ИН300 meie kokkade poolt, kõik toiduained aga olid soetatud tavaliis kauplustest. Kui teie arvates ei õnnestunud teil saavutada soovivat tulemust automaatprogrammides, on multikeetjas REDMOND RMC-ИН300 ette nähtud universaalne programm "МУЛЬТИПОВАР" käsitsi seadistuse laiendatud valikuga, mis avavad teie kulinääria eksperimendidele veelgi suuremad võimalused. Oma äranägemisel ja oma maitsele võite ise seada valmistamise aega ja temperatuuri, kasutada erinevaid täiendavaid funktsioone.

Programm "ЭКСПРЕСС"

Programm on mõeldud teraviljade keetmiseks, mis määrab automaatselt valmistamisaja sõltuvalt anumasse olevate toiduainete hulgast. Ajaarvestust valmistamise käigus ei ole, ekraanil põleb dünaamiline indikaator ("ussike"). Eelseadistusfunktsiooni ja auto-soojendust antud programmis ei ole.

Programm "МУЛЬТИПОВАР"

Programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt seadud valmistamisaja parameetritega (2 minutist 12-tunnini, paigaldussamm – 1 minut kuni 1-tunnisele intervallile, 5 minutit 1-12-tunnisele intervallile) ja temperatuuril parameetritega (35 kuni 170°C, muutmisvõimalus – 5°C). Vaikimisi on seadud valmistamisaeg – 30 minutit, temperatuur – 100°C. Kui valmistamistemperatuur on seadud alla 80°C, on vaikimisi auto-soojendusfunktsioon välja lülitatud. Võite selle sisse lülitada, vajutades klahvi "СТАРТ" programmi töö ajal.

Programm "КРУПЫ"

Programmi soovitatakse sõmerate, erinevat liiki tangudest putrude, samuti erinevate garniidide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg moodustab 30 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ПЛОВ"

Programm on mõeldud erinevat liiki liha, kala või juurviljapilafide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ПЛОВ" moodustab 1 tunni. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "МОЛОЧНАЯ КАША"

Programm on mõeldud väheses rasvasuses pastöriseeritud piimast putrude valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "МОЛОЧНАЯ КАША" moodustab 25 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 1-minutilise kuni 1-tunnise paigaldussammuga ja 5-minutilise paigaldussammuga – 1 kuni 4 tunni.

Soovitud piimaputru valmistamiseks multikeetjas:

- hoolikat pesta läbi kõiki täisvilja tangud (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- määrada multikeetja anum enne valmistamist võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõttes toiduainete vastavalt retseptiraamatu soovitusetele, (suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt);
- täispiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

i Sõltuvalt sellest, kust pärineb piim ja tangud ja sõltuvalt tootajast, võivad nende omadused erineda, mis vahest annab end tunda valmistamise tulemustel. Kui programmis "МОЛОЧНАЯ КАША" soovitud tulemust ei saavutatud, kasutage universaalset programmi "МУЛЬТИПОВАР". Piimaputru valmistamiseks optimaalne temperatuur moodustab 95°C. Toiduainete kogus ja valmistamise aeg seadme vastavalt retseptile.

Programm "ЙОГУРТ"

Soovitatakse erinevat liiki jogurtite valmistamiseks ja taigna kergetamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist kuni 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Auto-soojendusfunktsiooni antud programmis ei ole.

i Jogurtite valmistamiseks võite kasutada spetsiaalseid jogurti valmistamise purkide komplekti REDMOND RAM-G1 (soetatakse eraldi).

Programm "ВЫПЕЧКА"

Soovitatakse küpsetiste (keeksid, biskviiteid, pirukate) valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist kuni 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Hautamise programm ("ТУШЕНИЕ")

Soovitatakse liha, kala, juurviljade hautamiseks ning sültide ja muude, pikaajalist termilist töötlust nõudvate toitude valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist (seatakse klahvide "ВЫБОР ПРОДУКТА" vajutades): "Масо" – 1 tund, "Рыба" – 30 minutit, "Овощи" – 40 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist kuni 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Praadimise programm ("ЖАРКА")

Soovitav liha, juurviljade, kala praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist (seatakse klahvide "ВЫБОР ПРОДУКТА" vajutades): "Масо" – 18 minutit, "Рыба" – 15 minutit, "Овощи" – 16 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 2 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

Eelseadistuse funktsiooni antud programmis ei ole.

Aurus keetmise programm ("ТОМЛЕНИЕ")

Soovitatakse kala, liha kestvaks soojustöötlamiseks (aurus keetmiseks), samuti traditsioonilise vea kõrgi roogade valmistamiseks. 3D-soojendus ja unikaalne temperatuurirežiimi kombinatsioon loovad multikeetja sees vea ahju efekti. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist (seatakse klahvide "ВЫБОР ПРОДУКТА" vajutades): "Масо" – 3 tundi, "Рыба" – 2 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist kuni 12 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Suppide keetmise programm ("СУП")

Soovitatakse erinevate liha, kala ja juurvilja puljongite ja keetmiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist (seatakse klahvide "ВЫБОР ПРОДУКТА" vajutades): "Масо" – 40 minutit, "Рыба" – 25 minutit, "Овощи" – 35 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist kuni 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Aurul valmistamise programm ("НА ПАРУ")

Soovitatakse juurviljade, kala, liha, dietttoitude, laste toitude valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist (seatakse klahvide "ВЫБОР ПРОДУКТА" vajutades): "Масо" – 40 minutit, "Рыба" – 25 minutit, "Овощи" – 35 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Kesolevas programmis valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit (kuulu komplekti):

1. Valage anumasse 600-1000 ml vett. Asetage aarul valmistamise konteineri anumasse.
2. Mõõtk ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt aarul valmistamise konteinerisse ja asetage anum seadme korpusse. Veenduge, et see on paigutatud otse.
3. Jätkake "Automaatprogrammi kasutamise üldkorra" p. 2-11.

Keetmisprogramm ("ВАРКА")

Soovitatakse juurviljade, kala, liha keetmiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist (seatakse klahvide "ВЫБОР ПРОДУКТА" vajutades): "Масо" – 1 tund, "Рыба" – 30 minutit, "Овощи" – 40 minutit. Valmistamisaja

võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist kuni 8 tunnini 5-minutilise paigaldus-seadmega.

III. MULTIKEETJA HOOLDUS

Üldreeglid ja soovitused

- Seadme puhastamise eelselt veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Enne esimest kasutamist või kõrvaliste lõhnade eemaldamiseks peale toidu valmistamist, soovime 15 minuti jooksul keeta pool sidrunit programmis "HA ПАРУ – Пар".
- Puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja abrasiivituud nõudepesu-ahendeid.

i Puhastamisel on keelatud kasutada jämedaid salvrätte ja vamme (kui see pole käesolevas juhendis eraldi kokku lepitud). Samuti on keelatud kasutada mistahes leemiliselt agressiivseid või muud aineid, mida ei soovitata toiduaine-tega kokkupuutuivate esemete kasutamiseks.

Keelatud on sukelada seadme korpuset vette või asetada seda jooksva vee alla!

Seadme korpuset puhastatakse vastavalt vajadusele. Anumat soovitatakse puhastada peale iga kasutuskorda, seda võib pesta nõudepesumasinas. Puhastamise järgselt kuivatage anum välispind kuivaks.

Peale iga seadme kasutuskorda soovivatatakse puhastada sisemine alumiiniumkaas ja auruklapp, samuti eemaldada kondensaati.

Eemaldage sisekaas, tõmmates enda poole ja ülasse kaks plastmassist fiksaatorit põhikaane alumisel küljel. Puhastage mõlema kaane pind ja kuivatage. Seejärel paigutage sisekaas põhikaane soontesse ja fikseerige, vajutades väikse jõupingutusega fiksaatoritele klõpsatuse tekkimiseni.

Auruklapp võtke ettevaatlikult maha, tõmmates seda kergelt üles ja enda poole. Lahutage klapi alumine osa, vajutades valget plastikut haaki. Peske detailid, kuivatage, pange kokku ja asetage auruklapp seadme kaanele eendiga tahapoole. Kondensaati, mis tekib toidu valmistamise protsessis ja mis koguneb seadme korpusel olevasse spetsiaalsesse õõnsusesse, on kerge eemaldada salvrätiga abil. Töökambri külgsseinu, keskse termoanduri põhja ja kesta (paikneb põhjas ja keskel) võib puhastada niiske (mitte märja!) vanni või salvrätiga. Kui kasutate pesuvahendit, on vaja hoolikalt puhastada selle jäägid, vältimaks halva lõhna tekkimist toidu järgneval valmistamisel.

Võrkehade sattumisel keskse termoanduri ümber olevasse narusse, eemaldage need ettevaatlikult pintsettidega, vajutamata anduri kestale.

IV. ENNE PÕÖRDUMIST HOOLDUSKESKUSSESSE

Veteade ekraanil	Võimalikud rikked	Vea kõrvaldamine
E1 – E5	Süsteemivead (temperatuurianurrite võimalik vigastumine)	Ärge lülitage seadet sisse tühja anumaga! Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel 10-15 minutit jahtuda, vajadusel valage anumasse juurde vedelikku ja jätkake valmistamist. Kui probleem ei lahene, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse.

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgus puudub toide	Lülitage seade töökorras elektripistikusse

Toit valmib liialt kaua	Elektrivõrgu pinged rikked	Kontrollige elektripistikku korrasolekut
	Anum on multikeetjasse paigaldatud viltu	Asetage anum sirgelt, ilma vilda-kuteta

V. GARANTIIOHUSTUSED

Antud seadmele antakse 25-kuuline garantii alates selle soetamisest. Garantii-aja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja altkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiid tunnistatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõiget kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik Komplektsioon. Nimetatud garantii ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidete (filtrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne.).

Toote teenistusajaga ja garantiiohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleval identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist: 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk - seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusae - 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele.

! Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jätmete käitluse kohalikele programme. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos tavajäätmetega.





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-IH300-CIS-UM-1