

REDMOND

Мультиварка RMC-210



Руководство по эксплуатации



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка REDMOND RMC-210 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Мы понимаем, что эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над нашей новой моделью, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-210, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка REDMOND RMC-210 существенно экономит 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.

23 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 вашим 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 со 120 различными рецептами. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке REDMOND RMC-210 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 блюд (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: 8–800–200–77–41 (звонок по России бесплатный).

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	6
Комплектация	6
Устройство мультитварки	7
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10
Меры безопасности.....	10
Перед первым включением	11
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	12
Перед началом эксплуатации.....	12
Режим ожидания и спящий режим	12
Установка часов (текущего времени).....	12
Регулировка громкости и отключение звуковых сигналов	13
Регулировка выхода пара	13
Установка времени приготовления	13
Функция отсрочки старта программы	14
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	14
Предварительное отключение автоподогрева.....	15
Функция разогрева блюд	15
Общие рекомендации по приготовлению	15
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	16
Программа «МЯСО НА ПАРУ»	17
Программа «ПТИЦА НА ПАРУ».....	18
Программа «РЫБА НА ПАРУ».....	19
Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ».....	20
Программа «ПЛОВ».....	21
Программа «СУП».....	22
Программа «ВЫПЕЧКА».....	23
Программа «ХЛЕБ».....	24
Программа «ЖАРКА МЯСА»	25
Программа «ЖАРКА ПТИЦЫ»	26
Программа «ЖАРКА РЫБЫ»	27
Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ».....	28
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ».....	29
Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА».....	30

Программа «ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ»	31
Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»	32
Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»	33
Программа «ВАРКА МЯСА»	34
Программа «ВАРКА ПТИЦЫ»	35
Программа «ВАРКА РЫБЫ»	36
Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ»	37
Программа «ЙОГУРТ / ТЕСТО»	38
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	39
Приготовление фондю	39
Приготовление во фритюре	39
Приготовление творога, сыра	40
IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ	41
Приготовление детского питания	41
Пастеризация	42
Стерилизация	42
Подогрев детского питания	44
V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ	45
Общие правила и рекомендации	45
Очистка корпуса	45
Очистка чаши	45
Очистка внутренней алюминиевой крышки	46
Очистка съемного парового клапана	46
Удаление конденсата	46
Очистка рабочей камеры	46
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	48
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	48
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	51
Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «Мультиповар»	52
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	53
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	55
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	56
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	57

Технические характеристики

Модель.....	RMC-210
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое
ЖК-дисплей.....	монохромный, русифицированный
Паровой клапан с регулятором.....	съёмный
Внутренняя крышка.....	съёмная
3D-нагрев.....	есть
Часы.....	есть
Энергонезависимая память.....	есть

Автоматические программы

1. Мультиповар	7. Суп	13. Жарка овощей	19. Варка мяса
2. Мясо на пару	8. Выпечка	14. Молочная каша / Крупы	20. Варка птицы
3. Птица на пару	9. Хлеб	15. Тушение мяса	21. Варка рыбы
4. Рыба на пару	10. Жарка мяса	16. Тушение птицы	22. Варка овощей
5. Овощи на пару	11. Жарка птицы	17. Тушение рыбы	23. Йогурт / Тесто
6. Плов	12. Жарка рыбы	18. Тушение овощей	

Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	есть
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Регулировка громкости и отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация

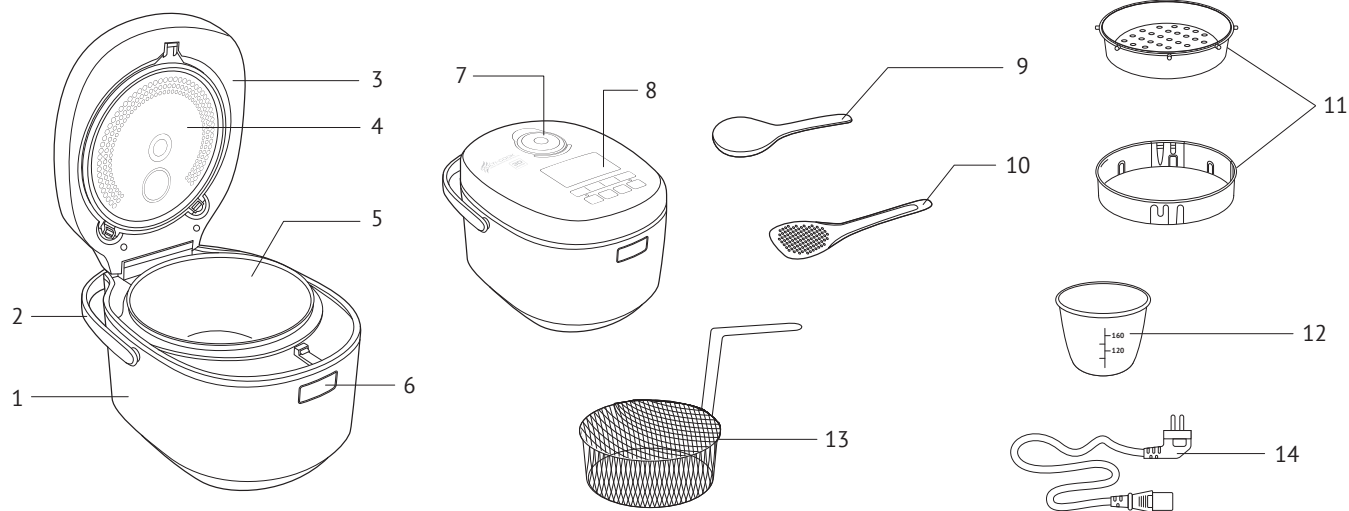
Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C530.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару с регулируемым объемом.....	1 шт.
Корзина со съёмной ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.

Плоская ложка	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга «120 рецептов»	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Сервисная книжка.....	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 | 9. Черпак |
| 2. Ручка для переноски | 10. Плоская ложка |
| 3. Крышка прибора | 11. Контейнер для приготовления на пару с регулируемым объемом |
| 4. Съемная внутренняя крышка | 12. Мерный стакан |
| 5. Чаша | 13. Корзина для жарки во фритюре |
| 6. Кнопка открывания крышки | 14. Шнур электропитания |
| 7. Съёмный паровой клапан с регулятором выхода пара | |
| 8. Панель управления с дисплеем | |

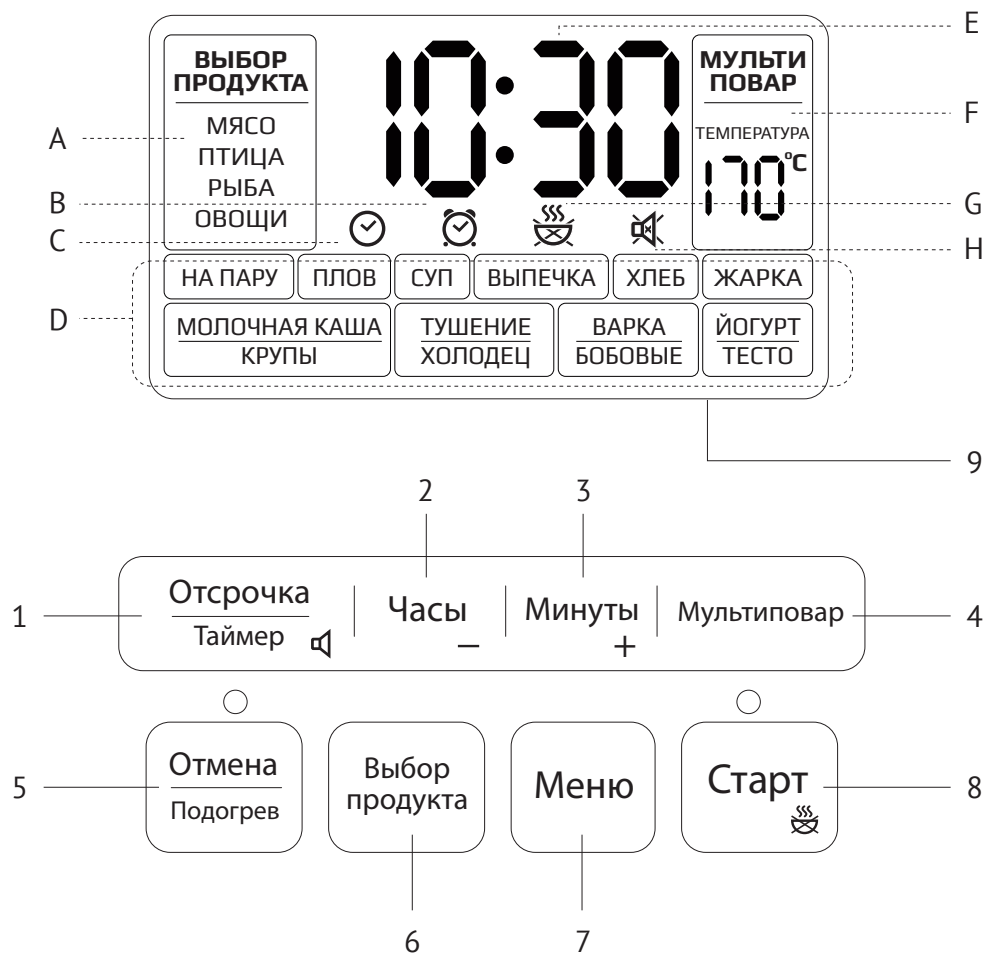


Панель управления

1. Кнопка «Отсрочка/Таймер» — выбор режима:
 - установки времени приготовления
 - установки времени отсрочки старта
 - регулировки громкости звуковых сигналов (в режиме ожидания)
2. Кнопка «Часы» — установка часов при изменении текущего времени и времени отсрочки старта; уменьшение времени приготовления и громкости звуковых сигналов
3. Кнопка «Минуты» — установка минут при изменении текущего времени и времени отсрочки старта; увеличение времени приготовления и громкости звуковых сигналов
4. Кнопка «Мультиповар» — выбор программы «МУЛЬТИПОВАР» и изменение температуры приготовления в этой программе
5. Кнопка «Отмена/Подогрев» — включение/отключение режима подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
6. Кнопка «Выбор продукта» — выбор вида продукта в программах «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА/БОБОВЫЕ»
7. Кнопка «Меню» — выбор автоматической программы приготовления
8. Кнопка «Старт» — включение заданного режима приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева
9. Дисплей

Устройство дисплея

- A. Индикаторы вида продуктов в программах «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА/БОБОВЫЕ»
- B.  — индикатор установки времени отсрочки старта и работы режима отсрочки старта
- C.  — индикатор установки времени приготовления и работы программы приготовления
- D. Индикаторы программ приготовления
- E. Часы (в режиме ожидания) / таймер
- F. Индикатор программы «МУЛЬТИПОВАР» и значение выбранной температуры в данной программе
- G.  /  — индикатор включения/отключения режима автоподогрева
- H.  /  — индикатор включения/отключения звуковых сигналов



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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.

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование 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 полотенцем или салфеткой во время работы: это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. 45).

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

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

Перед первым включением

Осторожно распакуйте изделие, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером.

Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание. Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу, тщательно просушите (*стр. 45*). При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (*стр. 45*).

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

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



Во избежание загрязнения нагревательного диска и стенок рабочей камеры прибора не рекомендуется заливать воду и помещать ингредиенты в чашу, уже установленную в корпус мультиварки.



Не включайте прибор без установленной внутрь чаши — при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора.

Не включайте прибор с пустой чашей — перегрев чаши может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Режим ожидания и спящий режим

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.

Если в режиме ожидания, а также при установке времени приготовления или отложенного старта в течение минуты ни одна кнопка не была нажата, прибор переходит в *спящий режим*: подсветка дисплея гаснет, на нем остаются только часы. Все сделанные ранее установки сбрасываются. Чтобы вернуться в режим ожидания, нажмите любую кнопку, кроме кнопок «Меню» или «Мультиповар». Для перехода к выбору программы нажмите кнопку **«Меню»** или **«Мультиповар»**.

Установка часов (текущего времени)

На дисплее мультиварки, отключенной от электросети, а также в режиме ожидания и в спящем режиме отображаются часы. Чтобы изменить время на часах:

1. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку **«Часы»** или **«Минуты»**, цифры на дисплее начнут мигать. Для изменения значения часов нажимайте кнопку **«Часы»**, для изменения значения минут — кнопку **«Минуты»**. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
2. После установки времени нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока прибор не вернется в режим ожидания.

Регулировка громкости и отключение звуковых сигналов

В данной модели мультиварки предусмотрена возможность регулировки громкости звуковых сигналов, сопровождающих нажатия кнопок и завершение процесса приготовления.

1. В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку **«Отсрочка/Таймер»**. На дисплее появится значение уровня громкости (от 0 до 10):
2. **1–10** (минимальная — максимальная громкость) — звуковые сигналы включены, на дисплее — индикатор .
3. **0** — звуковые сигналы отключены, на дисплее — индикатор .
4. Нажимайте кнопку **«Часы»** для уменьшения, а кнопку **«Минуты»** — для увеличения уровня громкости.
5. После выбора уровня громкости нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока прибор не вернется в режим ожидания.

Регулировка выхода пара

Прибор оборудован съемным паровым клапаном с регулятором выхода пара, который устанавливается в одно из четырех положений:

- выход пара частично перекрывается в положениях от **I** (максимальный выход) до **III** (минимальный выход), что позволяет уменьшить скорость испарения и предотвратить выкипание жидкости;
- в положении **0** крышка клапана разблокирована и ее можно снять для очистки (стр. 46).

Не устанавливайте регулятор клапана в положение **0** во время приготовления пищи: при открытии крышки прибора крышка клапана может выпасть из гнезда.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-210 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы. Шаг изменения и диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Чтобы изменить время приготовления:

1. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу приготовления (для выбора программы «Мультиповар» нажмите кнопку «Мультиповар»). На дисплее появятся индикатор  и время приготовления, установленное по умолчанию.
2. Нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»**. Цифры на дисплее начнут мигать.
3. Нажимайте кнопку **«Часы»** для уменьшения, а кнопку **«Минуты»** — для увеличения времени приготовления. Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.



При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный выбранной программой приготовления (см. таблицу заводских установок на стр. 53).

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).

Функция отсрочки старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время суток, к которому должно приготовиться блюдо. Отложить окончание процесса приготовления можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 1 минуту. Прибор запоминает установленное время и при следующем включении режима отложенного старта использует его как время по умолчанию.

Прежде чем использовать данную функцию, необходимо установить точное время на часах (стр. 12). Чтобы установить время отсрочки старта:

1. Выберите программу приготовления с помощью кнопок **«Меню»** или **«Мультиповар»**. Нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»**, при необходимости измените время приготовления (стр. 13). Еще раз нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»**. На дисплее появится индикатор  и значение времени в 24-часовом формате.
2. Нажимая кнопку **«Часы»**, изменяйте значение часов, нажимая кнопку **«Минуты»**, — значение минут. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока ее индикатор не перестанет мигать. На дисплее останется индикатор , название выбранной программы, время суток, к которому должно приготовиться блюдо, и индикатор  (кроме программы «ЙОГУРТ»).

До начала работы программы время на дисплее меняться не будет. После начала процесса приготовления на дисплее появится индикатор  и время работы программы. Начнется обратный отсчет времени.

4. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Отмена/Подогрев»**, 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, а это 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 «Отсрочка старта», 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 24 часов.

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

Чтобы остановить подогрев, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока ее индикатор не погаснет.



Функция автоподогрева недоступна в программе «ЙОГУРТ», а также в программе «МУЛЬТИПОВАР» при установке температуры приготовления ниже 75°C.

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. В мультиварке REDMOND RMC-210 предусмотрена возможность заблаговременного отключения этой функции сразу после запуска или во время работы программы приготовления. Для этого после старта программы приготовления или режима отсрочки старта нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока на дисплее не появится индикатор . Чтобы снова включить автоподогрев, еще раз нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»** (на дисплее появится индикатор .

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-210 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

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

Прибор разогреет блюдо до 70–75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая кнопку **«Отмена/Подогрев»** до звукового сигнала, при этом индикатор кнопки погаснет.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-210 книге «120 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-210 командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема и вида продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки. В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными.

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-210 предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов. По своему усмотрению и на свой вкус вы можете сами устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

Ниже вы найдете полезную информацию по приготовлению пищи в программе «МУЛЬТИПОВАР».

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры (от 35 до 170°C, шаг изменения – 5°C) и времени приготовления (от 2 минут до 15 часов, шаг изменения – 1 минута для интервала до 1 часа, 10 минут для интервала от 1 до 15 часов). Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-210 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна, если установлена температура приготовления ниже 75°C.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажмите кнопку **«Мультиповар»**. На дисплее появятся значения времени (30 минут) и температуры (100°C) приготовления, установленные по умолчанию. Повторными нажатиями кнопки **«Мультиповар»** можно изменять значение температуры (для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»**, цифры на дисплее начнут мигать. Изменяйте значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** (стр. 13).
6. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока ее индикатор не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор  (если установлена температура приготовления ниже 75°C – индикатор )^{ss}, начнется обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор )^{ss}. Повторное нажатие с удержанием кнопки **«Старт»** снова включает данную функцию (стр. 14).
9. По завершении работы программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»**) или в режим ожидания (стр. 12).
10. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не вернется в режим ожидания.
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов (стр. 52).

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 с регулируемым объемом (входит в комплект).

1. Налейте в чашу прибора 600–1000 мл воды. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера. Установите контейнер в чашу прибора.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«МЯСО»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
7. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
8. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени приготовления пойдет после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.
10. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»**) или в режим ожидания (стр. 12).
12. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 51).

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. 48).

Программа «ПТИЦА НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару домашней птицы, диетических блюд из нее, детского питания. Диапазон установки времени приготовления — 5 минут — 2 часа с шагом установки в 5 минут.

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

1. Налейте в чашу прибора 600–1000 мл воды. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера. Установите контейнер в чашу прибора.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ПТИЦА»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (25 минут).
7. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
8. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени приготовления пойдет после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.
10. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»**) или в режим ожидания (стр. 12).
12. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 51).

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. 48).

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 с регулируемым объемом (входит в комплект).

1. Налейте в чашу прибора 600–1000 мл воды. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера. Установите контейнер в чашу прибора.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (18 минут).
7. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
8. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени приготовления пойдет после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.
10. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»**) или в режим ожидания (стр. 12).
12. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 51).

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. 48).

Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ»

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

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

1. Налейте в чашу прибора 600–1000 мл воды. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера. Установите контейнер в чашу прибора.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**.
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (20 минут).
7. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
8. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
9. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени приготовления пойдет после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.
10. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»**) или в режим ожидания (стр. 12).
12. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 51).

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. 48).

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления плова с мясом, 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 плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу «ПЛОВ». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
6. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Подогрев») или в режим ожидания (стр. 12).
10. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 48).

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд (борщ, рассольник, уха, щи, солянка и т. д.), а также компотов и напитков. 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 плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу «СУП». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
6. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Подогрев») или в режим ожидания (стр. 12).
10. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 48).

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 плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (45 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
6. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»**) или в режим ожидания (стр. 12).
10. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



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



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. 48).

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для приготовления различных сортов хлеба. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 6 часов с шагом установки в 5 минут. Программа включает в себя расстойку теста с последующим выпеканием хлеба.

1. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту. Замесите тесто и выложите его в чашу, предварительно смазав ее стенки и дно растительным маслом. Соблюдайте пропорции и последовательность действий, указанные в рецепте. Следите за тем, чтобы тесто заполняло чашу не более чем на 1/3 объема: в процессе расстойки и выпекания изделие значительно увеличится в объеме.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу «ХЛЕБ». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (3 часа).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
7. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
10. Строго соблюдайте последовательность действий согласно рецепту из книги «120 рецептов», поставляемой в комплекте с данной моделью мультиварки.
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Подогрев») или в режим ожидания (стр. 12).
12. Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
13. 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. 48).

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 «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту. Налейте на дно чаши немного растительного масла, равномерно разложите продукты в чаше. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА»**.
4. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«МЯСО»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (18 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»**) или в режим ожидания (стр. 12).
9. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
10. 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. 48).

Программа «ЖАРКА ПТИЦЫ»

Рекомендуется для жарки домашней птицы. Диапазон установки времени приготовления — 5 минут — 2 часа с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту. Налейте на дно чаши немного растительного масла, равномерно разложите продукты в чаше. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу «ЖАРКА».
4. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму «ПТИЦА» во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (17 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Подогрев») или в режим ожидания (стр. 12).
9. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
10. 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. 48).

Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

Рекомендуется для жарки рыбы и морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления — 5 минут — 2 часа с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту. Налейте на дно чаши немного растительного масла, равномерно разложите продукты в чаше. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА»**.
4. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (15 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Подогрев») или в режим ожидания (стр. 12).
9. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
10. 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. 48).

Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

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

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту. Налейте на дно чаши немного растительного масла, равномерно разложите продукты в чаше. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (16 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»**) или в режим ожидания (стр. 12).
10. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 48).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ»

Предназначена для приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности, а также 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 плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
6. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»**) или в режим ожидания (стр. 12).
10. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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 / КРУПЫ» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

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 плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«МЯСО»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
7. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Подогрев») или в режим ожидания (стр. 12).
11. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 48).

Программа «ТУШЕНИЕ ПТИЦЫ»

Рекомендуется для тушения домашней птицы. 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 плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ПТИЦА»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (50 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
7. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Подогрев») или в режим ожидания (стр. 12).
11. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 48).

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 плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
7. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Подогрев») или в режим ожидания (стр. 12).
11. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 48).

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 плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (45 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
7. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»**) или в режим ожидания (стр. 12).
11. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 48).

Программа «ВАРКА МЯСА»

Рекомендуется для варки мяса, мясных продуктов и бобовых. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут. При варке бобовых время приготовления по умолчанию необходимо установить в соответствии с рекомендациями книги «120 рецептов».

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 плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА / БОБОВЫЕ»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«МЯСО»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
7. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»**) или в режим ожидания (стр. 12).
11. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 48).

Программа «ВАРКА ПТИЦЫ»

Рекомендуется для варки домашней птицы. Диапазон установки времени приготовления – 5 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 находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу «ВАРКА / БОБОВЫЕ».
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму «ПТИЦА» во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (50 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
7. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Подогрев») или в режим ожидания (стр. 12).
11. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 48).

Программа «ВАРКА РЫБЫ»

Рекомендуется для варки рыбы и морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления — 5 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 находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА / БОБОВЫЕ»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
7. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Подогрев») или в режим ожидания (стр. 12).
11. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 48).

Программа «ВАРКА ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для варки овощей. Диапазон установки времени приготовления — 5 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 находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА / БОБОВЫЕ»**.
5. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»** во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (45 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
7. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав кнопку **«Старт»** и удерживая ее, пока на дисплее не появится индикатор . Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию (стр. 14).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Подогрев») или в режим ожидания (стр. 12).
11. Чтобы отменить введенную программу, остановить процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 48).

Программа «ЙОГУРТ / ТЕСТО»

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 плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу «ЙОГУРТ». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (8 часов).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** и измените значение времени нажатиями кнопок **«Часы»** (уменьшение времени) и **«Минуты»** (увеличение времени) (стр. 13).
6. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (стр. 12).
9. Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс приготовления блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
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. 48).

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Приготовление фондю

Родиной европейского 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 любого другого подходящего гарнира. Аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское хо-го или японские блюда набэмоно.

С мультиваркой REDMOND RMC-210 приготовить фондю очень просто, используя программу «МУЛЬТИПОВАР». Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.

Приготовление во фритюре

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

Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-210 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. 52).

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 для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
5. Для удаления оставшихся 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.

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 к 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-210 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.



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

IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-210 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-210.

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

Возраст ребенка	Рекомендуемые виды прикорма
4–6 месяцев	- Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши. - Однокомпонентные соки.
6–8 месяцев	- Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы. - Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.
8–12 месяцев	- Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы. - Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши. - Супчики на овощном бульоне.

Овощные и фруктовые пюре 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-210 вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 38).

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 одnorазового 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-210 можно пастеризовать продукты на программе «МУЛЬТИПОВАР».

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Мультиповар»**. На дисплее появятся значения времени (30 минут) и температуры (100°C) приготовления, установленные по умолчанию. Нажатиями кнопки **«Мультиповар»** установите значение температуры 75°C.
4. Нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»**, цифры на дисплее начнут мигать. С помощью кнопок **«Часы»** и **«Минуты»** (стр. 13) установите время приготовления, руководствуясь приведенной ниже таблицей. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
5. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока ее индикатор не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
6. Отключите функцию автоподогрева: нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока на дисплее не появится индикатор .
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (стр. 12).
8. Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс пастеризации, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
9. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из 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-210 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу «СУП». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
4. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
5. Отключите функцию автоподогрева: нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока на дисплее не появится индикатор .
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания (стр. 12).
7. Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс стерилизации, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
8. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера.
2. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
3. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу прибора.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу «НА ПАРУ».
6. Нажимая кнопку **«Выбор продукта»**, выберите подпрограмму «ПТИЦА» во всплывающем меню. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (25 минут).
7. При необходимости используйте функцию отсрочки старта (стр. 14).
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. На дисплее появится индикатор . Начнется выполнение программы. Отключите функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку **«Старт»**, пока на дисплее не появится индикатор . Обратный отсчет времени приготовления пойдет после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания. Все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.
10. Чтобы отменить введенную программу или остановить процесс стерилизации, нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**, пока прибор не перейдет в режим ожидания.
11. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.

Подогрев детского питания

Благодаря эффекту водяной бани в мультиварке REDMOND RMC-210 можно быстро и равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Мультиповар»**, установите температуру приготовления 40°C.
4. Нажмите кнопку **«Отсрочка/Таймер»** для перехода в режим установки времени приготовления. Нажимая кнопки **«Часы»** и **«Минуты»**, установите необходимое время для разогрева и последующего поддержания температуры продукта. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 40°C — 20 минут.
5. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 14).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки не перестанет мигать. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени разогрева. При данной температуре функция автоподогрева будет отключена по умолчанию.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.
9. По окончании работы отсоедините прибор от электросети.



Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

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. 15).
- Если вы не используете прибор длительное время, следите, чтобы он был отключен от электросети. Рабочая камера, нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



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

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

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 подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Для более эффективного отмачивания наполненную холодной водой чашу (не выше максимально допустимого уровня) можно установить в мультиварку, закрыть крышку и включить функцию разогрева на 30–40 минут (стр. 15). 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 верхней стороны крышки одновременно потяните на себя и вверх два пластмассовых фиксатора. Не прилагайте чрезмерных усилий. Отсоедините съемную крышку от основной.
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 нижней части и крышки-регулятора.

1. Поверните регулятор клапана влево до упора (положение **0**) и аккуратно отделите крышку-регулятор от нижней части клапана, потянув за выступ вверх.
2. Снимите нижнюю часть клапана, потянув ее за выступ в углублении крышки мультиварки вверх и на себя.
3. Промойте и просушите обе части клапана, протрите отверстие для клапана в крышке прибора влажной тканью.
4. Проведите сборку в обратном порядке: сначала установите нижнюю часть клапана как показано на рисунке, затем крышку-регулятор (выступ на крышке при установке должен находиться рядом с цифрой **0**). Переведите регулятор выхода пара в положение **I–III**, чтобы закрепить крышку в гнезде.



Крышка-регулятор должна сниматься и устанавливаться на место свободно, без малейших усилий.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора 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, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) 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.

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



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

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 забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		- Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. - Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.		- Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. - Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска.
- Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления. - Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. - Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. - Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.		- 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.	- 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.

Возможные причины		Способы решения
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара.	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.
	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

Продукт переварился

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

При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 29).
• Ингредиенты перед варкой были не 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 забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу прибора 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 плохо взбиты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, порции 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-мороженные	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 час 10 мин
11	Овощи свежемороженные	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 безе или варенья
105°C	приготовление холодца
110°C	стерилизация
115°C	приготовление сахарного сиропа
120°C	приготовление рульки
125°C	приготовление тушеного мяса
130°C	приготовление запеканок
135°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
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 приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отсрочка старта, час	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР		Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры от 35 до 170°C с шагом в 5°C (по умолчанию – 100°C)	30 мин	2 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 15 часов / 10 мин	+	–	+
НА ПАРУ	МЯСО	Приготовление на пару мяса	35 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	+
	ПТИЦА	Приготовление на пару домашней птицы	25 мин				
	РЫБА	Приготовление на пару рыбы	18 мин				
	ОВОЩИ	Приготовление на пару овощей	20 мин				
ПЛОВ		Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 час	10 мин – 2 часа / 5 мин	+	–	+
СУП		Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 час	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	–	+
ВЫПЕЧКА		Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	45 мин	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	–	+

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отсрочка старта, час	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
ХЛЕБ		Выпечка хлеба с предварительной расстойкой теста	3 часа	10 мин – 6 часов / 5 мин	+	–	+
ЖАРКА	МЯСО	Жарка мяса	18 мин	5 мин – 2 часа / 1 мин	–	–	+
	ПТИЦА	Жарка домашней птицы	17 мин				
	РЫБА	Жарка рыбы	15 мин				
	ОВОЩИ	Жарка овощей	16 мин				
МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ		Приготовление каш на молоке, рассыпчатых каш, гарниров, варка риса	35 мин	5 мин – 4 часа / 1 мин	+	–	+
ТУШЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ	МЯСО	Тушение мяса, приготовление холодца	1 час	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	–	+
	ПТИЦА	Тушение домашней птицы	50 мин				
	РЫБА	Тушение рыбы	35 мин				
	ОВОЩИ	Тушение овощей	45 мин				
ВАРКА / БОБОВЫЕ	МЯСО	Варка мяса и бобовых	1 час	5 мин – 8 часов / 5 мин	+	–	+
	ПТИЦА	Варка домашней птицы	50 мин				
	РЫБА	Варка рыбы	35 мин				
	ОВОЩИ	Варка овощей	45 мин				
ЙОГУРТ / ТЕСТО		Приготовление различных видов йогурта, расстойка теста	8 часов	10 мин – 12 часов / 5 мин	+	–	–



Функция автоподогрева в программе «МУЛЬТИПОВАР» недоступна, если установлена температура приготовления ниже 75°C

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-210 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.

RHP-M01 — ветчинница

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

RB-530 — чаша с керамическим антипригарным покрытием

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

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E5	Нарушение работы температурных датчиков	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

CONTENTS

I. BEFORE OPERATING	58
II. OPERATION	58
III. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES	60
IV. BEFORE CALLING FOR SERVICE	60
V. PRODUCT WARRANTY	60

Technical Specifications

Model	RMC-210
Power	900W
Voltage	220–240 V, 50 Hz
Bowl capacity	5L
Bowl coating	ceramic non-stick
Display	monochrome LCD in Russian
Steam valve with a regulator	removable
Inner lid	removable
3D heating	yes
Timer	yes
Non-volatile memory	yes
Audible signal deactivation and volume control	yes
Number of programs	51
(23 automatic and 28 programs with manual control)	

Automatic Programs

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTI-COOK)
2. НА ПАРУ – МЯСО (STEAM – MEAT)
3. НА ПАРУ – ПТИЦА (STEAM – POULTRY)
4. НА ПАРУ – РЫБА (STEAM – FISH)
5. НА ПАРУ – ОВОЩИ (STEAM – VEGETABLES)
6. ПЛОВ (PILAF)
7. СУП (SOUP)
8. ВЫПЕЧКА (BAKE)
9. ХЛЕБ (BREAD)
10. ЖАРКА – МЯСО (FRY – MEAT)
11. ЖАРКА – ПТИЦА (FRY – POULTRY)
12. ЖАРКА – РЫБА (FRY – FISH)
13. ЖАРКА – ОВОЩИ (FRY – VEGETABLES)
14. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ (OATMEAL/GRAIN)
15. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – МЯСО (STEW/JELLY – MEAT)
16. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ПТИЦА (STEW/JELLY – POULTRY)
17. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – РЫБА (STEW/JELLY – FISH)
18. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ОВОЩИ (STEW/JELLY – VEGETABLES)
19. ВАРКА/БОБОВЫЕ – МЯСО (BOIL/BEANS – MEAT)
20. ВАРКА/БОБОВЫЕ – ПТИЦА (BOIL/BEANS – POULTRY)
21. ВАРКА/БОБОВЫЕ – РЫБА (BOIL/BEANS – FISH)
22. ВАРКА/БОБОВЫЕ – ОВОЩИ (BOIL/BEANS – VEGETABLES)
23. ЙОГУРТ/ТЕСТО (YOGURT/DOUGH)

Functions

"Keep Warm" function	up to 24 hours
Disabling "Keep Warm" in advance	yes
"Reheat" function	yes
"Delayed Start" function	up to 24 hours

Packaging Arrangement

Multicooker	1
Bowl RB-C530	1
Adjustable steaming container	1
Deep fry basket with a removable handle	1
Measuring cup	1
Serving spoon	1
Stirring paddle	1

"120 Recipes"	1
User manual	1
Service booklet	1
Power cord	1

Device Assembly

1. The housing
2. Carrying handle
3. The lid
4. Removable inner lid
5. The bowl
6. Lid release button
7. Removable steam release valve with a regulator
8. Control panel with a display
9. Serving spoon
10. Stirring paddle
11. Adjustable steaming container
12. Measuring cup
13. Deep fry basket
14. Power cord

Control Panel

1. "Отсрочка/Таймер" ("Delayed Start / Timer") button enters:
 - Cooking time setting mode
 - "Delayed Start" setting mode
 - Audible signal volume control (in standby mode)
2. "Часы" ("Hour") button is used to adjust the hours when setting the current time and the time of the delay; to reduce the cooking time and the signal volume.
3. "Минуты" ("Min") button is used to adjust minutes when setting the current time and the time of the delay; to increase the cooking time and the signal volume.
4. "Мультитовар" button is used to select "МУЛЬТИПОВАР" program and to adjust its temperature.
5. "Отмена/Подогрев" ("Cancel / Keep Warm") button activates/disables the "Keep Warm" function, interrupts the operating program and cancels all settings.
6. "Выбор продукта" ("Product") button selects the type of product in "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ", "НА ПАРУ", "ВАРКА/БОБОВЫЕ" programs.
7. "Меню" ("Menu") button is used to select the automatic cooking program.
8. "Старт" ("Start") button activates selected cooking program and disables the "Keep Warm" function in advance.
9. Display.

Display Indicators

- A. Product type in "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ", "ВАРКА/БОБОВЫЕ", and "НА ПАРУ" programs.
- B. ☺ – "Delayed Start" operation / "Delayed Start" setting mode indicator.
- C. ☹ – cooking time adjustment indicator, operating program indicator.
- D. Program indicator.
- E. Clock (in standby mode) / timer.
- F. "МУЛЬТИПОВАР" program indicator, "МУЛЬТИПОВАР" temperature indicator.
- G. ☺ / ☹ – "Keep Warm" On/Off indicator.
- H. 🔊 / 🔇 – audible signal On/Off indicator.

I. BEFORE OPERATING

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

Important Safeguards

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

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to rating plate or technical data).

- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

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

- Always unplug the device after use, before cleaning or moving. Never handle plug with wet hands. Do not pull power cord to disconnect from outlet; instead, grasp plug and pull to disconnect.
- Keep the power cord away from hot surfaces (gas or electric ovens) or sharp edges. Do not let cord hang over edge of table or counter.

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

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction. Failure to do so may result in overheating.
- 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 (see "Cleaning and General Maintenance Guidelines") when cleaning the unit.

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

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 the exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device (see "Cleaning and General Maintenance Guidelines").

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

II. OPERATION

Before Use

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

Before operating, make sure that the outer and inner parts of the multicooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between the heating element and the bowl.

Non-volatile Memory

REDMOND RMC-210 is equipped with non-volatile memory. In case of power cut-off the device resumes its operation without any memory loss.

i *Note! In case you do not want the program operation to be resumed, unplug the device. In order to reset, press and hold down the "Отмена/Подогрев" button until the device enters standby mode.*

Standby and Sleep Modes

When the device is plugged in, it enters standby mode: program indicators (not blinking) and current time in 24-hour format are displayed.

The device enters the sleep mode 1 minute after the last button is pressed in standby, "Delayed Start" / program setting modes: backlight goes off, clock is displayed. All previous settings are cleared. Press any button except "Меню" and "Мультиповар" to go back into standby mode. To select the program press "Меню" or "Мультиповар" buttons.

Setting the Current Time

The device displays the clock when turned off, in standby/sleep modes. To set the clock:

1. Press and hold down the "Часы" or "Минуты" button in standby mode until the numbers on the display start blinking.
2. Use the "Часы" button to adjust hours, and "Минуты" button to adjust minutes. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
3. When you are finished adjusting the time, press and hold down the "Crapt" button until displayed time stops blinking. Current time has been set.

Audible Signal Deactivation and Volume Control

REDMOND RMC-210 is equipped with the function of adjusting the audible signals that sound when you press buttons and in the end of the cooking process.

1. Press and hold down the "Отсрочка/Таймер" button in standby mode. The unit displays the volume level (0 to 10):
 - 1–10 (minimum – maximum volume) – audible signals enabled,  indicator is displayed;
 - 0 – audible signals disabled,  indicator is displayed.
2. Use "Часы" button to decrease and "Минуты" button to increase the volume level. When you are finished adjusting the volume level press and hold down the "Crapt" button, until the device returns into standby mode.

Adjusting the Steam Release

The device has a removable valve with a steam release regulator, which can be set to 1 out of 4 positions:

- Steam release can be reduced from "I" (maximum release) to "III" (minimum release), which in turn allows to reduce the evaporation and prevent boiling dry;
- Turn the regulator into "0" position for easy disassembly and cleaning (see "Cleaning and General Maintenance Guidelines").

i *Do not turn the regulator into "0" position during cooking to prevent the steam valve cover from falling out.*

"Delayed Start" Function

This function allows programming the device to finish cooking by specific time. Cooking time may be delayed for a period of time from 10 minutes to 24 hours with 1 minute intervals. The memory recall function featured by the unit instantly recalls last settings and uses them as default.

Before using the "Delayed Start" function set the current time (see "Setting the Current Time").

1. Use "Меню" or "Мультиповар" buttons to select the cooking program (see "Standard Operating Procedure for Automatic Program"). Press "Отсрочка/Таймер" button and adjust the cooking time if required. Repress the "Отсрочка/Таймер" button,  indicator and the time in 24-hour format are displayed.

2. Use the "Часы" button to adjust hours, and "Минуты" button to adjust minutes. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
3. To activate the "Delayed Start" function press and hold down the "Crapt" button until button indicator stops blinking. The name of the selected program,  indicator, and the ready time are displayed.

When the cooking process begins, the device displays  indicator and the operating time of the program. The cooking time starts to count down.

4. Follow steps 8–10 of "Standard Operating Procedure for Automatic Program".

i *"Delayed Start" function is available in all automatic programs except "ЖАРКА".*

Setting the "Delayed Start" in "НА ПАРУ" program remember, that the countdown starts only when water comes to a full boil. That is why the actual food ready time may differ from the time set by few minutes.

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

"Keep Warm" Function

The function is being automatically activated at the end of the cooking program. "Keep Warm" function allows maintaining the temperature of the meal at 70–75°C for a period of time up to 24 hours.

When the program begins the device displays  indicator which goes off when the program finishes. "Отмена/Подогрев" button indicator lights up and "Keep Warm" time starts to count up.

To disable the function press and hold down the "Отмена/Подогрев" button, button indicator goes off.

To disable the function in advance, press and hold down the "Crapt" button right after the program starts operating or in the "Delayed Start" mode.  indicator is displayed. Repress the "Crapt" button to reactivate the program.

i *"Keep Warm" function is not available in "ЯГОУРТ/ТЕСТО" program and in program "МУЛЬТИПОВАР" if its operating temperature was below 75°C.*

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe and put them into the bowl. Make sure that all ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity.
2. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Repeatedly press "Меню" button to select the program (to select "МУЛЬТИПОВАР" press "Мультиповар" button), corresponding program indicator and its default time are displayed.

When using "НА ПАРУ"; "ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ"; "ЖАРКА" and "ВАРКА/БОБОВЫЕ" programs, press "Выбор продукта" button repeatedly to select the product type – "МЯСО" ("MEAT"), "ПТИЦА" ("POULTRY"), "РЫБА" ("FISH") or "ОВОЩИ" ("VEGETABLES"). Default time depends on the type of product selected.

Cooking time can be manually adjusted*

5. To adjust the temperature in "МУЛЬТИПОВАР" program repeatedly press "Мультиповар" button until the required time is displayed (press and hold the button down to scroll through the digits).
6. Set "Delayed Start" function if required (see "Delayed Start" Function).
7. Press and hold down the "Crapt" button until its indicator light stops blinking,  indicator lights up ("Keep Warm" is activated). The program begins and the timer starts to count down**.
8. To disable the "Keep Warm" in advance press and hold down "Crapt" button until the indicator is displayed. Repress "Crapt" button to reactivate the function (see "Keep Warm" Function").

9. When cooking time elapses, the device makes an audible sound. Depending on your settings the unit either switches to "Keep Warm" ("Отмена/Подогрев" button indicator lights up) or enters standby mode (see "Standby and Sleep Modes").
10. To interrupt cooking process, to cancel the program, or the "Keep Warm" function press and hold down "Отмена/Подогрев" button.

*To adjust the cooking time:

1. Select the program and press "Отсрочка/Таймер" button.  indicator lights up and the time displayed starts blinking.
2. Press "Часы" and "Минуты" buttons to increase or decrease the time. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
3. When the cooking time is adjusted proceed to the next stage. Press "Отмена/Подогрев" button to cancel the settings and reset if required.

i *Caution! Manually adjusting the time of the cooking program, consider the time adjustment range and interval set by default for each program.*

***In "НА ПАРУ" programs the timer starts to count down only when water comes to a full boil providing enough steam.*

"МУЛЬТИПОВАР" Program

This program can be used to cook any meal with your individual time and temperature settings.

Temperature adjustment range is from 35°C to 170°C with 5°C intervals. Cooking time adjustment range is from 2 minutes to 15 hours with 1 minute intervals for the period of less than 1 hour, and 10 minute intervals for over an hour. Default time is 35 minutes, default temperature – 100°C.

"Keep Warm" function is not available in this program if the operating temperature was below 75°C.

"НА ПАРУ" Programs

These programs are recommended for steaming meat, fish, vegetables, baby food, etc. Default time depends on the subprogram selected (use "Выбор продукта" button to select): "МЯСО" ("MEAT") – 35 minutes, "ПТИЦА" ("POULTRY") – 25 minutes, "РЫБА" ("FISH") – 18 minutes, "ОВОЩИ" ("VEGETABLES") – 20 minutes. Cooking time can be manually adjusted from 5 minutes to 2 hours in 5 minute intervals.

To steam foods use the adjustable steaming basket provided. Insert the steaming container into the outer rim matching the ledges with the corresponding slots. There are 2 sets of slots on the inner side of the rim, allowing to adjust the height of the steaming container and, respectively, its capacity. Fill the bowl with 600–1000 ml of water. Place the steaming container inside the bowl. Measure ingredients according to the recipe and put them inside the container. Follow steps 2–10 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

"ПЛОВ" Program

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

"СУП" Program

This program is recommended for cooking various broths, soups (chunky, bisque, cream soup, etc.) and making fruit and berry drinks. Default time is 1 hour. Cooking time can be manually adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

"ВЫПЕЧКА" Program

This program is recommended for baking cakes, pies, and other pastry. Default time is 45 minutes. Cooking time can be manually adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

"ХЛЕБ" Program

This program is recommended for baking different kinds of bread. The program includes 2 cycles: proofing and baking. Default time is 3 hours. Cooking time can be manually adjusted from 10 minutes to 6 hours in 5 minute intervals.

Knead the dough following recommendations given in the recipe. Place the dough into the bowl. Put the bowl inside the device. Do not fill the unit over 1/3 full. Follow steps 2–10 of "Standard Operating Procedure for Automatic Program". Do not open the lid until the cooking program is complete.

i Avoid using "Delayed Start" function because it may affect the quality of the baked goods. For best results follow recommendations given in the cookbook provided when baking bread.

"ЖАРКА" Programs

These programs are recommended for frying meat, fish, seafood, and vegetables. Default time depends on the subprogram selected (use "Выбор продукта" button to select): "МЯСО" ("MEAT") – 18 minutes, "ПТИЦА" ("POULTRY") – 17 minutes, "РЫБА" ("FISH") – 15 minutes, "ОВОЩИ" ("VEGETABLES") – 16 minutes. Cooking time can be manually adjusted from 5 minutes to 2 hours in 1 minute intervals.

"Delayed Start" function is not available in these programs. Frying with an open lid is allowed.

"МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ" Program

This program is recommended for cooking various porridges using low fat milk, and for cooking grain side dishes. Default time is 35 minutes. Cooking time can be manually adjusted from 5 minutes to 4 hours in 1 minute intervals.

Tips for Cooking Porridges in Multicooker

To avoid milk boiling away, we recommend you do the following:

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

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

If you did not manage to achieve the desired result, use the multifunctional program "МУЛЬТИПОВАР". For best result set the temperature of 95°C. Follow the proportions and cooking time recommendations given in the recipe.

"ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ" Programs

These programs are recommended for making meat, fish, and vegetable stews, jellied meat, and other slow cooked dishes. Default time depends on the subprogram selected (use "Выбор продукта" button to select): "МЯСО" ("MEAT") – 1 hour, "ПТИЦА" ("POULTRY") – 50 minutes, "РЫБА" ("FISH") – 35 minutes, "ОВОЩИ" ("VEGETABLES") – 45 minutes. Cooking time can be manually adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

"ВАРКА/БОБОВЫЕ" Program

This program is recommended for cooking meat, fish, vegetables, and legumes. Default time depends on the subprogram selected (use "Выбор продукта" button to select): "МЯСО" ("MEAT") – 1 hour, "ПТИЦА" ("POULTRY") – 50 minutes, "РЫБА" ("FISH") – 35 minutes, "ОВОЩИ" ("VEGETABLES") – 45 minutes. Cooking time can be manually adjusted from 5 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

When cooking legumes, increase the default cooking time according to the recipe recommendations.

"ЙОГУРТ/ТЕСТО" Program

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

III. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

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

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

- Prior to first use or in order to remove the odor, boil half a lemon using "НА ТЯПУ" – "Pb16A" program. Use default time.
- Wash the bowl and aluminum lid after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.
- The steam valve needs to be cleaned after each use. To remove the steam valve regulator turn it into "0" position. Remove the lower part of the steam valve holding it by the ledge located in the cavity of the lid by pulling it up and towards yourself. Rinse the valve parts under running water and allow to dry. Place back the lower part of the valve, then its upper part. Turn the steam valve regulator into "I"–"III" position to secure the upper part.
- Condensation may accumulate in the special cavity around the bowl. Use cloth or tissue to remove.
- Clean the heating chamber of the device only when visibly dirty. Clean inner walls of the main unit, the surface of the heating disk and the temperature sensor housing located in the middle of the disk with damp (not wet) sponge or napkin. Remove any traces of soap or detergent if using any. If the surface of the heating disk needs to be cleaned, use a medium hard sponge or synthetic brush to clean. If there is a foreign object in the cavity around the temperature sensor carefully remove it using tweezers, without pressing on the sensor housing.

*To remove the inner aluminum lid pull 2 plastic holders located on its lower part towards yourself and up. After cleaning, insert the ledge located on the upper part of the removable lid into the slot, overlapping it with the main lid and press the lower part until it clicks into place. Inner aluminum lid should fit tightly.

IV. BEFORE CALLING FOR SERVICE

Error code	Error description	Error handling
E1 – E5	Temperature sensor malfunction	Unplug the unit and let it cool down. Close the lid tightly. Switch the unit back on. If this does not eliminate the error, address an authorized service center.

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

V. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 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, ceramic coating, rubber parts etc.).

Service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established).

You can determine manufacture date by serial number, located on the identification label on the housing of the device. The serial number consists of 13 digits. 6th and 7th digits of the serial number identify the month, 8th digit the year of manufacture.

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

i The packaging, user manual and the device itself may not be treated as household waste. Instead, it shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

ЗМІСТ

I. ПЕРЕД ПОЧАТОМ ВИКОРИСТАННЯ	61
II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ	61
III. ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД	63
IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ	63
V. ГАРАНТІЙНІ ЗОВБ'ЯЗАННЯ	63

Технічні характеристики

Модель	RMC-210
Потужність	900 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Об'єм чаші	5 л
Покриття чаші	антипригарне керамічне
РК-дисплей	монохромний, русифікований
Паровий клапан з регулятором	змінний
Внутрішня кришка	змінна
3D-нагрівання	
Годинник	
Енергонезалежна пам'ять	
Регулювання голосності і відключення звукових сигналів	
Кількість програм	51 (23 автоматичних, 28 ручного налаштування)

Програми

1. МУЛЬТИПАВ
2. НА ПАРУ – М'ЯСО (НА ПАРІ – М'ЯСО)
3. НА ПАРУ – ПТИЦА (НА ПАРІ – ПТИЦЯ)
4. НА ПАРУ – РИБА (НА ПАРІ – РИБА)
5. НА ПАРУ – ОВОЩІ (НА ПАРІ – ОВОЧІ)
6. ПЛОВ
7. СУП
8. ВЫПЕЧКА (ВЫПЕЧКА)
9. ХЛЕБ (ХЛІБ)
10. ЖАРКА – М'ЯСО (СМАЖЕННЯ – М'ЯСО)
11. ЖАРКА – ПТИЦА (СМАЖЕННЯ – ПТИЦЯ)
12. ЖАРКА – РИБА (СМАЖЕННЯ – РИБА)
13. ЖАРКА – ОВОЩІ (СМАЖЕННЯ – ОВОЧІ)
14. МОЛОЧНА КАША / КРУПЫ (МОЛОЧНА КАША / КРУПИ)
15. ТУШЕННЯ/ХОЛОДЕЦ – М'ЯСО (ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ – М'ЯСО)
16. ТУШЕННЯ/ХОЛОДЕЦ – ПТИЦА (ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ – ПТИЦЯ)
17. ТУШЕННЯ/ХОЛОДЕЦ – РИБА (ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ – РИБА)
18. ТУШЕННЯ/ХОЛОДЕЦ – ОВОЩІ (ТУШКУВАННЯ/ХОЛОДЕЦЬ – ОВОЧІ)
19. ВАРКА/БОБОВЬЕ – М'ЯСО (ВАРІННЯ/БОБОВИ – М'ЯСО)
20. ВАРКА/БОБОВЬЕ – ПТИЦА (ВАРІННЯ/БОБОВИ – ПТИЦЯ)
21. ВАРКА/БОБОВЬЕ – РИБА (ВАРІННЯ/БОБОВИ – РИБА)
22. ВАРКА/БОБОВЬЕ – ОВОЩІ (ВАРІННЯ/БОБОВИ – ОВОЧІ)
23. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/ТІСТО)

Функції

Автоподігрівання	до 24 годин
Попереднє відключення автоподігрівання	
Розігрівання страв	
Відстрочка старту	до 24 годин

Комплектація

Мультиварка	1 шт.
Чаша RB-C530	1 шт.
Контейнер для приготування на парі з регулюванням об'ємом	1 шт.
Кошик зі змінною ручкою для жаріння у фритюрі	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Книга «120 рецептів»	1 шт.
Посібник з експлуатації	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.
Шнур електроживлення	1 шт.

Будова мультиварки

1. Корпус
2. Ручка для перенесення
3. Кришка приладу
4. Змінна внутрішня кришка
5. Чаша
6. Кнопка відкривання кришки
7. Змінний паровий клапан з регулятором виходу пари
8. Панель управління з дисплеєм
9. Черпак
10. Плоска ложка
11. Контейнер для приготування на парі з регулюванням об'ємом
12. Мірна склянка
13. Кошик для жаріння у фритюрі
14. Шнур електроживлення

Панель управління

1. «Отсрочка/Таймер» («Відстрочка/Таймер») – вибір режиму:
 - установки часу приготування;
 - установки часу відстрочки старту;
2. «Час» («Години») – установка годин при настроюванні поточного часу і часу відстрочки старту, зменшення часу приготування і голосності звукових сигналів.
3. «Минута» («Хвилини») – установка хвилин при настроюванні поточного часу і часу відстрочки старту, збільшення часу приготування і голосності звукових сигналів.
4. «Мультиповар» – вибір програми «МУЛЬТИПОВАР» і змінна температура приготування в цій програмі.
5. «Отмена/Подогрев» («Скасування/Підігрівання») – вклучення/відключення режиму підігрівання; переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань.
6. «Выбор продукта» («Вибір продукту») – вибір виду продукту в програмах «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «ТУШЕННЯ/ХОЛОДЕЦЬ», «ВАРКА/БОБОВЬЕ».
7. «Меню» – вибір автоматичної програми приготування.
8. «Старт» – вклучення заданого режиму приготування; попереднє відключення функції авто підігрівання.
9. Дисплей.

Будова дисплею

- A. Індикатори виду продуктів у програмах «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «ТУШЕННЯ/ХОЛОДЕЦЬ», «ВАРКА/БОБОВЬЕ»
- B.  – індикатор установки часу в режимі відстрочки старту і роботи режиму відстрочки старту
- C.  – індикатор установки часу приготування і роботи програми приготування
- D. Індикатори програм приготування
- E. Годинник (у режимі очікування) / таймер
- F. Індикатор програми «МУЛЬТИПОВАР» і значення обраної температури в даній програмі
- G.  /  – індикатор вклучення/відключення режиму автопідігрівання
- H.  /  – індикатор вклучення/відключення звукових сигналів

I. ПЕРЕД ПОЧАТОМ ВИКОРИСТАННЯ

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 несе відповідальність за ушкодження, викликані недотриманням вимог з техніки безпеки і правил експлуатації приладу.**

- Прилад призначений тільки для побутового використання. Промислові або будь-яке інше використання пристрою є порушенням правил його належної експлуатації.
- Перед підключенням приладу до електромережі перевірте, чи співпадає її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку цього виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживчу потужність приладу, – невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або займання кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – ця обов'язкова умова захисту від враження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.

STOP

Увага! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над приладом під час відкривання кришки.

STOP

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його очищення або переміщення. Витягайте електродріт сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.
- Не простягайте кабель електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрокабель не перекурувався і не перегрівався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.

STOP

Пам'ятайте: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може призвести до несправностей, які не відповідають умовам гарантії, а також до враження електрострумом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

STOP

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може привести до перегрівання і поломки пристрою.
- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологості або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Суворо дотримуйтеся інструкції з очищення приладу (стор. 63).

STOP

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

STOP

- Прилад не призначений для використання дітьми, людьми без відповідних знань і досвіду, а також з обмеженими фізичними, сенсорними, розумовими здібностями, якщо вони не знаходяться під наглядом осіб, що відповідають за їх безпеку. Не залишайте дітей без нагляду поряд з вклученим приладом.
- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинен виконувати авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може призвести до несправності приладу, травм і ушкодження майна.

Перед початком експлуатації

Обережно розпакуйте виріб і витягніть його з коробки, видаливши всі пакувальні матеріали і рекламні наклейки за винятком наклейки з серійним номером.

Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє Вас права на його гарантійне обслуговування.

Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть. Під час першого використання можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. В цьому випадку зробіть очищення приладу (стор. 63).

⚠

Увага! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед першим вклученням

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

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні і внутрішні частини мультиварки не мають ушкоджень, сколів і інших дефектів. Між чашею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів.

Енергонезалежна пам'ять

Мультиварка REDMOND RMC-210 має енергонезалежну пам'ять. Під час тимчасового відключення електроживлення всі задані вами налаштування зберігаються.

i

Увага! Для повернення до заводських налаштувань натисніть і утримуйте кнопку «Отмена/Подогрев». Прилад повернеться до значень, встановлених за замовчуванням.

Режим очікування і сплячий режим

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

Якщо в режимі очікування, а також при установці часу приготування або відкладеного старту протягом хвилини жодна кнопка не була натиснута, прилад переходить у сплячий режим: підсвічування дисплею гасне, на ньому залишається тільки годинник. Усі зроблені раніше установки скидаються. Щоб повернутися до режиму очікування, натисніть будь-яку кнопку, крім кнопок «Меню» або «Мультиповар». Для переходу до вибору програми натисніть кнопку «Меню» або «Мультиповар».

Установки годинника (поточного часу)

На дисплеї мультиварки, відключеної від електромережі, а також у режимі очікування й у сплячому режимі відображається годинник. Щоб змінити час на годиннику:

1. У режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку «Час» або «Минуты» цифри на дисплеї почнуть мигати.
2. Для зміни значення годин натисніть кнопку «Час», для зміни значення хвилини – кнопку «Минуты». Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
3. Після закінчення установки натисніть і утримуйте кнопку «Старт», цифри на дисплеї перестануть мигати. Час встановлено.

Регулювання гłośності і відключення звукових сигналів

У даній моделі мультиварки передбачена можливість регулювання гłośності звукових сигналів, що супроводжують натискання кнопок і завершення процесу приготування.

1. У режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку «Отсрочка/Таймер». На дисплеї з'явиться значення рівня гłośності (від 0 до 10):
 - 1–10 (мінімальна – максимальна гłośності) – звукові сигнали включені, на дисплеї індикатор
 - 0 – звукові сигнали відключені, на дисплеї – індикатор
2. Натисніть кнопку «Час» для зменшення, а кнопку «Минуты» – для збільшення рівня гłośності. Після установки рівня гłośності натисніть і утримуйте кнопку «Старт», поки прилад не повернеться в режим очікування.

Регулювання виходу пари

Прилад обладнаний знімним паровим клапаном з регулятором виходу пари, що встановлюється в одне з чотирьох положень:

- вихід пари частково перекривається в положенні від «I» (максимальний вихід) до «II» (мінімальний вихід), що дозволяє зменшити швидкість випару і запобігти википання рідини;
- у положенні «0» кришка клапану легко знімається для більш ефективного очищення (стор. 63).

Не встановлюйте регулятор клапану в положення «0» під час приготування їжі: при відкритті кришки приладу кришка клапану може випасти з знізда.

Відстрочка старту програми

Функція «Відстрочка старту» дозволяє задати час доби, до якого повинно приготуватися блюдо. Відкладіть процес приготування можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 1 хвилину. Прилад запам'ятовує останній установлений час і при наступному включенні режиму відкладеного старту використовує його як час за замовчуванням.

Перш ніж використовувати дану функцію, необхідно встановити поточний час на годинник.

1. Виберіть програму приготування за допомогою кнопок «Меню» або «Мультиповар». Натисніть кнопку «Отсрочка/Таймер», при необхідності змініть час приготування. Ще раз натисніть кнопку «Отсрочка/Таймер». На дисплеї з'явиться індикатор і значення часу в 24-годинному форматі.
2. Натисніть кнопки «Час» змінюйте значення годин, натисканнями кнопок «Минуты» – значення хвилини. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.

3. Для запуску відкладеного старту натисніть і утримуйте кнопку «Старт», поки її індикатор не перестане мигати. На дисплеї залишиться назва обраної програми, індикатор і час доби, до якого повинна приготуватися страва. До початку роботи програми час на дисплеї мінатися не буде.

Після початку процесу приготування на дисплеї з'явиться індикатор і час роботи програми. Почнетесь зворотний відлік часу.

4. Дотримуйтеся пп. 8–10 розділу «Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм».

І Функція відкладеного старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЖАРКА». У програмі «НА ПАРУ» зворотний відлік часу приготування починається після закипання води, тому фактичний час закінчення роботи даної програми може відрізнятись від установленого часу відстрочки на кілька хвилин. Не рекомендується використовувати функцію «Відстрочка старту», якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (йогурт, свіже молоко, м'ясо, сир і т.д.).

Підтримка температури готових страв (автопідігрівання)

Дана функція автоматично влючає режим підігрівання відразу після завершення роботи програми приготування і підтримує температуру готової страви в межах 70–75°C протягом 24 годин.

Після запуску програми на дисплеї з'явиться індикатор . Після завершення роботи програми індикатор програми на дисплеї згасне, зазв'яється індикатор кнопки «Отмена/Подогрев», почнетесь прямий відлік часу роботи в режимі підігрівання. Щоб зупинити підігрівання, натисніть і утримуйте кнопку «Отмена/Подогрев»: її індикатор згасне.

Щоб заздалегідь відключити автопідігрівання, після початку роботи програми приготування або режиму відстрочки старту натисніть і утримуйте кнопку «Старт»: на дисплеї з'явиться індикатор . Повторне натискання кнопки «Старт» знову влючає автопідігрівання.

І Функція автопідігрівання недоступна в програмі «ЙОГУРТ/ТЕСТ», а також у програмі «МУЛЬТИПОВАР» при установці температури приготування нижче 75°C.

Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти за рецептом, вкладіть в чашу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, влючаючи рідину, знаходились нижче максимальної оцінки шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтесь, що вона щільно стикається з нагріваним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «Меню», виберіть програму приготування (для вибору програми «МУЛЬТИПОВАР» натисніть кнопку «Мультиповар»), на дисплеї з'явиться індикатор програми і час приготування, встановлений за замовчуванням.

У програмах «НА ПАРУ», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ЖАРКА», «ВАРКА/БОБОВЫЕ», натиснувши кнопку «Выбор продукта», виберіть підпрограму зі спливаючого меню (індикатори «МЯСО» («МЯСО»), «ПТИЦА» («ПТИЦА»), «РЫБА» («РЫБА»), «ОВОЩИ» («ОВОЩИ»)) зі своїм часом приготування за замовчуванням.

Час приготування можна змінити*

5. Для зміни температури приготування в програмі «МУЛЬТИПОВАР» натисніть кнопку «Мультиповар», поки праворуч на дисплеї не з'явиться необхідне значення (для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте кнопку).
6. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
7. Натисніть і утримуйте кнопку «Старт», поки індикатор кнопки не перестане мигати. На дисплеї з'явиться індикатор (автопідігрівання влючене). Почнетесь виконання програми і зворотний відлік часу приготування**.
8. Функцію автопідігрівання можна заздалегідь відключити, натиснувши кнопку «Старт» і утримуючи її, поки на дисплеї не з'явиться індикатор . Повторне натискання кнопки «Старт» знову влючає дану функцію.

9. По завершенні програми приготування пролунає сигнал. Далі, у залежності від поточних налаштувань, прилад перейде в режим підігрівання (горить індикатор кнопки «Отмена/Подогрев») або в режим очікування.
10. Для перевірення процесу приготування, скасування введеної програми або відключення підігрівання натисніть і утримуйте кнопку «Отмена/Подогрев».

* Для зміни часу приготування:

1. Після вибору програми приготування натисніть кнопку «Отсрочка/Таймер». На дисплеї буде горіти індикатор цифри, що позначають час, почнуть мигати.
2. Натиснувши кнопки «Час» або «Минуты», збільшуйте або зменшуйте значення часу. Для прискореної зміни значення утримуйте натиснуту кнопку.
3. По закінченні установки часу приготування перейдіть до наступного кроку. Для скасування зроблених установок натисніть кнопку «Отмена/Подогрев», після чого введуть усю програму приготування заново.

І Увага! При ручній установці часу приготування враховуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачений програмою приготування.

** У групі програм приготування «НА ПАРУ» зворотний відлік часу почнетесь після закипання води і утворення достатньої кількості пари в чаші.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрам температури (від 35 до 170°C, крок зміни 5°C) і часу приготування (від 2 хвилин до 15 годин, крок зміни – 1 хвилину для інтервалу до 1 години, 10 хвилин для інтервалу більше 1 години). Час приготування за замовчуванням – 35 хвилин, температура – 100°C.

Функція автопідігрівання в програмі «МУЛЬТИПОВАР» недоступна, якщо встановлена температура приготування нижче 75°C.

Програми групи «НА ПАРУ»

Рекомендуються для приготування на парі м'яса, домашньої птиці, риби, овочів, дієтичних блюд і дитячого харчування. Час за замовчуванням залежить від обраної підпрограми (встановлюється натисканнями кнопки «Выбор продукта»): «МЯСО» («МЯСО») – 35 хвилин, «ПТИЦА» («ПТИЦА») – 25 хвилин, «РЫБА» («РЫБА») – 18 хвилин, «ОВОЩИ» («ОВОЩИ») – 20 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер з регульованим об'ємом (входить до комплекту). Для цього вставте внутрішню чашу контейнера для приготування на парі в зовнішній обід таз, щоб виступи по краях чаші вийшли в паз. На внутрішній стороні обід тазу передбачено 2 набори позів для регулювання висоти і, відповідно, об'єму контейнера. Налітьте в чашу мультиварки 600–1000 мл води. Встановіть контейнер у чашу. Відміряйте і підготуйте продукти відповідно до рецепту, рівномірно розкладіть їх у контейнері. Далі дотримуйтеся пп. 2–10 розділу «Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм».

Програма «ПЛОВ»

Рекомендується для приготування плову з м'ясом, риб'ячо або овочами. Час приготування за замовчуванням – 1 година. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, а також компотів і напоїв. Час приготування за замовчуванням – 1 година. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Рекомендується для приготування випічки (кексів, бісквітів, пирогів). Час приготування за замовчуванням – 45 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ХЛЕБ»

Рекомендується для випікання різних видів хліба. Програма складається з двох етапів: розстоювання тіста і випікання готового виробу. Час приготування за замовчуванням – 3 години. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Замістіть тісто, дотримуючись рекомендацій з обраного вами рецепту. Викладіть тісто в чашу. Встановіть чашу в корпус мультиварки. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти знаходилися нижче оцінки «1/3» на внутрішній поверхні чаші. Далі дотримуйтеся пп. 2–10 розділу «Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм». Не відкривайте кришку мультиварки до повного закінчення процесу випікання.

i Не рекомендується використання функції «Відстрочка старту», тому що це може вплинути на якість випічки.

При випіканні хліба суворо дотримуйтеся вказівок книги «120 рецептів», що постачається в комплекті з даною моделлю мультиварки.

Програми групи «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження м'яса і м'ясних продуктів, домашньої птиці, риби і морепродуктів, а також овочів. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми (встановлюється натисканнями кнопки «Вибір продукту»: «М'ЯСО» («М'ЯСО») – 18 хвилин, «ПТИЦЯ» («ПТИЦЯ») – 17 хвилин, «РИБА» («РИБА») – 15 хвилин, «ОВОЩИ» («ОВОЩИ») – 16 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 1 хвилину.

Функція «Відстрочка старту» у програмах цієї групи недоступна. Дозволяється смажити продукти при відкритій кришці.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ»

Призначена для приготування каш з використанням пастеризованого молока малої жирності, а також для варіння круп і приготування гарнірів. Час приготування за замовчуванням – 35 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин із кроком установки в 1 хвилину.

Рекомендації з приготування молочних каш в мультиварці
Щоб уникнути випікання молока і отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промивати усі ціліснозернові крупи (рис, гречка, пшоно і т.п.), поки вода не стане чистою;
- перед приготуванням змачувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- строго дотримуватися пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з 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, залежно від місця походження і виробника, можуть відрізнятися, що іноді позначається на результатах приготування.

i Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ» не було досягнуто, скористайтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші складає 95°C. Кількість інгредієнтів і час приготування встановлюйте згідно з рецептом.

Програми групи «ТУШЕННЯ/ХОЛОДЕЦ»

Рекомендується для тушування м'яса і м'ясних продуктів, риби, морепродуктів та овочів, а також для приготування холодців та інших блюд, що вимагають тривалої теплової обробки. Час за замовчуванням залежить від обраної підпрограми (встановлюється натисканнями кнопки «Вибір продукту»: «М'ЯСО» («М'ЯСО») – 1 година, «ПТИЦЯ» – 50 хвилин, «РИБА» («РИБА») – 35 хвилин, «ОВОЩИ» («ОВОЩИ») – 45 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програми групи «ВАРКА/БОБОВИЕ»

Рекомендується для варіння м'яса, птиці, риби, овочів і бобових. Час за замовчуванням залежить від обраної підпрограми (встановлюється натисканнями кнопки «Вибір продукту»: «М'ЯСО» («М'ЯСО») – 1 година, «ПТИЦЯ» («ПТИЦЯ») – 50 хвилин, «РИБА» («РИБА») – 35 хвилин, «ОВОЩИ» («ОВОЩИ») – 45 хвилин. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

При варінні бобових час приготування за замовчуванням необхідно збільшити відповідно до рекомендацій книги «120 рецептів».

Програма «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

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

Функція автопідігрівання в даній програмі недоступна.

III. ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолодився.
- використовуйте м'яку тканину і неабразивні засоби для миття посуду. Радимо робити очищення приладу відразу після використання.

STOP **Увага!** При оцінці збороняється використовувати абразивні речовини, губки з абразивним покриттям і хімічно агресивні речовини. Забороняється занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води.

- Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування рекомендуємо прокип'ятити половину лимона в програмі «НА ПАРУ» – «РИБА», залишивши час за замовчуванням без змін.
- Чашу й алюмінієву кришку* варто очищати після кожного використання. Для миття чаші можна використовувати посудомийну машину. Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню чаші насухо.
- Паровий клапан також рекомендується очищати після кожного використання. Установіть регулятор виходу пари в положення «0» і зніміть його, не докладаючи зусиль. Потім витягніть нижню частину клапану, потягнувши її за виступ у поглибленні кришки нагори і на себе. Ретельно промийте частини клапану під проточною водою і просушіть. Спочатку встановіть на місце нижню частину, потім верхню. Переверніть регулятор виходу пари в положення «0»–«11», щоб закрити верхню частину в гнізд.
- Під час приготування їжі можливе утворення конденсату, що накопичується в спеціальній виїмці на корпусі приладу навколо чаші. Цей конденсат легко видалити за допомогою кухонної серветки або м'якої тканини.
- Очищення нагріваючої камери приладу робіть тільки з появою видимих забруднень. Бічні стінки, поверхня нагріваючого диска і кожух термодатчика в середині диска можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки. При забрудненні поверхні нагріваючого диска припустимо використовувати губку середньої твердості або синтетичну щітку. При потрапленні сторонніх тіл у поглиблення навколо термодатчика акуратно видаліть тіл пінцетом, не намагаючись на кожух датчика.

* Щоб знати внутрішню алюмінієву кришку, одночасно потягніть на себе і нагору два пластмасових фіксатори в нижній її частині. Після очищення вставте виступ у верхній частині змінної кришки в паз, сполучить її з основною кришкою і натисніть на нижню частину в районі фіксаторів до клацання. Внутрішня алюмінієва кришка повинна щільно зафіксуватися.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилок
E1 – E5	Порушення в роботі термодатчиків	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад в електромережу знову. Якщо при повторному увімкненні проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Не включається.	Немає живлення від електромережі.	Перевірте напругу в електромережі.
Справа готується задовго.	Перебір з живленням від електромережі.	Перевірте напругу в електромережі.
	Між чашею і нагріваючим елементом потрапив сторонній предмет.	Видаліть сторонній предмет.
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно.	Встановіть чашу рівно, без перекосів.
	Нагріваючий елемент забруднений.	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагріваючий елемент.

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у разі, якщо дату продажу визначити неможливо).

Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований на ідентифікаційній наклеї на корпусі виробу. Серійний номер складається з 15 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

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

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

МАЗМҰНЫ

I. ПАЙДАЛАНУДҢ АЛДЫНДА	64
II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ	65
III. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ	66
IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚКА ЖОЛҒЫУДҢ АЛДЫНДА	66
V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР	66

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-210
Қуаты	900 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50 Гц
Табақтың көлемі	5 л
Табақтың жабындысы	күйкеге қарсы қыш
СК-дисплей	монохромды, орысшаланған
Реттегіштің бу клапаны	шешілетін
Ішкі қақпақ	шешілетін
3D-қызылдару	
Сағат	

Энергияға тәуелді жады

Дыбыс қаттылығын реттеу және дыбыс сигналдарын өшіру
Бағдарламалар саны

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИСПАЗ)	
2. НА ПАРУ – МЯСО (БУДА – ЕТ)	
3. НА ПАРУ – ПТИЦА (БУДА – ҚҰС)	
4. НА ПАРУ – РЫБА (БУДА – БАЛЫҚ)	
5. НА ПАРУ – ОВОЩИ (БУДА – КӨКӨНІСТЕР)	
6. ПЛОВ (ПАЛАУ)	
7. СУП (КӨЖЕ)	
8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)	
9. ХЛЕБ (НАН)	
10. ЖАРКА – МЯСО (ҚУЫРУ – ЕТ)	
11. ЖАРКА – ПТИЦА (ҚУЫРУ – ҚҰС)	
12. ЖАРКА – РЫБА (ҚУЫРУ – БАЛЫҚ)	
13. ЖАРКА – ОВОЩИ (ҚУЫРУ – КӨКӨНІСТЕР)	
14. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ (СУТ БОТҚАСЫ / ЖАРМАЛАР)	
15. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – МЯСО (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛДЕК – ЕТ)	
16. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ПТИЦА (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛДЕК – ҚҰС)	
17. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – РЫБА (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛДЕК – БАЛЫҚ)	
18. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ОВОЩИ (БҰҚТЫРУ/ІРКІЛДЕК – КӨКӨНІСТЕР)	
19. ВАРКА/БОБОВЫЕ – МЯСО (ПІСІРУ/БҰРШАК – ЕТ)	
20. ВАРКА/БОБОВЫЕ – ПТИЦА (ПІСІРУ/БҰРШАК – ҚҰС)	
21. ВАРКА/БОБОВЫЕ – РЫБА (ПІСІРУ/БҰРШАК – БАЛЫҚ)	
22. ВАРКА/БОБОВЫЕ – ОВОЩИ (ПІСІРУ/БҰРШАК – КӨКӨНІСТЕР)	
23. ЙОГУРТ/ТЕСТО (ЙОГУРТ/КАМЫР)	

Функциялар

Автосыңыту	24 сағатқа дейін
Автосыңытуды алдын ала өшіру	
Тағамды ысыту	
Стартты шегеру	24 сағатқа дейін

Жинағы

Мультипісіргіш	1 дана
RV-C330 табағы	1 дана
Көлемі реттелетін буда пісіруге арналған контейнер	1 дана
Фритюрде қуыруға арналған шешілетін тұтқасы бар себет	1 дана
Өлшеу стақыны	1 дана
Ожау	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
«120 рецепт» кітабы	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 дана
Сервистік кітапша	1 дана
Электрқоректену бауы	1 дана

Мультипісіргіш құрылымы

1. Корпус
2. Тасымалдау тұтқасы
3. Аспап қақпағы
4. Шешілетін ішкі қақпақ
5. Табақ
6. Қақпақты ашу түймешігі
7. Бұдаш шығуын реттегіштің бар шешілетін бу клапаны
8. Дисплей бар басқару панелі
9. Ожау
10. Жалпақ қасық
11. Көлемі реттелетін буда пісіруге арналған контейнер
12. Өлшеу стақыны
13. Фритюрде қуыруға арналған себет
14. Электрқоректену бауы

Басқару панелі

1. «Отсрочка/Таймер» («Шегеру/Таймер») – режимдерді таңдау:
 - әзірлеу уақытының орнатылымдары;
 - стратты шегеру уақытының орнатылымдары;
 - дыбыс сигналдарының реттелімдері (күту режимінде).
2. «Часы» («Сағат») – ағымдағы уақыт және стратты шегеру уақытының теңшелімінде сағатты орнату; әзірлеу уақытын және дыбыс сигналдарының қаттылығын азайту.
3. «Минуты» («Минуттар») – ағымдағы уақыт және стратты шегеру уақытының теңшелімінде минутты орнату; әзірлеу уақытын және дыбыс сигналдарының қаттылығын ұлғайту.
4. «Мультиповар» – «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау және осы бағдарламадағы әзірлеу температурасын өзгерту:
 - «Отмена/Подогрев» («Болдырмау/Ысыту») – ысыту режимін қосу/өшіру; «Отмена» бағдарламасының жұмысын тоқтату; жасалған теңшелімдерді алып тастау.
 - «Выбор продукта» («Азық-түлікті таңдау») – «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА/БОБОВЫЕ» бағдарламаларында азық-түлік түрін таңдау.
 - «Меню» («Мәзір») – әзірлеудің автоматты бағдарламасын таңдау.
 - «Старт» – әзірлеудің берілген режимін қосу; автосыңыту функциясын алдын ала өшіру.
 - 9. Дисплей.

Дисплей құрылғысы

- A. Азық-түлік түрлерінің «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА/БОБОВЫЕ» бағдарламаларындағы индикаторлары
- B.  – стратты шегеру режиміндегі уақыт пен стратты шегеру режимі жұмысының уақытын орнату индикаторы
- C.  – әзірлеу уақыты мен әзірлеу бағдарламасы жұмысының уақытын орнату индикаторы
- D. Әзірлеу бағдарламаларының индикаторлары
- E. Сағат (күту режимінде) / таймер
- F. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының индикаторы мен осы бағдарламадағы таңдалған температураның мәні
- G.  – автосыңыту режимін қосу/өшіру индикаторы
- H.  – дыбыс сигналдарын қосу/өшіру индикаторы

I. ПАЙДАЛАНУДҢ АЛДЫНДА

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

Қауіпсіздік шаралары

- i** Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- Аспап тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Құрылғының өндірістік немесе кез келген басқа пайдаланылуы бұйымды дұрыс пайдалану ережелерінің бузылуына бопсылтады.
 - Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналына кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).

- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабелдің тұтуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл ток соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгенге көз жеткізіңіз.

HAZAR AUYDARYҒЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қыздырылады. Абай болыңыз! Асханалық қалпақты пайдаланыңыз. Ыстық бұға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашысанын құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізіңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиназдың бұрыштары мен шеттеріне тиеуін байқаңыз.

STOP Есте сақтаңыз: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақаулар, сонымен қатар электр тогының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданып электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстырылуы талап етеді.

- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қыздыру және бузылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылыс корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
- Аспапты тазалауыңыз алдында ол электр желіден ажыратылуына және толық суығуына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз (66 бет).

STOP Аспап корпусын суға батырмау немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты өзіңіздіңбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліктісіз жасалған жұмыс аспаптың бузылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

Пайдаланудың алдында

Орамын абылай ашыңыз және бұйымды қоршап шығарыңыз, барлық орау материалдары мен сериялық нөмірі бар жапсырмадан басқа жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

Бұйымның сериялық нөмірі болмауы оған кепілдік қызмет көрсету құқығыңызды сізден автоматты түрде айырады.

Аспап корпусын ылғал маталармен сүрткіңіз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кетіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл аспап ақауының салдары болып табымайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз (66 бет).

HAZAR AUYDARYҒЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Алғаш рет қосудың алдында

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

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

Энергияға тәуелді жады

REDMOND PMC-210 мультиспириті энергияға тәуелсіз жадыға ие. Электрқоректену уақытша өшкенде сіз тапсырған барлық теңешімдер сақталады.

Назар аударыңыз! Зауыттық орнатылымдарға тісіру үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басып ұстаңыз. Аспап әдепкі орнатылған мәндерге оралады

Күту режимі мен ұйқы режимі

Аспапты электр желісіне қосар алдында ол күту режиміне өтеді: дисплейде автоматты бағдарламалар индикаторлары (олардың бірде бірі жылылықтамайды), сонымен қатар ағымдағы уақытты 24 сағаттық диапазонда көрсететін сағат пайда болады.

Егер күту режимінде, сондай-ақ әзірлеу уақытын немесе шегерілген старт уақытын орнатуға бір минут ішінде бірде бір түймешік басылмаған болса, аспап ұйқы режиміне өтеді: дисплей жарығы сөнеді, онда тек сағат қалады. Барлық бұрын жасалған орнатылымдар алынатын тасталады. Күту режиміне оралу үшін, «Меню» немесе «Мультиповар» түймешіктерінен басқа, кез келген түймешіктің басыңыз. Бағдарламалары таңдауға өту үшін «Меню» немесе «Мультиповар» түймешігін басыңыз.

Сағатты (ағымдағы уақытты) орнату

Электр желісінен ажыратылған мультиспириті дисплейінде, сонымен қатар күту режимінде және ұйқы режимінде сағат көрінеді. Сағаттағы уақытты өзгерту үшін:

1. Күту режимінде «Часы» немесе «Минуты» түймешігін басып, ұстап тұрыңыз, дисплейдегі сандар жылылықтай бастайды.
2. Сағаттың мәндерін өзгерту үшін «Часы» түймешігін басыңыз, минут мәндерін өзгерту үшін – «Минуты» түймешігін басыңыз. Мәнді тек өзгерту үшін тиісті түймешікті басып, ұстап тұрыңыз.
3. Орнатылымды аяқтаған соң «Старт» түймешігін басып, ұстап тұрыңыз, дисплейдегі сандар жылылықтай бастайды. Уақыт орнатылды.

Дыбыс қаттылығын реттеу мен дыбыс сигналдарын өшіру

Мультиспиритіңізді осы үлгісіңізді түймешіктер басылғанда естілетін дыбыс сигналдарының дыбыс қаттылығын реттеу және әзірлеу үдерісін аяқтау мүмкіндігі қарастырылған.

1. Күту режимінде «Отсрочка/Таймер» түймешігін басып, ұстап тұрыңыз. Дисплейде дыбыс қаттылығының мәні пайда болады (0 және 10 деңгейі аралықта):
 - 1–10 (ең аз – ең көп дыбыс қаттылығы) – дыбыс сигналдары қосылған, дисплейде индикаторы;
 - 0 – дыбыс сигналдары өшірілген, дисплейде – индикатор
2. Азыау үшін «Часы» түймешігін, ал «Минуты» түймешігін – дыбыс қаттылығының деңгейін ұлғайту үшін басыңыз. Дыбыс қаттылығының деңгейін реттеу үшін аспап күту режиміне оралғанда, «Старт» түймешігін басып, ұстап тұрыңыз.

Будың шығуын реттеу

Аспап төрт күйдің бірінде орнатылатын будың шығуын реттегіші бар алынбалы бу қалпағын жаратқандырылған:

- будың шығуы "I" (максималды шығу) бастап "III" (минималды шығу) дейінгі күйлерде ішінара жабылады, бұл булану жылдамдығын азайтып, сұйықтықтың буланып кетуінің алдын алуға мүмкіндік береді;
- "0" күйінде қалап қақпағы анағұрлым тымиді тазалау үшін жеңіл алынады (66 бет).

Қалап реттегішін ас әзірлеу кезінде "0" күйіне орнатыңыз: аспап қақпағын ашқанда қалап қақпағы ұшықпастан шығуы мүмкін.

Бағдарламаның басталуын шегеру

«Стартты шегеру» функциясы тағам дайын болуы керек уақыт аралығын тапсыруға мүмкіндік береді. Әзірлеу үдерісін шегеруді 10 минуттан 24 сағатқа

дейін аралықта 1 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Аспап соңғы орнатылған уақытты жағдаятқа сақтайды және шегерілген старт режимі келесі ретте қосылғанда оны әдепкі уақыт ретінде пайдаланылады.

Осы функцияны пайдаланар алдында сағатқа ағымдағы уақытты орнату керек.

1. Әзірлеу бағдарламасын «Меню» немесе «Мультиповар» түймешіктерінің көмегімен таңдаңыз. «Отсрочка/Таймер» түймешігін басыңыз, қажет болғанда әзірлеу уақытын өзгертіңіз. «Отсрочка/Таймер» түймешігін тағы бір рет басыңыз. Дисплейде индикаторы мен 24-сағаттық пішімдегі уақыт мәні пайда болады.
2. «Часы» түймешігін басып сағат мәнін, «Минуты» түймешігін басып минуттар мәнін өзгертіңіз. Мәнді тек өзгерту үшін тиісті түймешікті басып ұстаңыз.
3. Шегерілген стартты іске қосу үшін индикатор жылылықтағанын қойғанда «Старт» түймешігін басып ұстаңыз. Дисплейде таңдалған бағдарламаның аты, индикаторы мен тағам әзірленуі керек тәулік уақыты қалады. Бағдарлама жұмыс істей бастағанда дисплейдегі уақыт өзгермейді.

Әзірлеу үдерісі басталған соң дисплейде индикаторы мен бағдарлама жұмысы пайда болады. Уақыттың кері есептелуі басталады.

4. «Автоматты бағдарламаларды қолдануды әрекеттердің жалпы тіртігі» тарауының 8–10 тармақшасын басшылыққа алыңыз.

Шегерілген старт функциясы «ЖАРКА» бағдарламасынан басқа, барлық автоматты әзірлеу бағдарламалары үшін қол жетімді.
«НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеу уақытының кері есептелуі су қайнаған соң бағдарламаны белгілеген шегеру уақыты бірнеше минутқа еркешелуге мүмкін. Егер рецептіде тек буылтын азықтар (жұмыртқа, қараша, сауыған сүттегі, сыр және т.б.) болса, «Стартты шегеру» функциясын қолданбауға кеңес беріледі.

Дайын тағамдар температурасын ұстау (автомсты)

Осы функция әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70–75°C шегінде 24 сағат ішінде ұстай алады.

Бағдарлама іске қосылған соң дисплейде индикаторы пайда болады. Бағдарлама жұмысы аяқталған соң дисплейдегі бағдарлама индикаторы сөнеді, «Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде осы режим жұмыс уақытының тікелей есептелуі көрінеді. Ысытуды тоқтату үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басшылықтап тұрыңыз: оның индикаторы сөнеді.

Алдын ала автосытуды өшіру үшін, әзірлеу бағдарламасының немесе стартты шегеру режимінің жұмысы басталған соң «Старт» түймешігін басып ұстап тұрыңыз: дисплейде индикаторы пайда болады. «Старт» түймешігін қайта басу автосытуды қайта қосады.

Автосыту функциясы «ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасында, сонымен қатар «Мультиповар» бағдарламасында 75°C төмен әзірлеу температурасын орнатқанда қол жетімсіз.

Автоматты бағдарламалар пайдаланылғандағы жалпы әрекеттер тіртігі

1. Рецепт бойынша қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеңіз), табаққа салыңыз. Сұйықтықпен бірге, барлық құрамдастардың табақтың ішкі бетіндегі шалаңымен ең аз белгісінен төменде орналасқанын қадағалаңыз.
2. Табақты аспаптың қорықнаса салыңыз, оны біраз бұрып, ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Мультиспиритің қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. «Меню» мәзір түймешігін басып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасын таңдау үшін «Мультиповар» түймешігін басыңыз), дисплейде бағдарлама индикаторы мен әдепкі бойынша белгілеген әзірлеу уақыты пайда болады.

«НА ПАРУ», «УШЕИЕНИЕ/ХОЛОДИЛИ», «ЖАРКА», «ВАРКА/БОБОВЫЕ» бағдарламаларында «Выбор продукта» түймешігін баса отырып, әдепкі бойынша өзінің әзірлеу уақыты бар қалқыма мәзірдің ішкі бағдарламасын

таңдаңыз («МЯСО» («Ет»), «ПТИЦА» («Құс»), «РЫБА» («Балық»), «ОВОЩИ» («Көкөністер») индикаторлары).

Әзірлеу уақытын өзгертуге болады*.

5. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасын өзгерту үшін оң жақта дисплейде қажетті мәні пайда болғанда (мәнді тек өзгерту үшін түймешікті басып, ұстап тұрыңыз) «Мультиповар» түймешігін басыңыз.
6. Қажет болса, шегерілген старт уақытын орнатыңыз.
7. Түймешік индикаторы жылылықтауды қойғанда, «Старт» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Дисплейде (автосыту қосу) индикаторы пайда болады. Бағдарламаны орындау және әзірлеу уақытының кері есептелуі басталады*.
8. Автосыту функциясын «Старт» түймешігін басып, дисплейде индикаторы пайда болғанда ұстап тұрып, алдын ала өшіруге болады. «Старт» түймешігін қайта басу осы функцияны қайта қосады.
9. Әзірлеу бағдарламасы аяқталғанда сигнал естіледі. Ары қарай, ағымдағы теңешімдерге байланысты, аспап ысыту режиміне өтеді («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы жанады) немесе күту режиміне өтеді.
10. Әзірлеу үдерісін тоқтаты, енгізілген бағдарламаның болдырмау немесе ысытуды өшіру үшін «Отмена/Подогрев» басып ұстап тұрыңыз.

* Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң «Отсрочка/Таймер» түймешігін басыңыз. Дисплейде уақытты көрсететін индикаторы жаныатын болады, уақытты көрсететін сандар жылылықтайды.
2. «Часы» немесе «Минуты» түймешіктерін басып, уақыт мәнін ұлғайтыңыз немесе азайтыңыз. Мәнді тездетіп өзгерту үшін басылған түймешікті басып ұстап тұрыңыз.
3. Әзірлеу уақытын орнату аяқталғанда келесі қадамға өтіңіз. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз, содан кейін бүкіл әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.

Назар аударыңыз! Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда уақыттың ықтимал диапазоны мен әзірлеу бағдарламасында қарастырылған орнату қадамын ескеріңіз.

** «НА ПАРУ» әзірлеу бағдарламасының тобында уақыттың кері есептелуі су қайнаған соң және табақта жеткілікті түрде бу түзілген соң басталады.

«Мультиповар» бағдарламасы

Бағдарлама пайдаланушы енгізген температура параметрлері (35 және 170°C арасында, өзгеріс қадамы 5°C) және әзірлеу уақыты (2 минуттан 15 сағатқа дейін, өзгеріс қадамы – 1 сағатқа дейінгі аралық үшін 1 минут, 1 сағаттан артық аралық үшін 10 минут) бойынша кез келген дерлік тағамды әзірлеуге арналған. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты – 35 минут, температура – 100°C.

«Мультиповар» бағдарламасындағы автосыту функциясы егер әзірлеу температурасы 75°C-ден төмен болса, қол жетімсіз.

«НА ПАРУ» тобының бағдарламалары

Бұда ет, құс еті, балық, көкөністерді, диеталық және балалар тағамын әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша уақыт таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты («Выбор продукта» түймешігін басумен белгіленеді): «МЯСО» («Ет») – 35 минут, «ПТИЦА» («Құс») – 25 минут, «РЫБА» («Балық») – 18 минут, «ОВОЩИ» («Көкөністер») – 20 минут. Әзірлеу уақытын орнату қадамы 5 минуттан 5 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Осы бағдарламада әзірлеу үшін көлемі реттелетін арнайы контейнер қолданыңыз (жиінеңіз кіреді). Ол үшін контейнердің ішкі табағын бұға пісіру үшін табақ шеттерінің шығыңқы тұстарының қуысқа кіретіндей ішкі жиекке салыңыз. Жиінеңіз ішкі жағында контейнердің биіктігі мен, сәйкесінше, көлемін реттеу үшін 2 қуыстар жинағы қарастырылған. Мультиспиритіңіз табанына 600–1000 мл су қойыңыз. Контейнерді табаққа орнатыңыз. Азық-түлік рецептіне сәйкес өлшеп, дайындап алыңыз да, оларды контейнерде біркелкі етіп қойыңыз. Ары қарай «Автоматты бағдарламаларды қолдануды әрекеттердің жалпы тіртігі» тарауының 2–10 тармақшасын басшылыққа алыңыз.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Етпен, балық немесе көкөніспен палау жасауға кеңес беріледі. Әдепкіде әзірлеу уақыты – 1 сағат. Орнату қадамы 5 минут болатын 10 минуттан 2 сағатқа дейін қолмен орнатуға болады.

«СУП» бағдарламасы

Түрлі бірінші тағамдар, сонымен қатар компоттар мен сусындар әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкіде әзірлеу уақыты – 1 сағат. Орнату қадамы 5 минут болатын 10 минуттан 8 сағатқа дейін қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Пісіру (кекстер, бисквиттер, пирогтар) әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкіде әзірлеу уақыты – 45 минут. Орнату қадамы 5 минут болатын 10 минуттан 8 сағатқа дейін қолмен орнатуға болады.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Қылы нан түрлерін пісіруге кеңес беріледі. Бағдарлама екі кезеңнен тұрады: қамырды тыңдыру мендайын өнімді пісіруге әзірлеу уақыты – 3 сағат. Орнату қадамы 5 минут болатын 10 минуттан 6 сағатқа дейін қолмен орнатуға болады.

Сіз таңдаған кеңестерді ұстана отырып, қамыр иленіз. Қамырды табаққа салыңыз. Табақты мультіпісірісгі корпусына орнатыңыз. Барлық құрамдастардың табақтың ішкі бетіндегі 1/5 бөлігіннен төменде болғанын қадағалаңыз. Ары қарай «Автоматты бағдарламаларды қолданудағы ережелердің жалпы тәртібі» тарауының 2–10 тармақшасын басшылыққа алыңыз. Мультіпісірісгі қақпағын пісіру үдерісі толық аяқталғанша ашпаңыз.

і «Стартты шегеру» функциясын қолдануға кеңес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

Нан пісіргенде мультіпісірісгітің осы үлгісінгі жинағында жеткізілетін «120 рецепт» кітабының нұсқауларын қатаң ұстаныңыз.

«ЖАРКА» тобының бағдарламалары

Ет пен ет өнімдерін, құс етін, балық пен теңіз өнімдерін, сонымен қатар көкөніс қуыруға кеңес беріледі. Әдепкіде әзірлеу уақыты таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты («Выбор продукта» түймешіктерін басып орнатылады): «МЯСО» («Ет») – 18 минут, «ПТИЦА» («Құс») – 17 минут, «Рыба» («Балық») – 15 минут, «ОВОЩИ» («Көкөністер») – 16 минут. Орнату қадамы 1 минут болатын 5 минуттан 2 сағатқа дейін қолмен орнатуға болады.

«Стартты шегеру» функциясы бұл топтың бағдарламаларында қол жетімсіз. Азықтарды қақпағын ашып қуыруға рұқсат етіледі.

«МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ» бағдарламасы

Майы аз пастерленген сүтті пайдаланып, ботқаны әзірлеуге, сонымен қатар жармаларды пісіруге және гарнир әзірлеуге арналған. Әдепкі әзірлеу уақыты – 35 минут. Орнату қадамы 1 минут болатын 5 минуттан 4 сағатқа дейін қолмен орнатуға болады.

Сүтті ботқаларды мультіпісірісгіште әзірлеу бойынша кеңестер

Сүт тасымал, қажетті нәтижеге жету үшін әзірлеудің алдында келесі әрекеттерді жасауға кеңес беріледі:

- барлық дәні тұтас жарманы сүт таза болғанынша мұқият жуу (күрші, қарақұмық, тары және т.б.);
- мультіпісірісгі табасына әзірлеудің алдында сары май жағу;
- құрамдастарды рецептер кітабының кеңестеріне сәйкес өлшеп, қатынастарды қатаң ұстану (құрамдастардың мөлшерін тек қатынасты азайту немесе көбейту);
- майлы сүтті пайдаланылғанда оны 1:1 қатынаспен ауыз сумен араластырыңыз.

і Сүт пен жарманың сипаттары өндірілген жері мен өндірушісіне байланысты ерекшеленуі мүмкін, бұл кейде әзірлеу нәтижесіне әсер етеді.

Егер «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ» бағдарламасында қажетті нәтиже болмаса, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүтті ботқаны әзірлеудің тиімді температурасы 95°C құрайды. Құрамдастардың мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептке сәйкес орнатыңыз.

«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» тобының бағдарламасы

Ет пен ет өнімдері, балық, теңіз өнімдері мен көкөністерді бұқтыруға, сонымен қатар ұзақ жылмен өңдеуді талап ететін ірікпенден пен басқа тағамды әзірлеуге арналған. Әдепкі уақыт таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты («Выбор продукта» түймешігі басылып орнатылады): «МЯСО» («Ет») – 1 сағат, «ПТИЦА» («Құс») – 50 минут, «Рыба» («Балық») – 35 минут, «ОВОЩИ» («Көкөністер») – 45 минут. Орнату қадамы 5 минут болатын 10 минуттан 12 сағатқа дейін қолмен орнатуға болады.

«ВАРКА/БОБОВЫЕ» тобының бағдарламасы

Ет, құс еті, балық, көкөністер мен бұршақтарды асуға кеңес беріледі. Әдепкі уақыт таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты («Выбор продукта» түймешігі басылып орнатылады): «МЯСО» («Ет») – 1 сағат, «ПТИЦА» («Құс») – 50 минут, «Рыба» («Балық») – 35 минут, «ОВОЩИ» («Көкөністер») – 45 минут. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Бұршақтарды асқанда әдепкі әзірлеу уақытын «120 рецепт» кітабының кеңестеріне сәйкес көбейту керек.

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» бағдарламасы

Йогурттың әртүрлерін әзірлеуге және ашытқы қамырын тұрғызып қоюға кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты – 8 сағат. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта 5 минут қадамымен қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада автоматты түрде қыздыру функциясы қол жетімсіз.

III. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

- Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажырағанына және толық суығанына көз жеткізіңіз.
- Жұмсақ мата мен абразивті емес ыдыс жуатын құралдарды пайдаланыңыз. Аспапты пайдаланған соң бірден тазалауға кеңес береміз.

STOP Назар аударыңыз! Тазалаған кезде абразивті заттарды, жабдынды абразивті губкаларды және химиялық бөсенді заттарды пайдалануға тыйым салынады. Аспаптың корпусын суға батыруға немесе су ағынына салуға тыйым салынады.

- Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлеген соң иісті кетіру үшін әдепкі уақытты өзгеріссіз қалдырып, жарты лимонды «НА ПАРУ – Рыба» бағдарламасында қайнатуға кеңес береміз.
- Табақ пен алюминий қақпағын* пайдаланған сайын тазалау керек. Табақты жуу үшін ыдыс жуатын машинаны пайдалануға болады. Тазалау аяқталысымен табақтың сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз.
- Бұлапаның да пайдаланған сайын тазалауға кеңес беріледі. Бұлапаның тазалау үшін оны абылай шешіп, толық бузыңыз, одан кейін ағынды суда мұқият жуып, кептіріңіз, керісінше бірізділікпен жоңағын және орнына орнатыңыз. Бу шығатын реттегішті 0 күйіне орнатып, оны күш салмастан шешіп алыңыз. Содан кейін қақпақтың түбіндегі шығыңқы тұсынан жоғары тартып, клапанның төменгі жағын алып шығыңыз да, өзінізге қарай тартыңыз. Клапан бөліктерін ағын сумен мұқият жуып, кептіріңіз. Алдымен төменгі бөлікті орнына қойып, содан кейін жоғарғысын қойыңыз. Жоғарғы жақты ашықта бекіту үшін бұдыш шығын реттегішті I–III күйіне қойыңыз.
- Тағамды әзірлеген кезде конденсат қалыптасуы мүмкін, ол аспап корпусында табақ айналасындағы арнайы қуыста жиналады. Осы конденсат сүлгі немесе асханалық майлықты көмегімен желіп кетіріледі. Аспаптың қыздыру камерасын тазалауды тек қатты кір тұрғанда ғана жүзеге асырыңыз. Бұйрылқ қабырғалар, қыздыру дискісінің беті мен дискінің ортасындағы термокадағының қабығын ылғал (сулы) еміс губкі немесе майлықпен сүртуде болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, оның қалдықтарын мұқият кетіріп қажет. Қыздыру дискісінің беті тазаланған орташа қаттылықтағы губкі немесе синтетикалық қылшақты қолдануға болады. Термокадағының айналасындағы ойдымға бөтен заттар түскенде, оларды қадағаның қабығын басып, мұқият ницпенделі алып тастаңыз.

* Ішкі алюминий қақпақты алып тастау үшін бір мезгілде өзінізге қарай тартып, оның төменгі бөлігіндегі екі пластмассабекіткішті жоғары қарай

көтеріңіз. Тазалаған соң алынбалы қақпақ жоғарғы жағындағы шығыңқы тұсты лағза салып, оны негізгі қақпақпен біріктіріп, бекіткіш аумағындағы төменгі бөлікті сыртлы естілгенше басыңыз. Ішкі алюминий қақпағы тығыз бекітілуі керек.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабарлама	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1 – E5	Температуралық қадағалардың жұмысындағы бұзушылықтар	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз, аспапты электр желіге қайта қосыңыз. Егер қайта қосқан кезде қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз.

Ақау	Ықтимал себеп	Ақауды жою
Қосылмайды.	Электр желіден қоректену жоқ.	Электр желі керуенін тексеріңіз.
Тағам өте ұзақ дайындалады.	Электр желіден қоректену жаппайсы.	Электр желі керуенін тексеріңіз.
	Табақ пен қыздыру элементі арасына бөтен зат түсті.	Бөтен затты алып тастаңыз.
	Табақ мультіпісірісгі корпусына тегіс орнатылмаған.	Табақты тегіс қисайтатып орнатыңыз.
	Қыздыру элементі лас.	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру элементін тазалаңыз.

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

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

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

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

і Орамды, пайдаланылған нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қрыспен тастамаңыз.

MUNDARIJA

I. FOYDALANISHGA KIRISHISHDAN OLDIN.....	67
II. MULTIVARKADAN FOYDALANISH.....	67
III. TOZALASH VA QAROV.....	69
IV. SERVIS-MARKAZGA MUHOJAT ETISHDAN OLDIN.....	69
V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI.....	69

Texnik tavsifi

Model.....	RMC-210
Quvvati.....	900 Vt
Kuchlanish.....	220 – 240 V, 50 Gts
Kosa hajmi.....	5 l
Kosa qoplamasi.....	kuyishga bardosh keramik
SK-display.....	monoxromn, rusifikatsiya qilingan
Rostlagichli bug' klapani.....	ajraladigan
Ichki qopqoq.....	ajraladigan
3D-qizish.....	
Soat.....	
Energiyadan mustaqil xotira.....	
Ovoz balandligini rostlash va tovushli signallarni o'chirib qo'yish.....	
Dasturlar soni.....	51 (23 avtomatik, 28 qo'lda sozlanadigan dastur)

Dasturlar

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIOHPAZ)	
2. НА ПАРУ – МЯСО (BUG'DA – GO'SHT)	
3. НА ПАРУ – ПТИЦА (BUG'DA – PARRANDA GO'SHTI)	
4. НА ПАРУ – РЫБА (BUG'DA – BALIQ GO'SHTI)	
5. НА ПАРУ – ОВОЩИ (BUG'DA – SABZAVOTLAR)	
6. ПЛОВ (PALOV)	
7. СУП (SHORVA)	
8. ВЫПЕЧКА (NON MAHSULOTLARI)	
9. ХЛЕБ (NON)	
10. ЖАРКА – МЯСО (QOVURISH – GO'SHT)	
11. ЖАРКА – ПТИЦА (QOVURISH – PARRANDA GO'SHTI)	
12. ЖАРКА – РЫБА (QOVURISH – BALIQ GO'SHTI)	
13. ЖАРКА – ОВОЩИ (QOVURISH – SABZAVOTLAR)	
14. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ (SUTLI BO'TQO / YORMALAR)	
15. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – МЯСО (DIMLASH/ILVIRA – GO'SHT)	
16. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ПТИЦА (DIMLASH/ILVIRA – PARRANDA GO'SHTI)	
17. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – РЫБА (DIMLASH/ILVIRA – BALIQ GO'SHTI)	
18. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ОВОЩИ (DIMLASH/ILVIRA – SABZAVOTLAR)	
19. ВАРКА/БОБОВЫЕ – МЯСО (PISHIRISH/DUKKAKLILAR – GO'SHT)	
20. ВАРКА/БОБОВЫЕ – ПТИЦА (PISHIRISH/DUKKAKLILAR – PARRANDA GO'SHTI)	
21. ВАРКА/БОБОВЫЕ – РЫБА (PISHIRISH/DUKKAKLILAR – BALIQ GO'SHTI)	
22. ВАРКА/БОБОВЫЕ – ОВОЩИ (PISHIRISH/DUKKAKLILAR – SABZAVOTLAR)	
23. ЙОГУРТ/ТЕСТО (YOGURT/XAMIR)	

Funktsionlari

Avtomatik qizish.....	24 soatgacha
Avtomatik qizishni o'chirib qo'yish.....	
Taomlarni isitish.....	
Startni kechiktirish.....	24 soatgacha

Butlanishi

Multivarka.....	1 dona
RB-C530 kosa.....	1 dona
Rostlanadigan hajmli bug'da pishirish uchun konteyner.....	1 dona
Frityurda qovurish uchun ajraladigan dastakli savat.....	1 dona
O'lchov stakani.....	1 dona
Yog'log'i.....	1 dona
Yassi qoshq.....	1 dona
«120 retsept» kitobi.....	1 dona
Foydalanishga doir qo'llanma.....	1 dona
Servis kitobchasi.....	1 dona
Elektr ta'minot shnuri.....	1 dona

Multivarkaning tuzilishi

1. Korpus.....	8. Displayli boshqaruv paneli
2. Qo'lda ko'tarish uchun dastak.....	9. Yog'log'i
3. Asbob qopqog'i.....	10. Yassi qoshq
4. Ajraladigan ichki qopqoq.....	11. Rostlanadigan hajmli bug'da pishirish uchun konteyner
5. Kosa.....	12. O'lchov stakani
6. Qopqogini ochish knopkasi.....	13. Frityurda qovurish uchun savat
7. Bug' chiqishi rostanadigan ajraladigan bug' klapani.....	14. Elektr ta'minot shnuri

Boshqaruv paneli

- «Отсрочка/Таймер» («Kechiktirish/Taymer») – rejimlarni tanlash:
 - tayyorlash vaqtini o'rnatish
 - startni kechiktirish vaqtini o'rnatish
 - tovushli signallarning balandligini rostlash (kutish rejimida)
- «Часы» («Soat») – joriy vaqtni va startni kechiktirish vaqtini sozlayotganda soatni o'rnatish; tayyorlash vaqtini kamaytirish va tovushli signallarning balandlik darajasini pasaytirish
- «Минуты» («Minutlar») – joriy vaqtni va startni kechiktirish vaqtini sozlayotganda minutlarni o'rnatish; tayyorlash vaqtini ko'paytirish va tovushli signallarning balandlik darajasini oshirish
- «Мультименю» – «МУЛЬТИПОВАР» dasturini tanlash va mazkur dasturda tayyorlash temperaturasi o'zgartirish
- «Отмена/Подогрев» («Bekor qilish / Qizdirish») – qizdirish rejimini yoqish/o'chirish; tayyorlash dasturi ishini to'xtatish; amalga oshirilgan sozlamalarni bekor qilish
- «Выбор продукта» («Mahsulotni tanlash») – «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА/БОБОВЫЕ» dasturlarida mahsulot turini tanlash
- «Меню» («Menyu») – tayyorlash avtomatik dasturini tanlash
- «Старт» («Start») – berilgan tayyorlash dasturini ishga tushirish; avtomatik qizdirish funksiyasini o'chirib qo'yish
- Display

Display tuzilishi

- «НА ПАРУ», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ВАРКА/БОБОВЫЕ» dasturlarida mahsulot turi indikatorlari
- ☑ – startni kechiktirish rejimida va startni kechiktirish rejimida ishlash vaqtini o'rnatish indikatorlari
- ☹ – tayyorlash vaqtini va tayyorlash dasturining ish vaqtini o'rnatish indikatorlari
- Tayyorlash dasturlari indikatorlari
- Soat (kutish rejimida) / taymer
- «МУЛЬТИПОВАР» dasturi indikatorlari va mazkur dasturda tanlangan temperatura qiymati
- ☞/☞ – avtomatik qizdirish rejimini yoqish/o'chirish indikatorlari
- ☞/☞ – tovushli signallarni yoqish/o'chirish indikatorlari

I. FOYDALANISHGA KIRISHISHDAN OLDIN

Mazkur mahsulotdan foydalanishga kirishishdan oldin undan foydalanishga doir qo'llanmani diqqat bilan o'qib chiqing va uni ma'lumotnoma sifatida saqlab qo'ying. Asbobdan to'g'ri foydalanish uning xizmat muddatini sezilarli darajada uzaytiradi.

Xavfsizlik choralari

i Texnika xavfsizligi talablari va mahsulotdan foydalanish qoidalariga rioya etilmasligi aqallatida kelib chiqqan nosozliklar uchun ishlab chiqaruvchi javobgar bo'lmaydi.

- Asbob faqat ro'zg'orda foydalanish uchun mo'ljallangan. Asbobdan sanoatda yoki boshqa maqsadlarda foydalanish undan lozim darajada foydalanish qoidalarini buzish hisoblanadi.
- Asbobi elektr tarmog'iga ulashdan oldin uning kuchlanishi asbob elektr manbasining nominal kuchlanishi bilan mos kelish-kelmasligini tekshirib ko'ring (mahsulot texnik tavsifiga qiyos va yuzavodda o'rnatilgan taxtachaga qarang).
- Asbob iste'mol qiluvchi quvvat uchun mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning – parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutashish yuz berishiga yoki kabela dan o't chiqishiga olib kelishi mumkin.

- Asbobi faqat zaminlashga ega bo'lgan rozetkalariga ulang – bu elektr toki urishidan muhofaza qilish majburiy talabi. Uzaytirgichdan foydalanganingda u ham zaminlashga ega ekaniga ishonch hosil qiling.

STOP *DIQQAT!* Asbob ishlayotganda uning qobig'i, kosa va metalldan yasalgan detalari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqopidan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuymaslik uchun asbob qopqog'ini o'chayotganda u to'maraga qarab engashmang.

- Foydalanib bo'lgandan so'ng, shuningdek asbobi tozalayotganda yoki uni bir joydan boshqa joyga ko'chirayotganda rozetkadan uzib qo'ying. Elektr shnurini simdan emas, balki vilkadan ushlab, quruq qo'l bilan sug'urib oling.
- Elektr manba shnurini eshik oraliqidan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazib tortmang. Elektr shnuri chuvalanib va bukilib qolmasligini, o'tkir predmetlar, burchaklar va mebel qirrasiga tegmasligini kuzatib boring.

STOP *Yodda saqlang:* elektr manba kabelining tasodifiy shikastlanishi kafolat shartlariga mos kelmaydigan nosozliklarga, shuningdek elektr toki urishiga olib kelishi mumkin. Shikastlangan elektr kabeli servis-markazlarda shoshilgan almashtirishni talab qiladi.

- Asbobi yumshoq yuzaga o'rnatmang, asbob ishlayotgan paytda uning ustini yopmang – bu qurilmang qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Asbobdan ochiq havoda foydalanish taqiqlangan – qurilma qobig'ining ichiga suv yoki begona predmetlar tushishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Asbobi tozalashdan oldin u elektr tarmog'ingdan uzilgani va to'liq sovg'iga ishonch hosil qiling! Asbobni tozalash bo'yicha yo'l-yo'riqlarga qat'iy rioya qiling (69 bet).

STOP *Asbob qobig'ini suv ichiga solish yoki uni oqar suv ostiga joylashtirish TAQIQ-LANADI!*

- Mahsulot uni bolalar, tegishli bilim va tajribaga ega bo'lmagan, shuningdek jismoniy va aqliy qobiliyatlari cheklangan odamlar ularning xavfsizligi uchun javob beruvchi shaxslarning kuzatuvini doirasidan tashqarida ishlatishi uchun mo'ljallanmagan. Yoqligan asbob yaqinida bolalarni qarovsiz qoldirmang.
- Asbobi mustaqil ta'mirlash yoki uning konstruktiviyasini o'zgartirish man etiladi. Asbobga xizmat ko'rsatish va uni ta'mirlash bo'yicha ishlarning barchasini maxsus servis-markaz bajarishi lozim. Noprofessional bajarilgan ish asbobning buzilishiga, jarohatlanish hamda mol-mulkning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

Foydalanishga kirishishdan oldin

Asbob qutisini o'ching va uni quddan ehtiyotkorlik bilan chiqarib oling, seriya raqami ko'rsatilgan yoriqlardan tashqari barcha o'rash materiallari va reklama yoriqlarini olib tashlang.

Mahsulotda seriya raqamining yoqligi sizni o'z-o'zidan unga kafolati xizmat ko'rsatish huquqidan mahrum etadi.

Asbob qobig'ini nam mato bilan arting. Kosani sovunli iliq suvda yuving. Yaxshilab quriting. Birinchi marta ishlatganda begona hid chiqishi mumkin va bu asbobning nosozligi natijasi hisoblanmaydi. Bu holda asbobi tozalashni amalga oshiring (69 bet).

⚠ *Diqqat! Har qanday nosozlik yuz berganda asbobdan foydalanish taqiqlandir.*

II. MULTIVARKADAN FOYDALANISH

Birinchi marta yoqishdan oldin

Asbobi qattiq tekis gorizontal yuzga ustiga shunday qo'yingki, bug' klapanidan chiquvchi qaynoq bug' devordagi gulqo'zlariga, dekorativ qoplamalarga, elektr asboblarga hamda oshiqcha namlik va temperaturadan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa ashyolar yoki materiallarga tegmasin.

Taom tayyorlashdan oldin multivarkaning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismlarida sinishlar, darz ketishlar va boshqa nuqsonlar yoqligiga ishonch hosil qiling. Kosa va qizituvchi element o'rtsida begona predmetlar bo'lmastligi kerak.

Energiziyadan mustaqil xotira

REDMOND RMC-210 multipishirgich quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotiraga ega. Elektar ta'minoti vaqtinchalik uzilgan vaqtda parametrlarning barcha berilgan qiymatlari saqlanib qoladi.

i *Diqqat! Parametrlarning standart qayta tiklash uchun «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosib va ushlab turing. Iloz standart parametrlar qiymatlariga qaytadi.*

Kutish rejimi va uyqu rejimi

Asbob elektr tarmog'iga ulanganida u kutish rejimiga o'tadi: displayda avtomatik dasturlar indikatorlari (ularidan birortasi ham knopka bosilmagan bo'lsa, shuningdek joriy vaqtni 24 soatlik diapazonda ko'rsatuvchi soat aks etadi).

Agar kutish rejimida, shuningdek tayyorlash yoki kechiktirilgan start vaqtini o'rnatish paytida bir minut ichida birorta ham knopka bosilmagan bo'lsa, asbob uyqu rejimiga o'tadi: display chirog'i o'chadi, unda faqat soat qoladi. Ilgari bajarilgan sozlamalarning barchasi bekor bo'ladi. Kutish rejimiga qaytish uchun istalgan knopkani («Меню» yoki «Мультиповар» knopkalaridan tashqari) bosib. Dasturni tanlashga o'tish uchun «Меню» yoki «Мультиповар» knopkasini bosib.

Saatni (joriy vaqtni) o'rnatish

Elektr tarmog'idan o'chirilgan multivarka displayda, shuningdek kutish rejimida va uyqu rejimida soat aks etadi. Soatdagi vaqtni o'zgartirish uchun:

1. Kutish rejimida «Часы» yoki «Минуты» knopkasini bosib va ushlab turing, displayda raqamlar lipillay boshlaydi.
2. Soatlar qiymatini o'zgartirish uchun «Часы» knopkasini, minutlar qiymatini o'zgartirish uchun esa – «Минуты» knopkasini bosib. Qiymatni tez o'zgartirish uchun tegishli knopkani bosib va ushlab turing.
3. O'rnatishni yakunlagach, «Старт» knopkasini bosib va ushlab turing, displaydagi raqamlar lipillashdan to'xtaydi. Vaqt o'rnatilgan.

Ovoz balandligini rostlash va tovushli signallarni o'chirish

Multivarkaning mazkur modelida knopkalar bosilganda va tayyorlash jarayoni yakunlanganda yangraydigan tovushli signallarni rostlash imkoniyati nazarda tutilgan.

1. Kutish rejimida «Отсрочка/Таймер» knopkasini bosib va ushlab turing. Displayda ovozning balandlik darajasi qiymati (0 dan 10 gacha) paydo bo'ladi:
 - 1–10 (ovoz balandligining minimal – maksimal darajasi) – tovushli signallar yoqilgan, displayda indikatorlari aks etadi;
 - 0 – tovushli signallar o'chirilgan, displayda indikatorlari aks etadi.
2. Ovozning balandlik darajasini pasaytirish uchun «Часы» knopkasini, ovozning balandlik darajasini oshirish uchun esa – «Минуты» knopkasini bosib. Ovozning balandlik darajasini o'rnatgandan so'ng «Старт» knopkasini bosib va ushlab turing joriy vaqt rejimiga qaytguncha ushlab turing.

Bug' chiqishi rostdash

Asbob bug' chiqishi rostdanidan ajraladigan bug' klapani bilan jihozlangan bo'lib, u quydagi to'rt holatdan biriga o'tiriladi:

- bug' chiqishi "I" (maksimal chiqish) dan "III" (minimal chiqish) gacha bo'lgan holatlarda qisman to'siladi va bu bug'lanish tezligini kamaytirish, suyuqlik qaynab tamom bo'lishining oldini olish imkonini beradi;
- "0" holatida klapan qopqog'i yanada samarali tozalash uchun osongina yechib olinadi (69 bet).

i *Ovqat tayyorlayotgan paytda klapan rostdagichini "0" holatiga o'rnatmasang: asbob qopqog'ini ochayotganda klapan qopqog'i vadin chiqishi va tushib ketishi mumkin.*

Dastur startini kechiktirish

«Startni kechiktirish» funksiyasi taom tayyor bo'lishi lozim bo'lgan kun vaqtini belgilash imkonini beradi. Tayyorlash jarayonini kechiktirish 10 minutdan 24 soatgacha bo'lgan doirada amalga oshirilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 1 minut. Asbob oxirgi o'rnatilgan vaqtni eslab qoladi va kechiktirilgan start rejimini navbatdagi yoqishda undan o'z-o'zidan o'rnatilgan vaqt sifatida foydalangan.

Mazkur funksiyadan foydalanishdan oldin soatda joriy vaqtni o'rnatish zarur.

1. Tayyorlash dasturini «Меню» yoki «Мультиповар» knopkalari yordamida tanlang. «Отсрочка/Таймер» tugmachasi bosib, zarur holda tayyorlash vaqtini o'zgartirib. «Отсрочка/Таймер» tugmasini yana bir marta bosib.

2. Displayda indikatorlari va vaqt qiymati 24 soatli formatda paydo bo'ladi. «Часы» knopkasini bosib yo'li bilan soatlar qiymatini, «Минуты» tugmasini bosib yo'li bilan esa – minutlar qiymatini o'zgartirib. Qiymatni tez o'zgartirish uchun tegishli knopkani bosib va ushlab turing.
3. Kechiktirilgan startni ishga tushirish uchun «Старт» knopkasini bosib va uning indikatorlari lipillashdan to'xtaguncha ushlab turing. Displayda tanlangan dastur nomi, indikatorlari va taom tayyor bo'lishi lozim bo'lgan kun vaqtni qoladi. Dastur ishi boshlanguncha qadar displaydagi vaqt o'zgarmaydi.

Tayyorlash jarayoni boshlangandan so'ng displayda indikatorlari va dasturning ish vaqti paydo bo'ladi. Vaqtni ortga qarab hisoblash boshlanadi.

4. «Автоматик dasturlardan foydalanganida harakatlar umumiy tartibi» bo'limining 8–10-bandlari ko'rsatmalariga rioya qiling.

i *Kechiktirilgan start funksiyasi avtomatik tayyorlash dasturlarining barchasi uchun mavjud, «ЖАРКА» dasturi bundan mustasno.*

«НА ПАРУ» dasturida tayyorlash vaqtini ortga qarab hisoblash suv qaynaganidan keyin boshlanadi, shu sababli mazkur dastur ishi tugashining haqiqiy vaqti belgilangan kechiktirish vaqtidan bir necha minutga farq qilishi mumkin.

Agar retseptga tez ayniydigan mahsulotlar (tuxum, sut, go'sht, pishloq va h.k.) ko'rsatilgan bo'lsa, «Startni kechiktirish» funksiyasidan foydalanish tavsiya etilmaydi.

Tayyor taomlar temperaturasini quvvatlash (avtoqizdirish)

Mazkur funksiya tayyorlash dasturi ishi yakunlanganida zahoti darhol qizdirish rejimini o'z-o'zidan yoqadi va tayyor taom temperaturasini 70–75°C atrofida 24 soat mobaynida saqlab turadi.

Dastur ishga tushirilganidan keyin displayda indikatorlari paydo bo'ladi. Dastur ishi yakunlangandan so'ng displayda dastur indikatorlari o'chadi, «Отмена/Подогрев» knopkasi indikatorlari yonadi, qizdirish rejimida ish vaqtini to'g'ridan-to'g'ri hisoblash boshlanadi.

Qizdirishni to'xtatish uchun «Отмена/Подогрев» knopkasini bosib va ushlab turing: uning indikatorlari o'chadi.

Avtoqizdirishni oldindan o'chirib qo'yish uchun tayyorlash dasturi ishlay boshlagandan keyi startni kechiktirish rejimi ishga tushganidan so'ng «Старт» knopkasini bosib va ushlab turing: displayda indikatorlari paydo bo'ladi. «Старт» knopkasini qayta bosib avtoqizdirishni qayta yoqadi.

i *Avtoqizdirish funksiyasi «ЙОГУРТ/ТЕСТО» dasturida, shuningdek «Мультиповар» dasturida tayyorlash vaqti temperaturasi 75°C dan past o'rnatilganda ishlamaydi.*

Автоматик dasturlardan foydalanganida harakatlar umumiy tartibi

1. Retsept bo'yicha kerakli ingredientlarni tayyorlang (o'lchab ajratib), kosa ichiga taxlab qo'yib. Barcha ingredientlar, shu jumladan suyuqlik kosaning ichki yuzasidagi eng yuqori sathi belgisidan pastda turishini kuzatib.
2. Kosani asbob qopqog'i ichiga o'rnatib. Kosa qizitish elementiga tegib turganiga ishonch hosil qiling.
3. Multivarka qopqog'ini qisqir etgan tovush chiqquncha qadar berkitib. Asbobi elektr tarmog'iga ulang.
4. «Меню» knopkasini bosib tayyorlash dasturini tanlang («Мультиповар» dasturini tanlash uchun «Мультиповар» knopkasini bosib), displayda dastur indikatorlari yonadi va o'z-o'zidan o'rnatilgan tayyorlash vaqti aks etadi.

«НА ПАРУ», «ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЛ», «ЖАРКА», «ВАРКА/БОБОБИ» dasturlarida «Выбор продукта» knopkasini bosib, suzib chiqadigan menyudan o'z tayyorlash vaqti o'z-o'zidan o'rnatilgan kichik dastur («МЯСО» («Go'sht»), «ПТИЦА» («Parranda go'shti»), «Рыба» («Balig go'shti»), «ОВОЩИ» («Sabzavotlar») indikatorlari) ni tanlang.

Tayyorlash vaqti o'zgartirilishi mumkin*

5. Tayyorlash temperaturasini o'zgartirish uchun «Мультиповар» dasturida «Мультиповар» knopkasini displayda o'ng tomondan kerakli qiymat paydo bo'lguncha qadar bosib turing (qiymatni tez o'zgartirish uchun knopkani bosib va ushlab turing).

6. Zarur holda kechiktirilgan start vaqtini o'rnatib («Dastur startini kechiktirish» qarang).
7. «Старт» knopkasini bosib va knopka indikatorlari lipillashdan to'xtaguncha ushlab turing. Displayda indikatorlari (avtoqizdirish yoqilgan) paydo bo'ladi. Dasturni bajarish va tayyorlash vaqtini ortga qarab hisoblash jarayoni boshlanadi**.
8. Avtoqizdirish funksiyasini oldindan o'chirib qo'yish mumkin: buning uchun «Старт» knopkasini bosib va displayda indikatorlari paydo bo'lguncha qadar ushlab turish kerak. «Старт» knopkasi qayta bosilishi bilan mazkur funksiya qayta yoqiladi.
9. Tayyorlash vaqti yakunlangandan so'ng signal yangraydi. Shundan so'ng, joriy sozlamalarga qarab, asbob qizdirish rejimiga o'tadi («Отмена/Подогрев» knopkasi indikatorlari yonadi) yoki kutish rejimiga o'tishni amalga oshiradi.
10. Tayyorlash jarayonini to'xtatish, kiritilgan dasturni bekor qilish yoki avtoqizdirish funksiyasini o'chirish uchun («Отмена/Подогрев» knopkasini bosib va ushlab turing).

* Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun:

1. Tayyorlash dasturini tanlangandan so'ng «Отсрочка/Таймер» knopkasini bosib. Displayda indikatorlari o'chadi, vaqtni ifodalovchi raqamlar lipillay boshlaydi.
2. «Часы» yoki «Минуты» knopkalarini bosib vaqt qiymatini ko'paytirib yoki kamaytirib. Qiymatni tez o'zgartirish uchun bosilgan knopkani ushlab turing.
3. Tayyorlash vaqtini o'rnatishni yakunlagach, navbatdagi qadama o'ting. Bajarilgan o'rnatishlarni bekor qilish uchun «Отмена/Подогрев» knopkasini bosib, shundan keyin butun tayyorlash dasturini yangidan kiritib.

i *Diqqat! Tayyorlash vaqtini qoldir o'rnatayotganda mumkin bo'lgan vaqt diapazonini va tayyorlash dasturida nazarda tutilgan o'rnatish qadomini hisobga oling.*

** «НА ПАРУ» dasturida vaqtni ortga qarab hisoblash suv qaynaganidan va kosada bug' zichligining yetarli darajasiga erishilganidan keyin boshlanadi.

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi

Dastur deyarli har qanday taomlarni foydalanuvchi belgilagan temperatura parametrlari (35°C dan 170°C gacha, o'zgartirish qadami 5°C) va tayyorlash vaqti (2 minutdan 15 soatgacha, o'zgartirish qadami – 1 soatgacha oraliq uchun 1 minut, 1 soatdan ortiq oraliq uchun 10 minut) ga ko'ra pishirish uchun mo'ljallangan. O'z-o'zidan o'rnatilgan tayyorlash vaqti – 35 minut, temperatura – 100°C.

Agar o'rnatilgan tayyorlash temperaturasi 75°C dan past bo'lsa, «Мультиповар» dasturida avtoqizdirish funksiyasi ishlamaydi.

«НА ПАРУ» guruhi dasturlari

Sabzavotlar, go'sht, uy parrandasi go'shti, baliq go'shti, parhez taomlar va bolalar uchun taomlarni bug'da pishirish uchun tavsiya etiladi. O'z-o'zidan o'rnatilgan tayyorlash vaqti tanlangan kichik dasturga bog'liq («Выбор продукта» knopkasini bosib yo'li bilan o'rnatiladi): «МЯСО» («Go'sht») – 35 minut, «ПТИЦА» («PARRANDA GO'SHTI») – 25 minut, «Рыба» («BALIG GO'SHTI») – 18 minut, «ОВОЩИ» («SABZAVOTLAR») – 20 minut. Tayyorlash vaqti diapazoni 5 minutdan 2 soatgacha o'rnatilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 5 minut.

Mazkur dasturda taom pishirish uchun hajmi rostdanidan maxsus konteyner (komplekta kiradi) dan foydalaning. Konteynerning bug'da taom tayyorlash uchun ichki kosasini tashqi chambarkacha shunday o'rnatib, kosaning chetlaridagi bo'rtiqalar pazari ichiga kirsin. Chambarkaning ikki tomondan balandlikni va tegishli ravishda konteyner hajmini rostdanidan uchun pazlarning ikki toplami nazarda tutilgan. Multivarka kosasiga 600–1000 ml suv quyib. Konteynerni kosa ichiga o'rnatib. Mahsulotlarni retseptga muvofiq o'lchab ajratib va tayyorlang, ularni konteyner ichiga bir tekis joylashtirib. Shundan keyin «Автоматик dasturlardan foydalanganida harakatlar umumiy tartibi» bo'limining 2–10-bandlari ko'rsatmalariga rioya qiling.

«ПЛОВ» dasturi

Go'sht, baliq go'shti yoki sabzavotlar bilan palov tayyorlash uchun tavsiya etiladi. O'z-o'zidan o'rnatilgan tayyorlash vaqti – 1 soat. Tayyorlash vaqti diapazoni 10 minutdan 2 soatgacha o'rnatilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 5 minut.

«С/П» dasturi

Turtli suyuq ovqatlar (shor'va, karam shor'va, rassolnik, baliq shor'vasi, solyanka va h.k.) ni pishirish, shuningdek kompot va ichimliklar tayyorlash uchun tavsiya etiladi. O'z-o'zidan o'rnatilgan tayyorlash vaqti – 1 soat. Tayyorlash vaqti diapazoni 10 minutdan 8 soatgacha qo'lida o'rnatilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 5 minut.

«ВЫПЕЧКА» dasturi

Non mahsulotlari (keks, biskvit, pirog va sh.k.) ni tayyorlash uchun tavsiya etiladi. O'z-o'zidan o'rnatilgan tayyorlash vaqti – 45 minut. Tayyorlash vaqti diapazoni 10 minutdan 8 soatgacha qo'lida o'rnatilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 5 minut.

«ХЛЕБ» dasturi

Turtli nonlarni yopish uchun tavsiya etiladi. Dastur ikki bosqich: xamirni tayyorlash va tayyor mahsulotni yopishdan iborat. O'z-o'zidan o'rnatilgan tayyorlash vaqti – 3 soat. Tayyorlash vaqti diapazoni 10 minutdan 6 soatgacha qo'lida o'rnatilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 5 minut.

O'zingiz tanlagan retsept tavsiyalariga amal qilgan holda xamir qoring. Oshib chiqqan xamirni kosa ichiga joylashtiring. Kosani multivarka qobiqi ichiga o'rnatib, Barcha ingredientlar kosa ichki yuzasi sathining "1/3" qismidan pastda bo'lishini ta'minlang. Shundan keyin «Автоматик дастурлардан фойдаланганда harakatlar umumiylarib» bo'limining 2–10-bandlari ko'rsatmalariga rioya qiling. Non tayyorlash vaqti to'liq oxiriga yetmaguncha multivarka poqqog'ini ochmay.

«Startni kechiktirish» funksiyasidan foydalanish tavsiya etilmaydi, chunki bu yopilgan non sifatiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Non yopish paytida multivarkaning mazkur modeli bilan birga yetkazil beriladigan «120 retsept» kitobi ko'rsatmalariga rioya qiling.

«ЖАРКА» guruhi dasturlari

Sabzavotlar, go'sht va go'sht mahsulotlari, yu parrandasi go'shti, baliq go'shti va dengiz mahsulotlarini qovurish uchun tavsiya etiladi. O'z-o'zidan o'rnatilgan tayyorlash vaqti tanlangan kichik dasturga bog'liq («Выбор продукта» knopkasini bosish yo'li bilan o'rnatiladi): «МЯСО» («GO'SHT») – 18 minut, «ПТИЦА» («PARRANDA GO'SHTI») – 17 minut, «РИБА» («BALIQ GO'SHTI») – 15 minut, «ОВОЩИ» («SABZAVOTLAR») – 16 minut. Tayyorlash vaqti diapazoni 5 minutdan 2 soatgacha o'rnatilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 1 minut.

Ushbu guruh dasturlarida «Startni kechiktirish» funksiyasi ishlamaydi. Mahsulotlarni asbob poqqog'ini ochib qo'yib qovurish ruxsat etiladi.

«МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ» dasturi

Yog'li darajasi past bo'lgan pastazerizatsiya qilgan sut bilan bo'tqalar tayyorlash, shuningdek yormalarni pishirish va garnirlar tayyorlash uchun mo'ljallangan. O'z-o'zidan o'rnatilgan tayyorlash vaqti – 35 minut. Tayyorlash vaqti diapazoni 5 minutdan 4 soatgacha o'rnatilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 1 minut.

Multivarkada sutli bo'tqa tayyorlash bo'yicha tavsiyalar

Sutning aynab tayyorlash vaqti va kerakli natijaga ega bo'lish uchun tayyorlashdan qaynab qoldirilgan barijarshi tavsiya qiling:

- barcha butun donli yormalarni (guruch, grechika, bug'doy kabilar) suv toza bo'lmaganiga yaxshilab yuving;
- multipishirgich jomini tayyorlashdan oldin sariyog' bilan yog'lang;
- masalliqarni resseptlar kitobi bo'yicha o'chagan holda nisbatlarga qat'iy amal qilting, masalliqar miqdorini faqat teng nisbatlarda kamaytirish yoki o'ttirish;
- toza sutdan foydalganda uni suv bilan 1:1 nisbatda aralashtiring.

Sut va yormalarning xususiyatlari kelib chiqish joyi va ishlab chiqaruvchiga bog'liq ravishda farq qilishi mumkin, bu esa qyrim hollarda tayyorlash natijalariga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Agar «МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ» dasturida foydalangan natijaga erishilmagan bo'lsa, «МУЛЬТИПОВАР» universal dasturlaridan istalgan dastur bo'tqani tayyorlashning optimal harorati 95°C ni tashkil qiladi. Masalliqar miqdori va tayyorlash vaqti resseptga ko'ra o'rnatiladi.

«ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» guruhi dasturlari

Go'sht va go'sht mahsulotlari, baliq go'shti, dengiz mahsulotlari va sabzavotlarni dimlash, shuningdek ilvira va issiqda uzoq muddat ishlav berishni talab qiladigan boshqa taomlar tayyorlash uchun tavsiya etiladi. O'z-o'zidan o'rnatilgan tayyorlash vaqti tanlangan kichik dasturga bog'liq («Выбор продукта» knopkasini bosish yo'li bilan o'rnatiladi): «МЯСО» («GO'SHT») – 1 soat, «ПТИЦА» («PARRANDA GO'SHTI») – 50 minut, «РИБА» («BALIQ GO'SHTI») – 35 minut, «ОВОЩИ» («SABZAVOTLAR») – 45 minut. Tayyorlash vaqti diapazoni 10 minutdan 12 soatgacha o'rnatilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 5 minut.

«ВАРКА/БОБОБЫ» guruhi dasturlari

Go'sht, parranda go'shti, baliq go'shti, sabzavotlari va dukkakli o'simliklarni pishirish uchun tavsiya etiladi. O'z-o'zidan o'rnatilgan tayyorlash vaqti tanlangan kichik dasturga bog'liq («Выбор продукта» knopkasini bosish yo'li bilan o'rnatiladi): «МЯСО» («GO'SHT») – 1 soat, «ПТИЦА» («PARRANDA GO'SHTI») – 50 minut, «РИБА» («BALIQ GO'SHTI») – 35 minut, «ОВОЩИ» («SABZAVOTLAR») – 45 minut. Tayyorlash vaqti diapazoni 5 minutdan 8 soatgacha o'rnatilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 5 minut.

Dukkakli o'simliklarni pishirayotganda o'z-o'zidan o'rnatilgan tayyorlash vaqtini «120 retsept» kitobi tavsiyalariga muvofiq uzaytirish zarur.

«ЙОГУРТ/ТЕСТО» dasturi

Turtli xil yogurtlarni tayyorlash va xamir tushurish qoshib qorilgan xamirni oshirish uchun tavsiya etiladi. O'z-o'zidan o'rnatilgan tayyorlash vaqti – 8 soat. Tayyorlash vaqti diapazoni 10 minutdan 12 soatgacha o'rnatilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 5 minut.

Ushbu dasturda avtoqizdirish funksiyasi ishlamaydi.

III. TOZALASH VA QAROV

- Asbobi tozalashga kirishishdan oldin u elektr tarmoqdan uzib qo'yilganiga va to'liq sovinigana ishonch hosil qiling.
- Asbobi tozalash uchun yumshoq matolarni va idish yuvish uchun vositalarni ishlatib. Asbordan foydalanilganidan song uni darhol tozalashni maslahat beramiz.

Diqqat! Tozalash chog'ida abraziv moddalar, abraziv qoplamali gubkalar va kimyoviy jihatdan agressiv moddalarni ishlatish taqiqlanadi. Asbob qobiq'ini sug'va solish yoki uni suv oqishi ostiga joylashtirish man etiladi.

- Birinchi marta ishlatishdan oldin yoki ovqat pishirgandan song begona hidlarni bartaraf etish uchun yarimta limonni «HA TAPY – PBIbA» dasturida o'z-o'zidan o'rnatilgan vaqtni o'zgarishsiz qoldirgan holda qaynatish tavsiya etiladi.
- Kosa va alyumin qoplamalar har safar ishlatgandan song tozalash tavsiya etiladi. Kosani idish yuvish mashinasida yuvish mumkin. Tozalash yakunlangandan song kosaning tashqi yuzasini qurush qilib arting.
- Asbordan har safar foydalgandan song bug'likapanini ham tozalash tavsiya etiladi. Bug' chiqishi rostlagichini "0" holatiga o'rnatib va uni kuch ishlatmasdan yechib oling. Song klapanning pastki qismini poqqog' chuqurchasidagi bo'tqit'ing tepaga va o'zingiz tomonga tortib chiqarib oling. Klapan qismlarini ogir suvda yuvib tozalab va quritib. Avval uning pastki qismini, song ustki qismini yoviga o'rnatib. Klapaning ustki qismini inga kiritib mahkamlangan suv bug' chiqishi rostlagichini "T"-"II" holatga o'tkazib.
- Ovqat tayyorlash vaqtida kondensat hosil bo'lishi mumkin va u asbob qobiq'ining kosa atrofidagi maxsus chuqurchasida toplanadi. Bu kondensatni oshxona salftetkasi yoki yumshoq latta yordamida osongina olib tashlash mumkin.
- Asbobning qizish kamerasini tozalashni faqat ko'zga ko'rinadigan ifloslanishlar paydo bo'lganda amalga oshiring. Qizish diskining yon devorlari, yuzasini va disk ortasidagi issiqlik o'chagich g'illorni nam (ho'l emas) gubka yoki salftetka bilan arting tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasini qo'llayotgan bo'lsangiz, uning qoldirilarni yaxshilab olib tashlang. Qizish diskining yuzasi ifloslanganda o'tacha qattiqlikdagi gubka yoki sun'iy tukli to'kadan foydalanishga yo'l qo'yiladi. Issiqlik o'chagich atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushgan bo'lsa, ularni o'chagich g'illorni bosmasdan pinset bilan oshista olib tashlang.

* Ichki alyumin poqqog'ni asosiy poqqoqning quyi tomonidagi ichki plastmassa qaydlagichni markaz tomonga qarab boshish hamda ichki poqqog'ni o'zingiz tomonga va pastga qarata oshista tortish yo'li bilan ajratib oling. Ikkala poqqog' yuzasini tozalang va ularni quruq qilib arting. Song ichki poqqog'ni qaydlagichlarning pastlarga kiritib va qaydlagichlarni qirs etgan tovush eshitilgunga qadar bosib o'rnatib.

IV. SERVIS-MARKAZGA MUHOJAAT ETISHDAN OLIN

Displayda xato haqida xabar	Yuz berishi mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatoni bartaraf etish
E1 – E5	Issiqlik o'chagichlar ishidagi nosozliklar	Asbobi elektr tarmoq'idan uzib. Asbob sovinishini kuting. Poqqog'ni zich yopib, asbobi elektr tarmoq'iga qayta ulang. Agar asbob qayta yoqilganida muammo yo'qolgan bo'lsa, maxsus servis-markazga murojaat eting.

Nosozlik	Ehtimol tutilgan sababi	Nosozlikni bartaraf etish
Yoqilmayapti.	Elektr tarmoq'idan tok kelmayapti.	Elektr tarmoq'idagi kuchlanishni tekshiring.
Taom haddan tashqari uzoq tayyorlanayapti.	Elektr tarmoq'idan kelayotgan tok oqimida uzilishlar mavjud.	Elektr tarmoq'idagi kuchlanishni tekshiring.
	Begona va qizituvchi element o'rtasiga begona predmet tushib qolgan.	Kosa va qizituvchi element o'rtasiga begona predmetni olib tashlang.
	Multivarka qobiq'iga kosa tekis o'rnatilmagan.	Multivarka qobiq'iga kosani tekis o'rnatib.
	Qizituvchi element ifloslangan.	Asbobi elektr tarmoq'idan uzib. Asbob sovinishini kuting. Qizituvchi elementni tozalang.

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 25 oy muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddati mobaynida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nusxalarini ta'mirlash, detallarni o'ziga butun asbobi almashirish yo'li bilan bartaraf etish majburiyatini oladi. Kafolat faqat xarid sanasi original kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchining imzosi bilan tasdiqlangan holda kuchga kiradi. Mazkur kafolat faqat mahsulot foydalanishiga doir qo'llanmaga muvofiq ishlatilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan, u bilan noto'g'ri muomalada bo'linishi natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'liq butligi saqlanib qolgan holdagidan tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflama materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.) ning tabiiy eskirishiga ta'tbiq etilmaydi.

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

Asbobi ishlab chiqarilgan sanasini maxsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriylari raqamida topishning mumkin. Seriyali raqami 13 belgilan iborat. 6 va 7 belgilari oyni belgilaydi, 8-chi - maxsulotni ishlab chiqarilgan yilini.

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

Asbob o'rni, foydalanishiga doir qo'llanma, shuningdek asbobning o'zini utilashirish chiqindilarga ishlav berish bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq amalga oshirilishi lozim. Mazkur ashyolarni odatdagi maishiy axlat bilan birga tashlamang.

CONȚINUT

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE UTILIZAREA	70
II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE.....	70
III. CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE	72
IV. ÎNAINTE DE A LUA LEGĂTURA CU CENTRUL DE SERVICII.....	72
V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE.....	72

Caracteristici tehnice

Model	RMC-210
Putere	900 W
Tensiune	220 – 240V, 50 Hz
Capacitatea castronului	5 L
Acoperirea castronului	strat antiaderent de ceramică
Display LCD	monocrom, rusificat
Supapă de abur cu regulator	detașabil
Capacul interior	detașabil
3D-încălzire	
Ore	
Memorie non-volatilă	
Reglare volum și dezactivarea semnalelor sonore	
Numărul de programe	51 (23 automate, 28 setări manuale)

Programe

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚĂR)
2. НА ПАРУ – МЯСО (LA ABUR – CARNE)
3. НА ПАРУ – ПТИЦА (LA ABUR – CARNE DE PASĂRE)
4. НА ПАРУ – РЫБА (LA ABUR – PEȘTE)
5. НА ПАРУ – ОВОЩИ (LA ABUR – LEGUME)
6. ПЛОВ (PILAF)
7. СУП (SUPE)
8. ВЫПЕЧКА (CORTURI)
9. ХЛЕБ (PÂINE)
10. ЖАРКА – МЯСО (PRĂGIRE – CARNE)
11. ЖАРКА – ПТИЦА (PRĂGIRE – CARNE DE PASĂRE)
12. ЖАРКА – РЫБА (PRĂGIRE – PEȘTE)
13. ЖАРКА – ОВОЩИ (PRĂGIRE – LEGUME)
14. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ (TERCI CU LAPTE / CEREALE)
15. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – МЯСО (ÎNABUȘIRE/RĂCITURI – CARNE)
16. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ПТИЦА (ÎNABUȘIRE/RĂCITURI – CARNE DE PASĂRE)
17. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – РЫБА (ÎNABUȘIRE/RĂCITURI – PEȘTE)
18. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ОВОЩИ (ÎNABUȘIRE/RĂCITURI – LEGUME)
19. ВАРКА/БОБОВЫЕ – МЯСО (FIERBERE/PĂSTĂIOASE – CARNE)
20. ВАРКА/БОБОВЫЕ – ПТИЦА (FIERBERE/PĂSTĂIOASE – CARNE DE PASĂRE)
21. ВАРКА/БОБОВЫЕ – РЫБА (FIERBERE/PĂSTĂIOASE – PEȘTE)
22. ВАРКА/БОБОВЫЕ – ОВОЩИ (FIERBERE/PĂSTĂIOASE – LEGUME)
23. ЙОГУРТ/ТЕСТО (IAURT/ALUAT)

Funcțiile

Autoîncălzire	pină la 24 de ore
Pre-dezactivarea autoîncălzirii	
Încălzirea bucatelor	
Amnarea startului	pină la 24 de ore

Accesorii

Multifierbător	1 buc.
Castron RB-C530	1 buc.
Recipient pentru prepararea la abur cu volum reglabil	1 buc.
Cos cu mîner detașabil pentru friteuze	1 buc.
Pahar gradat	1 buc.
Cauș	1 buc.
Lingura plată	1 buc.
Carte de bucate „120 rețete”	1 buc.
Manual de utilizare	1 buc.

Carte service	1 buc.
Cablu electric	1 buc.

Dispozitivele multifierbătorului

1. Carcasă	8. Panou de control cu afișaj
2. Mîner pentru transportare	9. Cauș
3. Capacul aparatului	10. Lingura plată
4. Capacul interior detașabil	11. Recipient pentru prepararea la abur cu volum reglabil
5. Castron	12. Pahar gradat
6. Buton pentru deschiderea capacului	13. Cos pentru friteuze
7. Supapă de abur detașabil cu regulator de ieșire a aburului	14. Cablu electric

Panoul de control

- „Отсрочка/Таймер” („Amnare/Timer”) – alegerea regimului:
 - instalarea timpului de preparare;
 - instalarea timpului de amnare a startului;
 - reglarea volumului semnalelor sonore (în regim de așteptare).
- „Часы” („Ore”) – instalarea orei la configurarea timpului curent și timpului de amnare a startului; reducerea timpului de preparare și a volumului semnalelor sonore.
- „Минуты” („Minute”) – instalarea minutelor la configurarea timp curent și timpului de amnare a startului; mărirea timpului de preparare și a volumului semnalelor sonore.
- „Мультиповар” – selecția programului „МУЛЬТИПОВАР” și schimbarea temperaturii de preparare în acest program.
- „Отмена/Подогрев” („Anulare/Încălzire”) – activarea/dezactivarea regimului de încălzire; întreruperea programului de gătit; resetarea setărilor.
- „Выбор продукта” („Alegerea tipului de produs”) – alegerea tipului de produs în cadrul programelor „НА ПАРУ”, „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”, „ВАРКА/БОБОВЫЕ”.
- „Меню” („Menu”) – selectarea automată a programului de preparare.
- „Старт” („Start”) – includerea regimului specificat de preparare; dezactivarea preventivă a funcției autoîncălzire.
- Afișaj.

Dispozitiv de afișare

- Indicatorii tipului produselor în programele „НА ПАРУ”, „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”, „ВАРКА/БОБОВЫЕ”
- indicatorul instalării timpului în regimul de amnare a startului și funcționării regimului de amnare a startului
- indicatorul instalării timpului de preparare și funcționării a programului de preparare
- Indicatorii programelor de preparare
- Ore (în regim de așteptare) / timer
- Indicatorul programului „МУЛЬТИПОВАР” și valoarea selectată a temperaturii în acest program
- / – indicator de pornire/oprire a regim de autoîncălzire
- / – indicator de pornire/oprire de semnale sonore

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE UTILIZAREA

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

Măsură de securitate

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

- Acest aparat este destinat numai pentru utilizare casnică. Utilizarea industrială sau de altă natură a acestui aparat constituie o încălcare a normelor de exploatare corespunzătoare a produsului.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă că tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalistică a produsului).

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

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

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

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau deplasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin gurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răscuirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

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

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului (pag. 72).

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

- Produsul nu este destinat utilizării de către copii, persoane fără cunoștințe și experiențe corespunzătoare, precum și cu capacități mentale, senzoriale, fizice limitate, în cazul în care ei nu sunt supravegheați de persoanele răspunzătoare pentru securitatea lor. Nu lăsați copiii fără supraveghere în apropierea aparatului conectat.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

Înainte de a începe exploatarea

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

Lipsa numărului de serie pe produs va lipși în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

stergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscăți mișcările. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului (pag. 72).

Atenție! Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defecțiuni.

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare

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

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

Memorie non-volatilă

Multifierătorul REDMOND RMC-210 are memorie energetică. În cazul unei întreruperi temporare cu energie electrică toate setările efectuate de dră se păstrează.

Atenție! Pentru revenirea la setările de fabrică apăsați lung butonul „Отмена/Подогрев”. Aparatul care va reveni la setările instalate implicit

Regim de așteptare și starea de repaus

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

Dacă în regim de așteptare, precum și la instalarea timpului de preparare sau amânarea de start în decurs de un minut, nici un buton nu a fost apăsat, aparatul intră în stare de repaus: lumina de fundal a ecranului se stinge, pe el rămâne doar ora. Toate instalările făcute anterior se resetează. Pentru a reveni în regim de așteptare, apăsați orice tastă, cu excepția butoanelor de „Меню” sau „Мультиповар”. Pentru a trece la alegerea programului, apăsați pe butonul „Меню” sau „Мультиповар”.

Instalarea orei (orei curente)

Pe ecranul multifierătorului, deconectat de la rețeaua electrică, precum și în regimul de așteptare și în stare de repaus este afișată ora. Pentru a modifica ora de pe ceas:

1. În regimul de așteptare apăsați și mențineți butonul „Часы” sau „Минуты”, cifrele de pe ecran vor începe să clipească.
2. Pentru a modifica valoarea de ore apăsați pe butonul „Часы”, pentru a modifica valoarea de minute – pe butonul „Минуты”. Pentru a schimba rapid valorile, apăsați și mențineți butonul corespunzător.
3. După finalizarea instalării, apăsați și mențineți butonul „Срап”, cifrele de pe afișaj vor înceta să clipească. Timpul este setat.

Reglarea volumului și dezactivarea semnalelor sonore

În acest model al multifierătorului este prevăzută posibilitatea de reglare a volumului semnalelor sonore, care însoțesc apăsarea butoanelor și finalizarea procesului de preparare.

1. În regim de așteptare apăsați și mențineți butonul „Отсрочка/Таймер”. Pe ecran va apărea valoarea nivelului de volum (de la 0 la 10):
 - 1–10 (volumul sunetului minim – maxim) – semnale sonore incluse, pe ecran apare indicatorul .
 - 0 – semnale sonore sunt dezactivate, pe display apare indicatorul .
2. Apăsați butonul „Часы” pentru a reduce, iar butonul „Минуты” – pentru a mări nivelul volumului sunetului. După instalarea volumului sunetului, apăsați și mențineți butonul „Срап”, pînă cînd dispozitivul nu va reveni în regim de așteptare.

Reglarea ieșirii la aburilor

Aparatul este echipat cu valvă de aburi detașabilă cu regulator de ieșire de abur, care este stabilizat în unul dintre cele patru poziții:

- ieșirea aburului se suprapune parțial în prevederile de la „I” (ieșire maximă) pînă la al „III”-lea (ieșire minimă), care permite de a reduce viteza de evaporare și de a preveni scăderea prin fierbere a lichidului;
- în poziția „0” capacul supapei este ușor de îndepărtat pentru o curățare mai eficientă (pag. 72).

Atenție! Nu instalați regulatorul supapei în poziția „0” în timpul de preparare a bucatelor: atunci cînd deschideți capacul aparatului capacul valvei poate cădea din loc.

Amânarea startului programului

Funcția „Amînarea startului” permite setarea orei, cînd trebuie să fie gata mîncarea. Amînarea programului de preparare este posibil în intervalul de la 10 minute pînă la 24 de ore cu pas de instalare de 1 minut. Aparatul memorează

ultima ora instalată și la următoarea pornire a regimului de start amînat, o folosește ca timp prestabilit.

Înainte de a utiliza această funcție, trebuie să setați ora curentă la ceas.

1. Selectați programul de preparare cu ajutorul butoanelor „Меню” sau „Мультиповар” (vezi „Ordinea generală la utilizarea programelor automate”). Apăsați pe butonul „Отсрочка/Таймер”, dacă este necesar, modificați timpul de preparare. Încă o dată apăsați pe butonul „Отсрочка/Таймер”. Pe ecran apare indicatorul  și valoarea de timp, în format de 24 de ore.
2. Apăsînd de buton „Часы” modificați valoarea de ore, apăsînd de buton „Минуты” – valoarea de minute. Pentru a schimba rapid valorile, apăsați și mențineți apăsa butonul corespunzător.
3. Pentru a porni startul amînat apăsați și mențineți butonul „Срап”, pînă cînd indicatorul butonului nu va înceta să clipească. Pe ecran va rămîne denumirea programului selectat, indicatorul  și ora, la care trebuie să se gătască mîncarea. Pînă la începerea programului de lucru timpul pe ecran nu se va schimba.

După începerea procesului de preparare pe ecran apare indicatorul  și timpul de funcționare a programului. Va începe numărarea inversă a timpului.

4. Urmăți prin 8–10 secțiunile „Ordinea generală la utilizarea programelor automate”:

Funcția startului amînat este disponibil pentru toate programele automate de preparare, cu excepția programului „ЖАРКА”:

În cadrul programului „НА ПАРУ” numărarea inversă pentru prepararea începe după fierberea apei, astfel timpul real de preparare în acest program poate diferi de timpul de amînare stabilit cu clevea minute.

Nu se recomandă de folosit funcția „Amînarea startului”, dacă rețeta conține produse perisabile (oua, lapte proaspăt, carne, brînză, etc).

Menținerea temperaturii bucatelor gata (autoîncălzire)

Această funcție activează automat regimul de încălzire imediat după finalizarea programului de preparare și menține temperatura bucatelor gata la temperatura de 70–75°C timp de 24 de ore.

După pornirea programului pe ecran apare indicatorul . La finalizarea programului indicatorul programului pe ecran se stinge, se aprinde ledul butonului „Отмена/Подогрев”, va începe numărarea timpului de lucru în regim de încălzire.

Pentru a opri încălzirea, apăsați și mențineți butonul „Отмена/Подогрев”: ledul se va stinge.

Pentru a dezactiva avansat autoîncălzirea, după ce a început a lucra programul de preparare sau a regimului de amînare a startului, apăsați și mențineți butonul „Срап”: pe ecran apare indicatorul . Apăsarea repetată a butonului „Срап” din nou include autoîncălzirea.

Funcția autoîncălzire nu este disponibil în programul „ЙОГУРТ/ТЕСТО”, precum și în programul „МУЛЬТИПОВАР” la instalare temperaturii de preparare mai jos de 75°C.

Ordinea generală la utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (măsurăți) ingredientele necesare pe bază de rețetă, puneți în castron. Asigurați-vă că toate ingredientele, inclusiv lichidul, se află mai jos de scară marcată maximă pe suprafața interioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Asigurați-vă că el este în strîns contact cu elementul de încălzire.
3. Încalziți capacul multifierătorului pînă cînd auziți un clic. Conectați aparatul la priză electrică.
4. Apăsînd butonul „Меню”, selectați programul de pregătire pentru a alege programul „МУЛЬТИПОВАР” apăsați butonul „Мультиповар” pe ecran apare indicatorul programului și timpul de preparare, instalat în mod implicit.

În cadrul programelor „НА ПАРУ”, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”, „ЖАРКА”, „БАПКА/

БОБОВЫЕ”, apăsînd butonul „Выбор продукта”, selectați subprogramul din meniul pop-up (indicatori „МЯСО” („Carne”), „ПТИЦА” („Carne de pasăre”), „РЫБА” („Pește”), „ОВОЩИ” („Legume”)) cu timpul lor de gătit în mod implicit.

Timpul de preparare se poate modifica*

5. Pentru a modifica temperatura de preparare în programul „МУЛЬТИПОВАР” apăsați pe butonul „Мультиповар”, pînă cînd la dreapta pe ecran va apărea valoarea necesară (pentru a schimba rapidă a valorilor, apăsați și mențineți butonul).
6. Dacă este necesar, setați timpul startului amînat (vezi „Amînarea startului programului”).
7. Apăsăți și mențineți butonul „Срап”, pînă cînd ledul butonului nu va înceta să clipească. Pe ecran apare indicatorul  (autoîncălzirea pornită). Va începe aplicarea programului și numărarea inversă a timpului de preparare**.
8. Funcția autoîncălzire poate fi în prealabil dezactivată, apăsînd butonul „Срап” și menținîndu-l pînă cînd pe ecran va apare indicatorul. Apăsarea repetată a butonului „Срап” din nou pornește această funcție.
9. La finalizarea programului de preparare va suna un semnal. Mai departe, în funcție de setările curente, aparatul trece în regimul de încălzire (se iluminează indicatorul butonului „Отмена/Подогрев”) sau în regim de așteptare.
10. Pentru a întrerupe procesul de preparare, anularea programului introdus sau de oprire a încălzirii, apăsați și mențineți butonul „Отмена/Подогрев”.

* Pentru a schimba timpul de preparare:

1. După selectarea programului de preparare apăsați pe butonul „Отсрочка/Таймер”. Pe ecran va arde indicatorul , cifrele ce indică timpul, vor începe să clipească.
2. Apăsînd pe butoanele „Часы” sau „Минуты”, măriți sau micșorați valoarea de timp. Pentru modificarea accelerată a valorii țineți apăsat butonul.
3. După setarea timpului de preparare, treceți la pasul următor. Pentru anularea setărilor făcute apăsați pe butonul „Отмена/Подогрев”, după ce introduceți întregul program de pregătire din nou.

Atenție! La instalarea manuală a timpului de preparare luați în considerare posibil interval de timp și pasul de instalare, prevăzute de programul de pregătire. ** În grupul de programe de pregătire „НА ПАРУ” numărarea inversă va începe după fierberea apei și formarea suficientă de aburi în castron.

Programul „МУЛЬТИПОВАР”

Programul este destinat pentru prepararea aproape a orice fel de mîncare după parametrii de temperatură dați de către utilizator (de la 35 la 170°C, cu schimbarea de pas de 5°C) și timpulului de preparare (de la 2 min pînă la 15 ore, cu o schimbare de pas – de la 1 minut pentru un interval de pînă la 1 oră, 10 minute pentru un interval de mai mult de 1 oră). Timp de preparare implicit – 35 minute la temperatura de 100°C.

Funcția de autoîncălzire în programul „МУЛЬТИПОВАР” nu este disponibilă, dacă este instalată temperatura de preparare mai puțin de 75°C.

Programele grupei „НА ПАРУ”

Sunt recomandate pentru prepararea la abur a cărnii, cârnii de pasăre, peștelui, legumelor, bucatelor dietice și alimentelor dietice pentru copii. Timpul implicit depinde de subprogramul ales (setată prin apăsarea butonul „Выбор продукта”: „МЯСО” („CARNE”) – 35 de minute, „ПТИЦА” („CARNE DE PASĂRE”) – 25 minute, „РЫБА” („PEȘTE”) – 18 minute, „ОВОЩИ” („LEGUME”) – 20 de minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare într-un interval de la 5 minute pînă la 2 ore cu pas de instalare de 5 minute.

Pentru prepararea în acest program folosiți un container special cu volum reglabil (este inclus). Pentru asta, introduceți castronul intern al recipientului pentru prepararea la abur în marginea exterioară a jantei, astfel încît lamelele de pe marginile castronului să intre în sloturi. Pe partea interioară a jantei sunt prevăzute 2 seturi de sloturi pentru reglarea înălțimii și, respectiv, a volumului recipientului. Turnați în castronul multifierătorului 600–1000 ml apă. Instalați recipientul în castron. Măsurați și pregătiți produsele după rețetă, uniform pune-le în container. Urmăriți p.p. 2–10 în secțiunea „Ordinea generală la utilizarea programelor automate”.

Programul „ПЛОВ”

Recomandat pentru prepararea de pilaf cu carne, pește sau legume. Timpul de preparare implicat – 1 oră. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute la 2 ore cu pas de instalare de 5 minute.

Programul „СУП”

Recomandat pentru prepararea diferitelor supe și, de asemenea, compoturilor din fructe și băuturilor. Timp de preparare implicat – 1 oră. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pas de instalare de 5 minute.

Programul „БЫПЕЧКА”

Recomandat pentru prepararea copturilor (torturilor, biscuiților, prăjiturilor). Timp de preparare implicat – 45 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pas de instalare de 5 minute.

Programul „ХЛЕБ”

Este recomandat pentru coacerea diferitelor tipuri de pâine. Programul constă din două etape: fermentarea aluatului și coacerea produsului finit. Timp de preparare implicat – 3 ore. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 6 ore cu pas de instalare de 5 minute.

Frământați aluatul, urmînd recomandările din rețeta selectată. Puneți aluatul în castron. Instalați castronul în carcasa multifierbătorului. Asigurați-vă că toate ingredientele se află sub marca „1/3” de la suprafața interioară a vasului. Urmăți pp. 2-10 în secțiunea „Ordinea generală la utilizarea programelor automate”. Nu deschideți capacul multifierbătorului pînă la terminarea procesului de coacere.

i Nu se recomandă utilizarea funcției „Aninarea startului”, deoarece acest lucru poate afecta calitatea copturilor.

La coacerea plinii urmați strict instrucțiunile din cartea „120 rețete”, care este inclusă împreună cu acest model de multifierbător.

Grupul de programe „ЖАРКА”

Sunt recomandate pentru prăjirea cârnii și produse din carne, cârnii de pasăre, pește și fructe de mare, legume. Timp de preparare implicat depinde de subprogramul selectat (se stabilește prin apăsarea pe butonul „Выбор продукта”): „МЯСО” („CARNE”) – 18 minute, „ПТИЦА” („CARNE DE PASĂRE”) – 17 minute, „РЫБА” („PEȘTE”) – 15 minute, „ОВОЩИ” („LEGUME”) – 16 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare într-un interval de la 5 minute la 2 ore cu pas de instalare de 1 minut.

Funcția „Aninarea startului” în programele de acest grup nu este disponibilă. Se permite prăji produsele cu capacul deschis.

Programul „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ”

Este destinată pentru prepararea terciurilor cu laptele pasteurizat de grășime mică, precum și pentru fierberea cerealelor și prepararea garniturilor. Timp de preparare implicat – 35 de minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pas de instalare de 1 minut.

Recomandări privind prepararea terciului cu lapte în multi-cooker

În vederea prevenirii coccării laptelui și a obținerii rezultatului scontat se recomandă ca înainte de începerea procesului de pregătire să efectuați următorii pași:

- spălați bine toate crupelne cu bob mare (orez, hrișcă, grâu etc.) până când apa va rămâne curată;
- înainte de preparare ungeți fundul castronului multi-cooker cu unt;
- respectați cu strictețe proporțiile ingredientelor, cântărindu-le conform indicațiilor din cartea de rețete (creșterea sau micșorarea cantității ingredientelor se va efectua în mod proporțional);
- în cazul folosirii laptelui integral se recomandă diluarea acestuia în proporție de 1:1 cu apă potabilă.

i Particularitățile laptelui și a crupelor diferă în funcție de producător și de locul de proveniență, fapt care contribuie la rezultatele pregătirii mâncărurilor.

În cazul în care rezultatul scontat în programul „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ” n-a fost atins, atunci puteți folosi programul «МУЛЬТИПОВАР». Temperatura

optimă de preparare a terciului de lapte este de 95°C. Cantitatea de ingredient-e și timpul de pregătire va fi stabilit în funcție de rețetă.

Programele grupului „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”

Sunt recomandate pentru înăbușirea cârnii și produselor din carne, peștelui, fructelor de mare și legumelor, precum și pentru prepararea răciturilor și altor feluri de mâncare, care necesită o prelucrare termică de lungă durată. Timpul implicat depinde de subprogramul selectat (se stabilește prin apăsarea butonului „Выбор продукта”): „МЯСО” („CARNE”) – 1 oră, „ПТИЦА” („CARNE DE PASĂRE”) – 50 minute, „РЫБА” („PEȘTE”) – 35 minute, „ОВОЩИ” („LEGUME”) – 45 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Programele grupului „ВАРКА/БОБОБЫЕ”

Sunt recomandate pentru fierberea cârnii, cârnii de pasăre, peștelui, legumelor și boabelor. Timpul implicat depinde de subprogramul setat (se stabilește prin apăsarea butonului „Выбор продукта”): „МЯСО” („CARNE”) – 1 oră, „ПТИЦА” („CARNE DE PASĂRE”) – 50 minute, „РЫБА” („PEȘTE”) – 35 minute, „ОВОЩИ” („LEGUME”) – 45 minute. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare într-un interval de la 5 minute până la 8 ore cu pas de instalare de 5 minute.

La prepararea produselor de boabe timpul de preparare implicat necesită să fie marit în conformitate cu recomandările cărții „120 rețete”.

Programul „КОУРТ/ТЕСТО”

Recomandat pentru prepararea de diferite tipuri de iaurt și amestecarea aluatului dospit. Timp de preparare implicat – 8 ore. Este posibilă instalarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pas de instalare de 5 minute. Funcția autoîncălzirii în acest program nu este disponibilă.

III. CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Înainte de curățarea aparatului, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și s-a răcit suficient.
- Folosiți o cârpă moale și detergent neabraziv de vase. Vă recomandăm să curățați produsul imediat după utilizare.

STOP **Atenție!** La curățare nu folosiți produse abrazive, bureși cu abrazive și substanțe chimice agresive. Se interzice de scufundat corpul aparatului în apă sau de pus sub jet de apă.

- Înainte de prima utilizare sau pentru a elimina mirosurile după preparare se recomandă de fiero jumătate de lămie în programul „НАТЯРЬ – РЫБА”, lăsînd timpul prestabilit fără modificări.
- Castronul și capacul din aluminiu trebuie să fie curățat după fiecare utilizare. Castronul poate fi spălat în mașină de spălat vase. După curățare, ștergeți suprafața exterioară a castronului pînă la uscat.
- Supapa de abur, de asemenea, se recomandă de a curată după fiecare utilizare. Instalați regulatorul de ieșire a aburului în poziția „0” și scoateți-l fără efort. După aceea, scoateți partea inferioară a supapei, trăgînd de marginea din aprofundarea capacului în sus și spre sine. Spălați bine piesele supapei sub jet de apă și uscați-le. Mai întîi, instalați la loc partea de jos, apoi partea de sus. Deplasați regulatorul de ieșire a aburului în poziția „I”-“III”, pentru a fixa partea superioară în soclu.
- În timpul preparării este posibilă formarea condensatului, care se acumulează într-o fantă specială pe carcasa aparatului în jurul castronului. Acest condensat se șterge ușor cu un servetel de bucatarie sau o cârpă moale.
- Curățarea camerei de încălzire a aparatului efectuați doar atunci cînd apare poluare vizibilă. Părțile laterale, suprafața discului de încălzire și învelitoarea elementului termosensibil în mijlocul discului se poate de curățat cu un burete umed (nu ud) sau o cârpă. Dacă aplicați dezinfectant, e necesar să fie îndepărtate cu grijă toate rămășițele. La poluarea suprafeței discului de încălzire se permite de folosit un burete cu rigiditate medie sau perie sintetică. La nimerirea unor corpuri străine în aprofundarea din jurul elementului termosensibil, ușor îndepărtați-le cu penseta, fără să apăsați pe carcasa senzorului.

* Pentru a îndepărta capacul interior din aluminiu, concomitent trageți spre sine și în sus două cleme de fixare din plastic în partea de jos a ei. După curățare, introduceți lamela în partea de sus a capacului detașabil în slot, aliniați-l cu capacul de bază și apăsați pe partea de jos a fixatorilor pînă cînd auziți un clic. Capacul interior din aluminiu trebuie să fie bine fixat.

IV. ÎNAINTE DE A LUA LEGĂTURA CU CENTRUL DE SERVICII

Mesaj de eroare pe ecran	Defecte eventuale	Rezolvarea erorii
E1 – E5	Perturbare în munca termosensibililor.	Deconectați aparatul de la prizele electrice, lăsați-l să se răcească. Închideți ermetic capacul, porniți aparatul de la rețeaua electrică din nou. Dacă la conectarea repetată problema persistă, contactați un centru de service.

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

V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 25 luni de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlătore prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanției se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipularii incorecte, precum și păstrată până la completarea produsului. Prezența garanției nu se răspîndește asupra uzurii normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperiilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

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

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

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

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

TURINYS

I. PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS	73
II. DAUGIAFUNKCIO PUODO NAUDOJIMAS	73
III. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	75
IV. PRIEŠ KREIPIAMIESI Į TECHNINĘ PRIEŽIŪROS CENTRĄ	75
V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI	75

Techniniai duomenys

Modelis	RMC-210
Galia	900 W
Įtampa	220 – 240 V, 50 Hz
Dubens tūris	5 l
Dubens danga	nesvyrlanti keraminė
Skystųjų kristalų ekranas	nespalvotas, rusifikuotas
Garų vožtuvas su reguliatoriumi	nuimamas
Vidinis dangtis	nuimamas
3D-kaitinimas	
Laikrodis	
Nuo energijos nepriklausoma atmintis	
Garso reguliavimas ir garso signalų išjungimas	
Programų skaičius	51 (23 automatinės, 28 rankinio reguliavimo)

Programos

1. МУЛТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS)	
2. НА ПАРУ – МЯСО (GARINIMAS – MĖSA)	
3. НА ПАРУ – ПТИЦА (GARINIMAS – PAUKŠTIENA)	
4. НА ПАРУ – РЫБА (GARINIMAS – ŽUVIS)	
5. НА ПАРУ – ОВОЩИ (GARINIMAS – DARŽOVĖS)	
6. ПЛОВ (PLOVAS)	
7. СУП (SRIUBA)	
8. ВЫПЕЧКА (KERPINIAI)	
9. ХЛЕБ (DUONA)	
10. ЖАРКА – МЯСО (KERIMAS – MĖSA)	
11. ЖАРКА – ПТИЦА (KERIMAS – PAUKŠTIENA)	
12. ЖАРКА – РЫБА (KERIMAS – ŽUVIS)	
13. ЖАРКА – ОВОЩИ (KERIMAS – DARŽOVĖS)	
14. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУТЫ (PIENŠKA KOŠĖ / KRUOPOS)	
15. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – МЯСО (TROŠKINIMAS/ŠALTiena – MĖSA)	
16. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ПТИЦА (TROŠKINIMAS/ŠALTiena – PAUKŠTIENA)	
17. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – РЫБА (TROŠKINIMAS/ŠALTiena – ŽUVIS)	
18. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ОВОЩИ (TROŠKINIMAS/ŠALTiena – DARŽOVĖS)	
19. ВАРКА/БОБОВЫЕ – МЯСО (VIRIMAS/PUPOS – MĖSA)	
20. ВАРКА/БОБОВЫЕ – ПТИЦА (VIRIMAS/PUPOS – PAUKŠTIENA)	
21. ВАРКА/БОБОВЫЕ – РЫБА (VIRIMAS/PUPOS – ŽUVIS)	
22. ВАРКА/БОБОВЫЕ – ОВОЩИ (VIRIMAS/PUPOS – DARŽOVĖS)	
23. ЙОГУРТ/ТЕСТО (JOGURTAS/TEŠLA)	

Funkcijos

Automatinis šildymas	iki 24 valandų
Išankstinis automatinio šildymo išjungimas	
Patiekalų šildymas	
Paleidimo atidėjimas	iki 24 valandų

Komplektas

Multifunkcinis puodas	1 vnt.
Dubuo RB-CS30	1 vnt.
Reguliuojamo tūrio garinimo konteineris	1 vnt.
Skrudinimo ribelauose krepšys su nuimama rankena	1 vnt.
Matavimo indelis	1 vnt.
Samtis	1 vnt.
Plokščias šaukštas	1 vnt.
Knyga „120 receptai“	1 vnt.
Naudotojo vadovas	1 vnt.
Techninės priežiūros knygelė	1 vnt.
Elektros srovės	1 vnt.

Multifunkcinio puodo sandara

1. Korpusas	8. Valdymo skydelis su ekranu
2. Nešimo rankena	9. Samtis
3. Prietaiso dangtis	10. Plokščias šaukštas
4. Nuimamas vidinis dangtis	11. Reguliuojamo tūrio garinimo konteineris
5. Dubuo	12. Matavimo indelis
6. Dangtelio atidarymo mygtukas	13. Skrudinimo ribelauose krepšys
7. Nuimamas garų vožtuvas su garų išleidimo reguliatoriumi	14. Elektros srovės

Valdymo skydelis

- „Отсрочка/Таймер“ („Atidėjimas/Laikmatis“) – režimų pasirinkimas:
 - gaminimo trukmės nustatymas
 - paleidimo atidėjimo trukmės nustatymas
 - garso signalų stiprumo reguliavimas (laikimo režimu)
- „Часы“ („Valandos“) – laikrodžio nustatymas nustatant esamąjį laiką ir paleidimo atidėjimo trukmę; gaminimo trukmės ir garso signalų stiprumo padidinimas
- „Мультиовар“ – programos „МУЛТИПОВАР“ pasirinkimas ir gaminimo trukmės keitimas šioje programoje
- „Минуты“ („Minutės“) – minučių nustatymas nustatant esamąjį laiką ir paleidimo atidėjimo trukmę; gaminimo trukmės ir garso signalų stiprumo padidinimas
- „Мультиовар“ – programos „МУЛТИПОВАР“ pasirinkimas ir gaminimo trukmės keitimas šioje programoje
- „Отмена/Тодопре“ („Atšaukimas/Sildymas“) – šildymo režimo įjungimas / išjungimas; gaminimo programos nutraukimas; nustatytų parinkčių panaikimas
- „Выбор продукта“ („Produkto pasirinkimas“) – produkto tipo pasirinkimas programose „НА ПАРУ“, „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ“, „ВАРКА/БОБОВЫЕ“
- „Меню“ („Menu“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas
- „Срап“ („Paleidimas“) – nustatyto gaminimo režimo paleidimas; išankstinis automatinio šildymo funkcijos išjungimas
- Ekranas

Ekranas sandara

- Produkto tipo indikatoriai programose „НА ПАРУ“, „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ“, „ВАРКА/БОБОВЫЕ“
- Laiko nustatymo paleidimo atidėjimo režimu ir paleidimo atidėjimo režimo veikimo indikatorius
- Gaminimo trukmės nustatymo ir gaminimo programos veikimo indikatorius
- Gaminimo programų indikatoriai
- Laikrodis (laikimo režimu) / laikmatis
- Programos „МУЛТИПОВАР“ indikatoriai ir pasirinktos temperatūros raiškė šioje programoje
- Automatinio šildymo režimo įjungimo / išjungimo indikatorius
- Garso signalų įjungimo / išjungimo indikatorius

I. PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS

Prieš pradėti naudotis šiuo prietaisu, įdėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploatavimo laikas bus žymiai ilgesnis.

Saugos priemonės

- Gamtinąs neatsako už pažeidimus, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploatavimo taisyklių.
- Gaminys skirtas naudoti buityje. Gaminio naudojimas pramoniniams ar kitais tikslais yra gaminio eksploatavimo taisyklių pažeidimas.
- Prieš įjungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su nominalia prietaiso mataviniu įtampa (žr. gaminio techninius duomenis arba gamyklos lentelę).
- Naudokite ilginimo laidą, apsaikuiotą gaminio vartojimo galiai – įrengtu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpas įjungimas arba gali užsitępsnoti kabelis.
- Prietaisąjunkite tik į elektros lizdą, kuriame yra įžeminimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

STOP

DĖMESIO! Veikiant prietaisui jo korpusas, dubuo ir metalinės detalės įkaita! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvės prištineimis. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nesilenkite virš įrenginio atidarydami dangtį.

•

- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudotis, taip pat valydamis arba pernešdami. Elektros laidą traukite sausomis rankomis, laikydamis už šakutės, o ne už laido.
- Netieskite elektros laido tarp durų arba arti šilumos šaltinių. Saugokite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ir baldų briauonoms.

STOP

Atsiminkite: atsitiktinis elektros srovės kabelio pažeidimas gali būti garantijos sąlygos neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastis. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.

•

- Nedėkite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauko sąlygomis – įrengis į prietaiso korpusą patektų drėgmės arba pašalinių daiktų, tai gali jį stipriai sugadinti.
- Prieš valydamis prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

STOP

DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiurkšlę!

•

- Prietaisas neskirtas naudotis vaikams, asmenims, nemokantiems nuo naudotis ir neturintiems patirties, taip pat asmenims su fizine, sensorine, protine negalia, įrengis jie tą daro neprižiūrimi asmenų, atsakingų už jų saugą. Nepalikite vaikų be priežiūros šalia įjungto prietaiso.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės priežiūros centras. Neprofesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir kito sugadinimo priežastis.

Prieš pradėdami naudotis

Atsargiai išpakuokite gaminį ir išimkite jį iš dėžės, nuimkite visas pakuotės medžiagas, išskyrus lipdukus su serijos numeriu.

Jeigu ant gaminio nėra serijos numerio, tai automatiškai panaikina jūsų teisę į jo garantinę priežiūrą.

Nuvalykite prietaiso korpusą drėgna šluoste. Išplaukite dubenį šiltu muiliniu vandeniu. Kruopščiai išdžiovinkite. Pirmą kartą įjungus gali būti jaučiamas pašalinis kvapas, tai nėra prietaiso gedimo pasekmė. Tuo atveju išvalykite prietaisą (p. 75).

⚠

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

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO NAUDOJIMAS

Prieš įjungdami pirmą kartą

Pastatykite prietaisą ant kieto lygaus horizontalaus paviršiaus taip, kad išeinantis iš garo vožtuvo karštis garai nepatektų ant sienų apmušalų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kuriems galėtų pakenkti didelė drėgmė ar aukšta temperatūra.

Prieš gamindami maistą įsitikinkite, kad multifunkcinio puodo vidinės ir išorinės dalys nėra, neįskilusios ir neturi kitų defektų. Tarp dubens ir kaitinamojo elemento neturi būti pašalinių daiktų.

Nuo energijos nepriklausoma atmintis

Multifunkcinis puodas REDMOND RMC-210 įmontuota nuo energijos nepriklausoma atmintis. Laikini išjungus elektros srovę, visi jūsų nustatymai išsaugomi.

i

Dėmesio! Norėdami grąžinti gamyklinius nustatymus, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką «Отмена/Тодопре». Prietaisas grįš į anksčiau nustatytas reikšmes.

Laukimo režimas ir „miego“ režimas

Kai prietaisas įjungiamas į elektros tinklą, jis persijungia į laukimo režimą: ekrane rodomi automatinio programų indikatorius (nė vienas jų nemirksi), taip pat laikrodis, kuris rodo esamąjį laiką 24-ių valandų diapazonu.

Jeigu laukimo režimu, taip pat nustatant gaminimo trukmę arba paleidimo atidėjimą per minutę nė vienas mygtukas nepaspaudžiamas, prietaisas persijungia į „miego“ režimą: ekrano pašvietimas užgesa, jame lieka tik laikrodis. Visos anksčiau nustatytos parinktyos panaikinamos. Norėdami grįžti į laukimo režimą, paspauskite bet kurį mygtuką, išskyrus mygtukus „Меню“ arba „Мультиповар“. Norėdami perėti prie programos pasirinkimo, paspauskite mygtuką „Меню“ arba „Мультиповар“.

Laikrodžio (esamojo laiko) nustatymas

Iš elektros tinklo išjungto multifunkcinio puodo ekrane, taip pat laukimo ir „miego“ režimu rodomas laikrodis. Norėdami pakeisti laikrodįje rodomą laiką:

1. Laukimo režimu paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Часы“ arba „Минуты“, skaičiai ekrane pradės mirksėti.
2. Norėdami pakeisti valandų reikšmę, spauskite mygtuką „Часы“, norėdami pakeisti minučių reikšmę – mygtuką „Минуты“. Norėdami greitai keisti reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę atitinkamą mygtuką.
3. Kai nustatysite norimą reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Срап“, skaičiai ekrane nusloks mirksėti. Laikas nustatytas.

Garso reguliavimas ir garso signalų išjungimas

Šio modelio multifunkciniam puode numatyta galimybė reguliuoti garso signalus, kurie pasigirsta paspaudus mygtuką ir kai baigiasi gaminimo procesas.

1. Laukimo režimu paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Отсрочка/Таймер“. Ekrane atsirado garso lygio reikšmės nuo 0 iki 10):
 - 1–10 (minimali – maksimalus garsas) – garso signalai įjungti, ekrane rodomas indikatorius .
 - 0 – garso signalai išjungti, ekrane rodomas indikatorius .
2. Paspauskite mygtuką „Часы“ kai norite sumažinti, ir mygtuką „Минуты“ – kai norite padidinti garso lygį. Nustatę garso lygį, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Срап“ iki prietaisas grįž į laukimo režimą.

Garų nuleidimo reguliavimas

Prietaise yra įmontuotas nuimamas garų vožtuvas su garų nuleidimo reguliatoriumi, kurį galima nustatyti į vieną iš keturių padėčių:

- garų išleidimas iš dalies uždaromas padėtyje nuo „I“ (maksimalus išleidimas) iki „III“ (minimalus išleidimas), tai leidžia sumažinti garavimo greitį ir išvengti skysčio išgaravimo;
- padėtyje „0“ vožtuvas galima lengvai nuimti, kad būtų galima kruopščiau įj nuvalyti (p. 75).

i Nenusistatykite garų nuleidimo reguliatoriaus vožtuvo į padėtį „0“, kai gaminate maistą: atidarant prietaiso dangtį, vožtuvo dangtis gali iškristi iš lizdo.

Programos paleidimo atidėjimas

Funkcija „Paleidimo atidėjimas“ leidžia nustatyti paros laiką, kuriuo patiekalas turi būti pagamintas. Atidėję gaminimo procesą galima diapazonu nuo 10 minučių iki 24 valandų, žingsnio pokytis 1 minutė. Prietaisas prisimena pakutinį nustatytą laiką ir kitą kartą įjungus paleidimo atidėjimo režimą, naudoja jį kaip iš anksto numatytąją trukmę.

Prieš naudodamiesi šia funkcija, laikrodįje nustatykite esamąjį laiką (žr. „Laikrodžio (esamojo laiko) nustatymas“).

1. Mygtukais „Меню“ arba „Мультиповар“ pasirinkite gaminimo programą (žr. „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“). Paspauskite mygtuką „Отсрочка/Таймер“, įėjus reikia pakeisti gaminimo trukmę. Dar kartą paspauskite mygtuką „Отсрочка/Таймер“. Ekrane pasirodys indikatorius , ir laiko reikšmę 24-ių valandų formatu.

2. Spausdami mygtuką „Часы“, keiskite valandų reikšmę, spausdami mygtuką „Минуты“ – minučių reikšmę. Norėdami greitai keisti reikšmę, paspauskite ir laikykite paspaudę atitinkamą mygtuką.
3. Norėdami įjungti paleidimo atidėjimą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Срап“ iki indikatorius nusloks mirksėti. Ekrane liks pasirinktos programos pavadinimas, indikatorius  ir paros laikas, kuriuo patiekalas turi būti pagamintas. Jei programa pradės veikti ekrane laikas nesikeis.

Kai gaminimo procesas bus baigtas, ekrane pasirodys indikatorius  ir programos veikimo trukmė. Bus atgal skaičiuojamas laikas.

4. Vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ 8–10 punktus.

i Paleidimo atidėjimo funkcija galima su visomis automatinėmis gaminimo programomis, išskyrus programą „ЖАРКА“.

Paleidimo atidėjimo funkcija galima su visomis automatinėmis gaminimo programomis, išskyrus programą „ЖАРКА“.

Programoje „ЖА ПАРУ“ atgalinis laiko skaičiavimas prasideda po to, kai užverda vanduo, todėl faktiškai šios programos veikimo pabaiga gali skirtis nuo nustatytos atidedamos trukmės keletu minučių.

Nerekomenduojame naudotis funkcija „Paleidimo atidėjimas“, jeigu recepto sudėtyje yra greitai gendančių produktų (kiaušinių, šviežio pieno, mėsos, sūrio ir kt.).

Pagamintų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis šildymas)

Ši funkcija automatiškai įjungia šildymo režimą iškart, kai baigiama gaminimo programa, ir palaiko pagaminto patiekalo temperatūrą 70–75°C ribose 24 valandas.

Kai programa paleidžiama, ekrane pasirodo indikatorius . Kai programa baigta, indikatorius ekrane užgesa, išsibiebia mygtuko „Отсрочка/Подогрев“ indikatorius, prasideda tiesioginis veikimo šildymo režimu laiko skaičiavimas.

Norėdami nutraukti šildymą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Отсрочка/Подогрев“: jį indikatorius užges.

Norėdami iš anksto išjungti automatinį šildymą, pradėjęs veikti gaminimo programai arba kai įjungiamas paleidimo atidėjimo režimas, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Срап“: ekrane pasirodys indikatorius . Dar kartą paspaudus mygtuką „Срап“, automatinis šildymas vėl įsijungs.

i Automatinio šildymo funkcija negalima programoje „ЙОГУРТ/ТЕСТО“, taip pat programoje „МУЛЬТИПОВАР“, kai nustatyta gaminimo temperatūra žemesnė nei 75°C.

Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas

1. Parengkite (atmatuokite) reikalingus produktus pagal receptą, sudėkite į dubenį. Žiūrėkite, kad visi ingredientai, taip pat ir skysčiai, būtų žemiau maksimalios skaldės žymos vidiniame dubens paviršiuje.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad jis glaudžiai tiečiasi su kaitinamuoju elementu.
3. Uždarykite multifunkcinio puodo dangtį, kad spragtelėtų. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami mygtuką „Меню“, pasirinkite gaminimo programą (norėdami pasirinkti programą „МУЛЬТИПОВАР“, paspauskite mygtuką „Мультиповар“), ekrane pasirodys programos indikatorius ir iš anksto nustatyta gaminimo trukmė.

Programos „НА ПАРУ“, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ“, „ЖАРКА“, „ВАРКА/БОБОВЫЕ“, spausdami mygtuką „Выбор продукта“, pasirinkite poporęją iš pasirodžiusio meniu (indikatoriai „МЯСО“, „ПТИЦА“ („Paukštiena“), „РЫБА“ („Žuvis“), „ОВОЩИ“ („Daržovės“)), kurių kiekvieno gaminimo trukmė nustatyta iš anksto.

Gaminimo trukmę galima pakeisti:

5. Norėdami pakeisti gaminimo temperatūrą programoje „МУЛЬТИПОВАР“, paspauskite mygtuką „Мультиповар“ iki ekrano dešinėje pasirodys reikiama reikšmė (norėdami keisti greitai, paspauskite mygtuką ir laikykite paspaudę). Jeigu reikia, nustatykite paleidimo atidėjimo trukmę (žr. „Programos paleidimo atidėjimas“).

7. Paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Срап“ iki mygtuko indikatorius nusloks mirksėti. Ekrane pasirodys indikatorius  (automatinis šildymas įjungtas). Bus pradėta vykdyti programa ir atgal skaičiuojama gaminimo trukmė“.
8. Automatinio šildymo funkciją galima iš anksto išjungti, norėdami tą padaryti, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Срап“ iki ekrane pasirodys indikatorius. Dar kartą paspausdami mygtuką „Срап“, vėl įjungsitę šią funkciją.
9. Kai gaminimo programą bus baigta, pasigirs signalas. Toliau, priklausomai nuo esamų nustatymų, prietaisas persijungia į šildymo režimą (šviečia mygtuko „Отсрочка/Подогрев“ indikatorius) arba į laukimo režimą.
10. Norėdami nutraukti gaminimo procesą, panaikinti įvestą programą arba atjungti šildymą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Отсрочка/Подогрев“.

* Norėdami pakeisti gaminimo trukmę:

1. Pasirinkę gaminimo programą, paspauskite mygtuką „Отсрочка/Таймер“. Ekrane švies indikatorius , laiko rodantys skaičiai pradės mirksėti.
2. Spausdami mygtukus „Часы“ arba „Минуты“, padidinkite arba sumažinkite laiko reikšmę. Norėdami greitai keisti reikšmę, paspauskite mygtuką ir laikykite paspaudę.
3. Baigę nustatyti trukmę, pereikite prie kito žingsnio. Norėdami panaikinti įvestus nustatymus, spauskite mygtuką „Отсрочка/Подогрев“, po to įveskite visą gaminimo programą iš naujo.

i Dėmesio! Kai gaminimo trukmę nustatinėjate rankiniu būdu, atsižvelkite į galimą laiko diapazoną ir žingsnio pokytį, numatytą gaminimo programoje.

** Gaminimo programą „НА ПАРУ“ grupėje laikas bus pradėdamas skaičiuoti atgal po to, kai užvers vanduo ir dubenyje susidarys pakankamas kiekių garų.

Programa „МУЛЬТИПОВАР“

Programa skirta gaminti patiekalius bet kuriems patiekalais naudojato nustatytais temperatūros parametrais (nuo 35 iki 170°C, žingsnio pokytis 5°C) ir gaminimo trukmę (nuo 2 minučių iki 15 valandų, žingsnio pokytis 1 minutė, kai intervalas iki 1 valandos, 10 minučių, kai intervalas didesnis nei 1 valanda). Iš anksto numatytoji gaminimo trukmė – 35 minutės, temperatūra – 100°C.

Automatinio šildymo funkcija programoje „МУЛЬТИПОВАР“ negalima, jeigu nustatyta gaminimo temperatūra žemesnė nei 75°C.

Programų grupė „НА ПАРУ“

Rekomenduojama gaminti garuose mėsai, naminių paukščių mėsai, žuviai, daržovėms, dietiniams patiekalais ir vaikų maistui. Iš anksto numatytoji gaminimo trukmė priklauso nuo pasirinkto poporęją (nustatomas paspaudžiant mygtuką „Выбор продукта“): „МЯСО“ („MESA“) – 35 minutės, „ПТИЦА“ („PAUKŠTIENTA“) – 25 minutės, „РЫБА“ („ŽUVIS“) – 18 minučių, „ОВОЩИ“ („DARŽOVĖS“) – 20 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, žingsnio pokytis 5 minutės.

Gaminami su šia programa, naudokite reguliuojamo tūrio konteinerį (yra komplekte sudėtyje). Norėdami tą padaryti, įstatykite vidinį garinimui skirtą konteinerio dubenį į išorinį lanką taip, kad dubens škyšos kraštuose įeity į griovelius. Vidinėje lanko pusėje numatyti 2 grioveliai rinkiniai reguliujoti aukštį ir, tuo pačiu, konteinerio tūrį. Įpilkite į multifunkcinio puodo dubenį 600–1000 ml vandens. Įstatykite konteinerį į dubenį. Atmatuokite ir paruoškite produktus pagal receptą, tolygiai paskirstykite juos konteinerioje. Toliau vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ 2–10 punktus.

Programa „ПЛОВ“

Rekomenduojama gaminti plouvi su mėsa, žuviu arba daržovėmis. Iš anksto numatytoji gaminimo trukmė – 1 valanda. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 2 valandų, žingsnio pokytis 5 minutės.

Programa „СУП“

Rekomenduojama gaminti įvairiems pirmiesiems patiekalams, taip pat kompotams ir gėrimams. Iš anksto numatytoji gaminimo trukmė – 1 valanda. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, žingsnio pokytis 5 minutės.

Programa „БЫПЕЧКА“

Rekomenduojama gaminti kepinius (keksams, biskvitams, pyragams). Iš anksto numatytoji gaminimo trukmė – 45 minutės. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, žingsnio pokytis 5 minutės.

Programa „ХЛЕБ“

Rekomenduojama kepti įvairių rūšių duoną. Programą sudaro du etapai: tešlos kildinimas ir gaminio kepimas. Iš anksto numatytoji gaminimo trukmė – 3 valandos. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 6 valandų, žingsnio pokytis 5 minutės.

Įmaišykite tešlą, vadovaudamiesi pasirinkto recepto rekomendacijomis. Sudėkite tešlą į dubenį. Įstatykite dubenį į multifunkcinio puodo korpusą. Žiūrėkite, kad visi ingredientai būtų žemiau žymos „1/3“ vidiniame dubens paviršiuje. Toliau vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ 2–10 punktais. Neatidarykite multifunkcinio puodo dangtelio iki baigsis kepimo procesas.

i Nerekomenduojame naudotis funkcija „Paleidimo atidėjimas“, kadangi tai gali turėti įtakos kepinių kokybei.

Kepdami duoną griežtai vadovaukitės nurodymais, pateiktais knygoje „120 receptų“, kuri teikiama komplekte kartu su šio modelio multifunkciniu puodu.

Programų grupė „ЖАРКА“

Rekomenduojama kepti mėsai ir mėsos produktams, naminių paukščių mėsai, žuviai ir jūros gėrybėms bei daržovėms. Iš anksto numatytoji gaminimo trukmė priklauso nuo pasirinkto poprogramos (nustatomas paspaudžiant mygtuką „Выбор продукта“: „МЯСО“ („MĖSA“) – 18 minučių, „ПТИЦА“ („PAUKŠTIENA“) – 17 minučių, „РЫБА“ („ŽUVIS“) – 15 minučių, „ОВОЩИ“ („DARŽOVĖS“) – 16 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, žingsnio pokytis 1 minutė.

Funkcija „Paleidimo atidėjimas“ šios grupės programose negalima. Leidžiama kepti produktus su atidarytu dangčiu.

Programa „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ“

Skirta gaminti košėms naudojant neriebų pasteurizotą pieną, taip pat kruopoms virti ir garnams gaminti. Iš anksto numatytoji gaminimo trukmė – 35 minutės. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 4 valandų, žingsnio pokytis 1 minutė.

Patariami, kaip gaminti pienišką košę multifunkciniame puode

- kruopščiai plaukite visas nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, soras ir kt.) iki vanduo taps visai švarus;
- prieš gamindami sutepti multifunkcinio puodo dubenį sviestu;
- griežtai laikykitės proporcijų, matuokite ingredientus tiksliai pagal receptų knygą, išmatuokite kiekį mažintike arba didintike tik proporcingai;
- jei naudojate nenugriebtą pieną, reikia į atskiesti vandeniu proporcija 1:1.

i Pieno ir kruopų savybės priklauso nuo klimato vietos ir gamintojo gali būti skirtingos, tai kartais turi įtakos gaminio rezultatui.

Jeigu norimo rezultato programoje „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ“ nepasiekiate, naudokite universalią programą „МУЛЬТИПОВАР“.

Pieniškos košės optimali gaminimo temperatūra yra 95°C. Ingredientų kiekį ir gaminimo trukmę nustatykite pagal receptą.

Programų grupė „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ“

Rekomenduojama troškinti mėsai ir mėsos produktams, žuviai, jūros gėrybėms ir daržovėms, taip pat gaminti šaltienai ir kitiems patiekalams, kuriems reikalingas ilgas trunkantis šiluminis apdorojimas. Iš anksto numatytoji gaminimo trukmė priklauso nuo pasirinkto poprogramos (nustatomas paspaudžiant mygtuką „Выбор продукта“: „МЯСО“ („MĖSA“) – 1 valanda, „ПТИЦА“ („PAUKŠTIENA“) – 50 minučių, „РЫБА“ („ŽUVIS“) – 35 minutės, „ОВОЩИ“ („DARŽOVĖS“) – 45 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, žingsnio pokytis 5 minutės.

Programų grupė „ВАРКА/БОБОБЫЕ“

Rekomenduojama virti mėsai, paukštienai, žuviai, daržovėms ir ankštiniams. Iš anksto numatytoji gaminimo trukmė priklauso nuo pasirinkto poprogramos (nustatomas paspaudžiant mygtuką „Выбор продукта“: „МЯСО“ („MĖSA“) – 1 valanda, „ПТИЦА“ („PAUKŠTIENA“) – 50 minučių, „РЫБА“ („ŽUVIS“) – 35 minutės, „ОВОЩИ“ („DARŽOVĖS“) – 45 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 8 valandų, žingsnio pokytis 5 minutės.

Verdant ankštinius, iš anksto numatytąją gaminimo trukmę reikia pailginti vadovaujantis knygos „120 receptų“ rekomendacijomis.

Programa „ЙОГУРТ/ТЕСТО“

Rekomenduojama gaminti įvairių rūšių jogurtui ir mielinei tešlai kildinti. Iš anksto numatytoji gaminimo trukmė – 8 valandos. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, žingsnio pokytis 5 minutės.

Automatinio šildymo funkcija šioje programoje yra negalima.

III. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso.
- Naudokite minkštą audinį ir neabrazyvinius indų ploviklius. Patariame valyti prietaisą iškart juo pasinaudojus.

STOP Dėmesiai! Prietaisui valyti draudžiama naudoti abrazyvines medžiagas, kempines su abrazyvine danga ir chemiškai agresyvias medžiagas. Draudžiama pardirinti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti jį po tekančio vandens srove.

- Prieš pirmą kartą naudojantis prietaisu arba norint pašalinti kvapus, baigus gaminti rekomenduojame pavirinti pusę citrinos programoje „НАПАРУ“ – „РЫБА“, paliekant iš anksto numatytąją gaminimo trukmę nepakeičiant.
- Dubenį ir aliuminį dangtį reikia valyti kaskart pasinaudojus. Dubenį galima plauti indaplovėje. Baigę valyti, sausai nušluostykite išorinį dubens paviršių.
- Garų vožtuvą taip pat rekomenduojame valyti iškart pasinaudojus. Nustatykite garų išleidimo reguliatorių į padėtį „0“ ir nuimkite vožtuvą nenaudodami jėgos. Po to ištraukite apatinę vožtuvo dalį, patempdami ją už iškyšos dangčio įduboje aukštin ir į save. Kruopščiai nuplaukite vožtuvo dalis tekančiu vandeniu ir išdžiūvinkite. Iš pradžių įstatykite į vietą apatinę dalį, paskui viršutinę. Pasukite garų išleidimo reguliatorių į padėtį „1“–„III“, kad viršutinė dalis užsikabintų lizde.
- Gaminant maistą gali susidaryti kondensatas, kuris kaupiasi specialioje korpuso įduboje aplink dubenį. Tą kondensatą lengvai galima nuvalyti virtuvės servetėle arba minkštu audiniu.
- Prietaiso kaitinimo kamerą valykite tik tada, jeigu atsisrta aiškiai matomų nesvarumų. Šoninės sienelės, kaitinamojo disko paviršius ir temperatūros jutiklio gaubtas, esantį disko viduryje, galima nuvalyti drėgna (ne šlapią) kempine ar servetėle. Jeigu naudojate ploviklius, būtina kruopščiai pašalinti jų likučius. Jeigu užšėdusi kaitinamojo disko paviršius, galima naudoti vidutinio šiurkštumo kempinę arba sintetinį šepetį. Jeigu į dūbą aplink temperatūros jutiklį patenka pašaliniai daiktai, atsargiai pašalinkite juos pincetu, nespausdami jutiklio gaubto.

* Norėdami nuimti vidinį aliuminį dangtį, tuo pačiu metu patraukite į save ir aukštyn du plastikinius fiksatorius apatinėje jo dalyje. Nuvalę įstatykite nuimamo dangčio iškyšą į griovelį, sulgydinkite su pagrindiniu dangčių fiksatorių lygmenyje, kad spragtelėtų. Vidinis aliuminis dangtis turi sandariai užsikabinti.

IV. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHINIS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

LTU

Klaidos pranešimas ekrane	Galimi gedimai	Klaidos šalinimas
E1 – E5	Sutrikio temperatūros jutiklio darbas	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, vėl įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Jeigu dar kartą įjungus problema nedingo, kreipkitės į autorizuotą techninės priežiūros centrą.

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia.	Nėra elektrosrovės.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą.
Patiekalą gamina per daug ilgai.	Netolygiai teikiama elektrosrovė.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą.
	Tarp dubens ir kaitinamojo elemento pateko pašalinis daiktas.	Išimkite pašalinį daiktą.
	Dubuo netiesiai įstatytas į multifunkcinio puodo korpusą.	Įstatykite tiesiai dubenį, kad nebūtų persikreipęs.
	Užšiteršęs kaitinamasis elementas.	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinamąjį elementą.

V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui teikiama 25 mėnesių garantija nuo pirkimo datos. Garantiniu laikotarpiu gamintojas įsipareigoja taisymo, detalių keitimo arba viso gaminio keitimo būdu pašalinti bet kokius gamybos defektus, atsiradusius dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija įsigalioja tik tuo atveju, jeigu pirkimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantijos talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminy buvo naudojamas pagal eksploatavimo instrukciją, nebuvo remontuotas, išardytas ir nebuvo pakeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat išsugadintas pilnas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma natūraliam gaminio susidėviui ir naudojamoms medžiagoms (filtrams, lemputėms, keraminėms ir telefoninėms dangoms, sandarinimo gumoms ir kt.).

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

Prietaiso pagaminimo datą rasite serijos numeryje, kuris nurodytas identifikaciniame lipduke ant gaminio korpuso. Serijos numeris yra iš 13 ženklų, 6-asis ir 7-asis ženklas rodo mėnesį, 8-asis – įrenginio pagaminimo metus.

Nustatytas gaminio eksploatavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos su sąlyga, kad gaminy eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

i Pakuotę, vartotojo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia utilizuoti vadovaujantis atliekų perdirbimo vietos programa. Neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

SATURS

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA	76
II. MULTIKATLA LIETOŠANA	76
III. IERĪCES TĪRĪŠANA UN KOPŠANA	78
IV. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISĀS CENTRĀ	78
V. GARANTĪJAS SAISTĪBAS	78

Tehniskais raksturojums	
Modelis	RMC-210
Jauda	900 W
Spriegums	220–240 V, 50 Hz
Kausa tilpums	5 l
Kausa pārklājums	nepiedeģošs keramiskais
Šķīdno kristālu displejs	monohroms, krievu valodā
Tvaika vārsts ar regulētāju	ņemamams
Iekšējais vāks	ņemamams
3D-sildīšana	
Pulkstenis	
Enerģoneatkarīga atmiņa	
Kaļuma regulēšana un skaņas signālu atslēgšana	
Programmu skaits	51 (23 automātiskās, 28 manuālās)

Programmas

- МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVĀRS)
- НА ПАРУ – МЯСО (TVAICĒŠANA – GAĻA)
- НА ПАРУ – ПТИЦА (TVAICĒŠANA – PUTNU GAĻA)
- НА ПАРУ – РЫБА (TVAICĒŠANA – ZIVIS)
- НА ПАРУ – ОВОЩИ (TVAICĒŠANA – DĀRZENĪ)
- ПЛОВ (PLOVS)
- СУП (ZUPA)
- ВЫПЕЧКА (MILTU IZSTRĀDĀJUMU CEPŠANA)
- ХЛЕБ (MAIZE)
- ЖАРКА – МЯСО (CEPŠANA – GAĻA)
- ЖАРКА – ПТИЦА (CEPŠANA – PUTNU GAĻA)
- ЖАРКА – РЫБА (CEPŠANA – ZIVIS)
- ЖАРКА – ОВОЩИ (CEPŠANA – DĀRZENĪ)
- МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ (PIENA BIEZPUTRA / PUTRAIMI)
- ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – МЯСО (SAUTĒŠANA – GAĻA)
- ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ПТИЦА (SAUTĒŠANA – PUTNU GAĻA)
- ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – РЫБА (SAUTĒŠANA – ZIVIS)
- ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ОВОЩИ (SAUTĒŠANA – DĀRZENĪ)
- ВАРКА/БОБОВЫЕ – МЯСО (VĀRĪŠANA/PĀKŠAUGI – GAĻA)
- ВАРКА/БОБОВЫЕ – ПТИЦА (VĀRĪŠANA/PĀKŠAUGI – PUTNU GAĻA)
- ВАРКА/БОБОВЫЕ – РЫБА (VĀRĪŠANA/PĀKŠAUGI – ZIVIS)
- ВАРКА/БОБОВЫЕ – ОВОЩИ (VĀRĪŠANA/PĀKŠAUGI – DĀRZENĪ)
- ЙОГУРТ/ТЕСТО (JOGURTS/MĪKLA)

Funkcijas

Automātiskā gatavo ēdiena temperatūras uzturēšana (autozsilde).....līdz 24 stundām
Iepriekšēja autozsilšanas atslēgšana
Ēdiena sildīšana
Starta atlikšana.....līdz 24 stundām

Komplektācija

Multikatlis	1 gab.
Kauss RB-C530	1 gab.
Konteineris tvaicēšanai ar regulējamu tilpumu	1 gab.
Siets ar ņemamu rokturi vārīšanai eļļā	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Kausiņš	1 gab.
Plākana karote	1 gab.
Grāmata „120 receptes”	1 gab.

Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmata	1 gab.
Elektropadeves vads	1 gab.

Multikatlā uzbūve un aprīkojums

- Korpuss
- Rokturis pārnēsāšanai
- Ierīces vāks
- Ņemamams iekšējais vāks
- Kauss
- Vāka atvēršanas poga
- Ņemamams tvaika vārsts ar tvaika noplūšanas regulētāju
- Vadības panelis ar displeju
- Kausiņš
- Plākana karote
- Konteineris tvaicēšanai ar regulējamu tilpumu
- Mērglāze
- Siets rokturi vārīšanai eļļā
- Elektropadeves vads

Vadības panelis

- „Отсрочка/Таймер” („Laika atlikšana / Taimeris”) – režīma izvēle:
 - ēdiena gatavošanas laika iestatīšana
 - starta atlikšanas laika iestatīšana
 - skaņas signālu (gaidīšanas režīmā) skaļuma regulēšana
- „Часы” („Pulkstenis”) – pulksteņa iestatīšana, uzstādot pašreizējo laiku un atlikta starta laiku; ēdiena gatavošanas laika un skaņas signālu skaļuma samazināšana
- „Минуты” („Minūtes”) – minūšu iestatīšana, uzstādot pašreizējo laiku un starta atlikšanas laiku; ēdiena gatavošanas laika un skaņas signālu skaļuma palielināšana
- „Мультиповар” („Multipavārs”) – programmas „МУЛЬТИПОВАР” izvēle un ēdiena gatavošanas temperatūras maiņai šajā programmā
- „Отмена/Подогрев” („Atcelšana/Sildīšana”) – uzsilšanas funkcijas ieslēgšana / izslēgšana; ēdiena gatavošanas programmas darbības pārtraukšana; iestatīto uzstādījumu atcelšana
- „Выбор продукта” („Produkta izvēle”) – produkta veida izvēle programmās „НА ПАРУ”, „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”, „ВАРКА/БОБОВЫЕ”
- „Меню” („Izvēlne”) – automātiskās ēdiena gatavošanas programmas izvēlēšanās
- „Старт” („Starts”) – uzstādītā ēdiena gatavošanas režīma ieslēgšana; iepriekšējās autozsilšanas funkcijas atslēgšana
- Displejs

Displeja indikatori

- Produkta veida indikatori programmās „НА ПАРУ”, „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”, „ВАРКА/БОБОВЫЕ”
- atlikta starta režīma laika un atlikta starta režīma darbības laika iestatīšanas indikators
- ēdiena gatavošanas laika un gatavošanas programmas darbības laika uzstādīšanas indikators
- D. laika uzstādīšanas indikators
- Ēdiena gatavošanas programmu indikatori
- Pulkstenis (gaidīšanas režīmā) / taimeris
- Programmas „МУЛЬТИПОВАР” indikators un izvēlētais temperatūras lielums šajā programmā
- autozsilšanas režīma ieslēgšanas / izslēgšanas indikators
- skaņas signālu ieslēgšanas / izslēgšanas indikators

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Pirms sākt lietot šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet tā lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paildzinās tās kalpošanas termiņu.

Drošības pasākumi

Rozātais nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies drošības tehnikas un izstrādājuma lietošanas noteikumu prasību neievērošanas dēļ.

- Ierīce paredzēta lietošanai tikai mājaiemniecības vajadzībām. Rūpnieciska vai jebkāda cita ierīces lietošana ir ierīces atbilstošo lietošanas noteikumu pārkāpums.

- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehniskos raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai – parametru neatbilstība 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. Izmantojiet pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.

STOP *Uzmanību! Ierīces darbības laikā tās korpuss, kauss un metāliskās detaļas saistīt! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimdus. Lai neapdedzinātos ar karstajiem vākiem, neliecieties pāri ierīcei, kad verat vājd vāku.*

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

STOP *legumājiem: nejauc elektropadeves kabeļa bojājumus vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabeļis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.*

- Darbības laikā nelieciet ierīci uz mikstas virsmas, neapklāiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci zaru telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkopes instrukciju (lpp. 78).

STOP *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūklast!*

- Izstrādājums nav paredzēts, lai to lietotu bērni, cilvēki bez atbilstošām zināšanām un pieredzes, kā arī cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām, garīgām spējām, ja vien viņi neatrodas par viņu drošību atbildīgo personu uzraudzībā. Neatstājiet bez uzraudzības bērnus blakus ieslēgtai ierīcei.
- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkopošanas un remontu darbi ir jāizpilda autorizētā servisa centrā. Neprofesionāla darba veikšana var izraisīt ierīces saļošanu, traumas un īpašuma bojājumus.

Pirms lietošanas sāksšanas

Uzmanīgi izsaņiņojiet izstrādājumu un ņemiet to no kārbas, atbrīvojiet to no iesaiņošanas materiāliem un reklāmas uzlīmēm, izņemot uzlīmi ar sērijas numuru.

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 trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet. Pirmajā lietošanas reizē iespējama smakas rašanās, kas neliecina par ierīces bojājumiem. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu (lpp. 78).

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

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Pirms pirmās ieslēgšanas

Novietojiet ierīci uz cietais līdzenas horizontālas virsmas tā, lai no tvaika vārsta izplūstošie karstie tvaiki nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīvajiem segumiem, elektroniskām ierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var tikt sabojāti pēc saskarses 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 sildielementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

Energoneatkarīga atmiņa

Multikatlis REDMOND RMC-210 piemīt atmiņa, kas nav atkarīga no enerģijas padeves. Ja tīslatgāte tiek atslēgta, visi jūsu veiktie iestatījumi saglabāsies.

I *Uzmanību! Lai atjaunotu rupnības uzstādījumus, nospiediet un turiet nospiešanu pogu „Омена/Подогрев”. Ierīce atgriezīsies pie tiem parametriem, kas ir iestatīti pēc noklusējuma.*

Gaidīšanas režīms un miega režīms

Kad ierīce tiek pieslēgta pie elektrotīkla, tā pāriet gaidīšanas režīmā: displeja ir redzami automātiskā programmu indikatori (nevienš no tiem nemirgo), kā arī pulksteņa, kas rāda pašreizējo laiku 24 stundu diapazonā.

Ja gaidīšanas režīmā, kā arī iestatot ēdiena gatavošanas vai atliktā starta laiku, neviena no pogām nav bijusi nospiesta, ierīce pāriet miega režīmā: displeja pagaismošana nodziest, displeja redzams vienīgi pulksteņa. Visi iepriekš iestatītie uzstādījumi tiek atcelti. Lai atgrieztos gaidīšanas režīmā, nospiediet jebkuru pogu, izņemot pogas „Меню” vai „Мультитовар”. Lai pārietu uz programmu izvēli, nospiediet pogu „Меню” vai „Мультитовар”.

Pulksteņa uzstādīšana (pašreizējā laikā)

No elektrotīkla atslēgta multikatlis displejā, kā arī gaidīšanas režīmā un miega režīmā ir redzams pulksteņa. Lai laiku pulksteni izmainītu:

1. Gaidīšanas režīmā nospiediet un turiet nospiešanu pogu „Часы” vai „Минуты”, displejā cipari sāks mirgot.
2. Lai mainītu pulksteņa rādījumu, nospiediet pogu „Часы”, lai mainītu minūšu rādījumu – pogu „Минуты”. Lai ātri mainītu rādījumu, nospiediet un turiet nospiešanu atbilstošo pogu.
3. Pēc uzstādīšanas beigšanas nospiediet un turiet nospiešanu pogu „Срап”, cipari displejā pārstās mirgot. Laiks ir uzstādīts.

Skaluma regulēšana un skaņas signālu atslēgšana

Šajā multikatlī ir paredzēta iespēja regulēt skaņas signālus, kas pavada pogu nospiešanu un ēdiena gatavošanas procesa pabeigšanu.

1. Gaidīšanas režīmā nospiediet un turiet nospiešanu pogu „Отсрочка/Таймер”. Displejā parādīsies skaļuma līmeņa lielums (no 0 līdz 10):
 - 1–10 (minimālais – maksimālais skaļums) – skaņas signāli ir ieslēgti, displejā redzams indikators
 - 0 – skaņas signāli ir izslēgti, displejā redzams indikators
2. Spiediet pogu „Часы”, lai samazinātu, un pogu „Минуты”, lai palielinātu skaļumu. Pēc skaļuma līmeņa iestatīšanas nospiediet un turiet nospiešanu pogu „Срап” tik ilgi, kamēr ierīce atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

Tvaiku noplūšanas regulēšana

Ierīce ir aprīkota ar noņemamu tvaika vārstu ar tvaika izejas regulētāju, kurš ir iestatīts vienā no četriem stāvokļiem:

- tvaika noplūšana ir daļēji slēgta stāvoklī no „1” (maksimālā noplūde) līdz „10” (minimālā noplūde), kas ļauj samazināt iztvaikošanas ātrumu un novērst šķidrums izvārīšanos;
- stāvoklī „0” vārsta vāks ir viegli noņemams, lai varētu efektīvāk to iztīrīt (lpp. 78).

I *Nesietādīet vārsta regulētāju stāvoklī „0” ēdiena gatavošanas laikā: atverot ierīces vāku, vārsta vāks var izkrist no ligzdas.*

Programmas starta laika atlikšana

Funkcija „Starta atlikšana” sniedz iespēju uzstādīt diennakts laiku, kurā ēdienam ir jābūt gatavam. Atlikta gatavošanas process var diapazonā no 10 minūtēm līdz 24 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas laiku. Ierīce iegūme pēdējo iestatīto laiku un, ieslēdzot nākamreiz atliktā starta režīmā, tā izmanto to kā laiku pēc noklusējuma.

Pirms sākt izmantot šo funkciju ir jāiestāda pulksteņa pašreizējais laiks.

1. Izvēlieties gatavošanas programmu ar pogu „Меню” vai „Мультитовар” palīdzību. Nospiediet pogu „Отсрочка/Таймер”, ja nepieciešams izmainiet

gatavošanas laiku. Vēlreiz nospiediet pogu „Отсрочка/Таймер”. Displejā parādīsies indikators un laiks 24 stundu formātā.

2. Spiežot pogu „Часы” mainiet stundas, spiežot pogu „Минуты” – minūtes. Lai ātri mainītu stundas un minūtes, nospiediet un turiet nospiešanu atbilstošo pogu.
3. Lai aktivizētu atlikto startu, nospiediet un turiet nospiešanu pogu „Срап” tik ilgi, līdz tās indikators pārstās mirgot. Displejā paliks izvēlētais programmas nosaukums, indikators un diennakts laiks, kad ir jābūt gatavam ēdienam. Līdz programmas darbības sākumam laiks displejā nemainās.

Kad sāksies ēdiena gatavošanas process, displejā parādīsies indikators un programmas darbības laiks. Sākies laika atpakaļejošā atskaite.

4. Sekojiet sadalās „Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secībā” 8–10 punktam.

I *Atliktā starta funkcija ir pieejama visām automātiskajām ēdiena gatavošanas programmām, izņemot programmu „ЖАРКА”.*

Programmā „НА ПАРУ” laika atpakaļejošā atskaite sākas tikai pēc tam, kad sācis vārīties ūdens, tāpēc šīs programmas darbības faktiskais beigšanās laiks var atšķirties no iestatītā atliktā laika par dažām minūtēm.

Nav ieteicams lietot funkciju „Starta atlikšana”, ja receptē ir iekļauti produkti, kas ātri bojājas (olas, svaigs piens, gaļa, siers utt.).

Gatavu ēdiena temperatūras uzturēšana (autouzsilde)

Šī funkcija automātiski ieslēdz autouzsilēšanas režīmu uzreiz pēc ēdiena gatavošanas programmas beigšanās un uztur gatavā ēdiena temperatūru 70–75°C robežās 24 stundu laikā.

Pēc programmas aktivizēšanas displejā parādīsies indikators . Pēc programmas darbības beigšanās programmas indikators displejā nodziest, iedegsies pogas „Омена/Подогрев” indikators, sāksies sildīšanas režīma darbības laika tiešā atskaite.

Lai apturētu autouzsilēšanu, nospiediet un turiet nospiešanu pogu „Омена/Подогрев”: tās indikators nodziest.

Lai atslēgtu autouzsilēšanu iepriekš, pēc ēdiena gatavošanas programmas vai starta atlikšanas režīma darbības sākuma nospiediet un turiet nospiešanu pogu „Срап”: displejā parādīsies indikators . Atkārtota pogas „Срап” nospiešana atkal ieslēgs autouzsilēšanu.

I *Autouzsilēšanas funkcija nav pieejama programmā „ЙОГУРТ/ТЕСТО”; kā arī programmā „МУЛЬТИПОВАР”, kad iestatītā gatavošanas temperatūra ir zemāka par 75°C.*

Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secība

1. Sagatavojiet (nomēriet) nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet kausā. Uzmaniet, lai visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atstātos zemāk par maksimālo skaļuma atzīmi uz kausa iekšējās virsmas.
2. Ielieciet kausu ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka tas cieši saskaras ar sildilementu.
3. Aizveriet multikatlā vāku, līdz atskan klikšķis. Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla.
4. Spiežot pogu „Меню”, izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu (lai izvēlētos programmu „МУЛЬТИПОВАР” nospiediet pogu „Мультитовар”), displejā parādīsies programmas indikators un pēc noklusējuma iestatītais ēdiena gatavošanas laiks.

Programmās „НА ПАРУ”, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”, „ЖАРКА”, „ВАРКА/БОБОВЫЕ”, spiežot pogu „Выбор продукта”, izvēlieties apakšprogrammu no iznirstošās izvēlnes (indikatori „МЯСО” („Gaļa”), „ПТИЦА” („Putnu gaļa”), „РЫБЫ” („Zivis”), „ОВОЩИ” („Dārzeņi”)) ar savu gatavošanas laiku pēc noklusējuma.

Ēdiena gatavošanas laiku var mainīt*

5. Lai mainītu ēdiena gatavošanas temperatūru programmā „МУЛЬТИПОВАР”, spiediet pogu „Мультитовар” tik ilgi, līdz displejā labajā pusē parādīsies nepieciešamā temperatūras vērtība (lai ātri mainītu šo vērtību, nospiediet un turiet nospiešanu pogu).

6. Ja ir nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku (skat. „Programmas starta laika atlikšana”).
7. Nospiediet un turiet nospiešanu pogu „Срап” tik ilgi, līdz pogas indikators pārstās mirgot. Displejā parādīsies indikators (autouzsilēšana ieslēgta). Sākies programmas izpildīšana un ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaite**.
8. Ir iespēja autouzsilēšanas funkciju iepriekš atslēgt, nospiežot pogu „Срап” un turot to nospiešanu tik ilgi, līdz displejā parādīsies indikators „Ar atkārtotu pogas „Срап” nospiešanu var atkal ieslēgt šo funkciju.
9. Pēc ēdiena gatavošanas programmas pabeigšanas atskanēs signāls. Atkarībā no pašreiz esošajiem iestatījumiem tālāk ierīce pāries uzsilēšanas režīmā (deg pogas „Омена/Подогрев” indikators) vai gaidīšanas režīmā.
10. Lai pārtrauktu gatavošanas procesu, atkal ievadītās programmas vai atslēgtu sildīšanu, nospiediet un turiet nospiešanu pogu „Омена/Подогрев”.

* Lai izmainītu ēdiena gatavošanas laiku:

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu „Отсрочка/Таймер”. Displejā degs indikators laiku rādošie cipari sāks mirgot.
2. Spiežot pogas „Часы” vai „Минуты”, palielināti vai samazināti laika lielumi. Lai pārīrināti mainīti šos lielumus, turiet pogu nospiešanu.
3. Pēc ēdiena gatavošanas laika iestatīšanas pabeigšanas pārejiet pie nākamā soļa. Lai atceltu uzstādītos iestatījumus, nospiediet pogu „Омена/Подогрев”, pēc tam ievadiet visu gatavošanas laiku, ja nepieciešams.

I *Uzmanību! Iestatot ēdiena gatavošanas laiku ar roku (manuāli), ņemiet vērā iespējamo laika diapazonu un iestatīšanas soli, kas paredzēts gatavošanas laika diapazonā.*

***Gatavošanas programmu grupā „НА ПАРУ” laika atpakaļejošā atskaite sāksies tikai pēc tam, kad sāks vārīties ūdens un kausā būs izveidojies pietiekams daudzums tvaiku.*

Programma „МУЛЬТИПОВАР”

Programma ir paredzēta tam, lai gatavotu praktiski jebkurus ēdienus ar lietotāja uzstādītiem gatavošanas temperatūras (35–170°C ar 5°C iestatīšanas soli) un laika (no 2 minūtēm līdz 15 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli intervāliem līdz 1 stundai, 10 minūtes intervālam, sākot ar 1 stundu) parametriem. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks ir 35 minūtes, temperatūra – 100°C. Programmā „МУЛЬТИПОВАР” nav pieejama autouzsilēšanas funkcija, ja iestatītā gatavošanas temperatūra ir zemāka par 75°C.

Tvaicēšanas programmas („НА ПАРУ”)

Programma tiek ieteikta gaļas, mājas putnu, zivju, dārzeņu, diētisko ēdienu un bērnu uztura gatavošanai tvaicējot. Pēc noklusējuma laiks ir atkarīgs no izvēlētais apakšprogrammas (tiek iestatīta, nospiežot pogu „Выбор продукта”): „МЯСО” („GAĻA”) – 35 minūtes, „ПТИЦА” („PUTNU GAĻA”) – 25 minūtes, „РЫБЫ” („ZIVIS”) – 18 minūtes, „ОВОЩИ” („DĀRZENI”) – 20 minūtes. Ir iespējama manuāla ēdiena gatavošanas laika uzstādīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Lai gatavotu šajā programmā lietotajai speciālo konteineri ar regulējamu tilpumu (līdz 1 litram komplektā). Konteineri tvaicēšanai ielieciet iekšējā katla apmalē tā, lai izcilpi kausa malās iegultu gropēs. Apmales iekšējā pusē ir paredzēti divi grupu komplekti konteineru augstuma, tātad arī tilpuma regulēšanai. Ielietiet multikatlā kausā 600–1000 ml ūdens. Ievietojiet konteineri kausā. Nomēriet ar sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, izlieciet tos vienmērīgi konteinerī. Tālāk sekotiet sadalās „Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secībā” 2–10 punktam.

Programma „ПЛОВ”

Programma tiek ieteikta plova gatavošanai ar gaļu, ar zivīm vai ar dārzeņiem. Pēc noklusējuma programmas ēdiena gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējama manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma „С/П”

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

Programma „БЫПЕЧКА”

Programma tiek ieteikta biskvīta, kūksu, pirāgu cepšanai. Pēc noklusējuma gatavošanas laiks ir 45 minūtes. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma „Х/ЕБ”

Programma tiek ieteikta dažādu veidu maizes cepšanai. Programma sastāv no diviem posmiem: miklas uzraudzēšana un gatava izstrādājuma cepšana. Pēc noklusējuma gatavošanas laiks ir 3 stundas. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 6 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Izlejiet mīklu, sekojot rekomendācijām, kas sniegtas jūsu izvēlētajā receptē. Izlieciet mīklu kausā. Ielieciet kausu multikattā korpusā. Sekojiet tam, lai visas sastāvdaļas atrastos zemāk par atzīmi „1/3” uz kausa iekšējās virsmas. Tālāk ievērojiet secību, kas norādīta sadaļas „Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība” 2–10 punktus. Neveriet vaļā multikattā vaku, kamēr pilnībā nav beidzies cepšanas process.

i Novietojams izmantot funkciju „Starta atlikšana”, jo tas var negatīvi ietekmēt produkta kvalitāti.

Cepot mazi, strikti ievērojiet komplektā ar šī modeļa multikattu piegādājamās grāmatas „120 receptes” norādījumus.

Cepšanas programmas („ЖАРКА”)

Programma tiek ieteikta gaļas un gaļas produktu, mājas putnu gaļas, zivju un jūras produktu, kā arī dārzeņu, cepšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas (tiek iestatīta, nospiežot pogu „Выбор продукта”: „МЯСО” („GAĻA”) – 18 minūtes, „ПТИЦА” („PUTNU GAĻA”) – 17 minūtes, „Рыба” („ZIVIS”) – 15 minūtes, „ОВОЩИ” („DĀRZENI”) – 16 minūtes. Ir iespējama manuāla ēdiena gatavošanas laika uzstādīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Šīs grupas programmas funkcija „Starta atlikšana” nav pieejama. Ir atļauts cept produktus ar noņemtu ierīces vaku.

Programma „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ”

Programma paredzēta biežputru vārīšanai, izmantojot zema tauku satura pastērēto pienu, kā arī putruma vārīšanai un ēdīnu piedevu gatavošanai. Pēc noklusējuma gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Ieteikumi piena biežputru gatavošanai multikattā

Lai novērstu uzcārtā piena tiecēšanu pāri kausa malām un iegūtu nepieciešamo rezultātu, ieteicams pirms biežputras gatavošanas veikt sekojošās darbības:

- rūpīgi noskalot visus pīlgraudu putrumus (rīsus, griķus, prosu u.c.), mazgāt tik ilgi, līdz ūdens ir dzidrs;
- ieleist pirms gatavošanas multikattā kausu ar sviestu;
- strikti ievērot porcijā, mērot sastāvdaļas atbilstoši receptu grāmatas ieteikumiem, samazināt vai palielināt sastāvdaļu daudzumu tikai proporcionāli;
- izmantojot pilnpienu, atšķaidīt to ar dzeramūdeni attiecībā 1:1.

i Piena un putruma īpašības atkarībā no to izcelsmes vietas un ražotāja var atšķirties, kas dažreiz izpaužas ēdiena gatavošanas rezultātos.

Ja vēlamais rezultāts programā „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ” netika sasniegts, izmantojiet universālo programmu «МУЛЬТИПОВАР». Piena biežputras gatavošanas optimālā temperatūra ir 95°C. Sastāvdaļu daudzumu un gatavošanas laiku uzstādiet atbilstoši receptei.

Sautēšanas programmas („ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ”)

Programmas tiek ieteiktas gaļas un gaļas produktu, zivju, jūras produktu un dārzeņu sautēšanai, kā arī galētu un citu ēdienu gatavošanai, kad ir vajadzīga ilgstoša termiskā apstrāde. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas (tiek iestatīta, nospiežot pogu „Выбор продукта”: „МЯСО” („GAĻA”) – 1 stunda, „ПТИЦА” („PUTNU GAĻA”) – 50 minūtes, „Рыба” („ZIVIS”) – 35 minūtes, „ОВОЩИ” („DĀRZENI”) – 45 minūtes. Ir iespējama manuāla ēdiena gatavošanas laika uzstādīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Vārīšanas programmas („ВАРКА/БОБОВЫЕ”)

Programmas tiek ieteiktas gaļas, putnu gaļas, zivju, dārzeņu un pākšaugu vārīšanai. Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas (tiek iestatīta, nospiežot pogu „Выбор продукта”: „МЯСО” („GAĻA”) – 1 stunda, „ПТИЦА” („PUTNU GAĻA”) – 50 minūtes, „Рыба” („ZIVIS”) – 35 minūtes, „ОВОЩИ” („DĀRZENI”) – 45 minūtes. Ir iespējama manuāla ēdiena gatavošanas laika uzstādīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Vārot pākšaugus pēc noklusējuma iestatīto laiku ir jāpalielina atbilstoši grāmatas „120 receptes” ieteikumiem.

Programma „ЙОГУРТ/ТЕСТО”

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 programā autoizsildes funkcija nav pieejama.

III. IERĪCES TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

- Pirms uzsākt ierīces tīrīšanu pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi.
- Lai iztīrītu ierīci, lietojiet mikstu drānu un neabrazīvus trauku mazgāšanas līdzekļus. Iesakām veikt izstrādājuma tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.

STOP Uzmanību! Aizliegts tīrīšanai izmantot abrazīvus vielas, sūkļus ar abrazīvu pārkājumu un ķīmiski agresīvas vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas.

- Pirms pirmās lietošanas vai ja ir radusies nepieciešamība novērst nepatīkamas vai jebkuras citas smakas, kas radušās pēc gatavošanas, iesakām pavarīt 15 minūšu laikā pusi citrona programā „НА ПАРУ” – „PĻAŠA”, nemainot laiku pēc noklusējuma.
- Kausu un alumīnija vāks * ir jātīra pēc katras lietošanas. Kausa mazgāšanai var izmantot trauku mazgājamo mašīnu. Pēc kausa tīrīšanas beigšanas izslaukiet sausu tā ārējo virsmu.
- Tiek ieteikts arī tvaika vārstu tīrīt pēc katras lietošanas. Uzstādiet tvaiku nopūšanas regulētāju stāvoklī „0” un, nelietojot spēku, noņemiet to. Pēc tam izņemiet vārsta apakšējo daļu, pavelkot to aiz izciļņa vāka padziļinājumā uz augšu un uz savu pusi. Rūpīgi izmazgājiet vārsta detaļas tekošā ūdenī un nožāvējiet tās. No sūkuma uzstādiet atpakaļ savā vietā apakšējo daļu, pēc tam – augšējo. Pārbidiet tvaika nopūšanas regulētāju stāvoklī „1”–„III”, lai nostiprinātu augšējo daļu līdzā.
- Ēdīnu gatavošanas laikā ir iespējama kondensāta veidošanās, kas šajā modeļā uzkrājas speciālā dobumā uz ierīces korpusa ar kausu. Kondensātu ir viegli savākt ar virtuves salvetes vai mikstas drānas palīdzību.
- Ierīces sildāmās kameras tīrīšanu veiciet tikai tad, kad tā ir redzami nētrā. Sānu sienas, sildāmā diska virsmu un temperatūras devēju apvalku var notīrīt ar mitru (ne slapju) sūkli vai salveti. Ja jūs izmantojat mazgāšanas līdzekli, pēc tīrīšanas ir rūpīgi jāsavāc tā atliekas. Ja kļūvusī nētrā sildāmā diska virsma, ir pieļaujams lietot viedās cietības sūkli vai sintētisko suku. Ja padziļinājumā ar temperatūras devēju ir nokļuvusi svešķermeņi, akurāti izņemiet tos ar pinceti, nespiežot uz devēja apvalku.

* Lai noņemtu iekšējo alumīnija vāku, vienlaicīgi pavelciet uz savu pusi un uz augšu divus plastmasas fiksatorus tā apakšējā daļā. Pēc tīrīšanas ievietojiet izcīlni, kas atrodas noņemamā vāka augšējā daļā, gropē, savienojiet to ar pamatvāku un uzspiediet uz apakšējā daļā fiksatora rajonā līdz atskan klikšķs. Iekšējam alumīnija vākam ir blīvi jānoskējas.

IV. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Paziņojums par kļūdu displejā	Iespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
E1 – E5	Traucējumi temperatūras devēju darbībā	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Blīvi aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla no jauna. Ja pēc atkārtotās pieslēgšanas problēma nav tikusi novērsta, vēršieties autorizētajā servisa centrā.

Bojājumi	Iespējamais cēlonis	Bojājumu novēršana
Neieslēdzas.	Nav strāvas padeves no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
Ēdiens tiek gatavots pārāk ilgi.	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
	Starp kausu un sildēlementu ir iekļuvis svešķermenis.	Izņemiet svešķermeņi.
	Kausu multikattā korpusā ir ielikts nētrēdzenis.	Ielieciet kausu korpusā taisni, bez sašķiebumiem.
	Sildēlements ir nētris.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildēlementu.

V. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 25 mēnešiem no izstrādājuma iegādāšanās brīža. Garantijas periods laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst jebkuru ražošanas defektus, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, ja defektus izraisījis 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 nepareizi rīkojoties ar to, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz daļižu izstrādājuma nolietojumu un patērējamajam materiāliem (filtriem, lampām, keramikaskiem un teflona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

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

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas ierakstīts identifikācijas uzlīmē uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm, 6. un 7. zīme norāda uz mēnesi, 8. – uz ierīces ražošanas gadu.

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

i Iesaņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāatliec saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādes programmu. Neizmēģiet šodus izstrādājumu kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

SISUKORD

I. ENNE KASUTAMIST	79
II. MULTIKEETJA KASUTUS	79
III. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	81
IV. ENNE HOOLDUSKESKUSSESSE PÖÖRDUMIST	81
V. GARANTIIKOHUSTUSED	81

Tehniline iseloomustik

Mudel	RMC-210
Võimsus	900 W
Pinge	220–240 V, 50 Hz
Anuma maht	5 l
Anuma kate	keramiiline kõrbemisvastane
Vedelkristalli ekraan	monokroomiline, russifitseeritud
Regulaatoriga auruklapp	eemaldatav
Sisekaas	eemaldatav
3D-soojendus	
Kell	
Energiasõltuv mälu	
Helitugevuse reguleerimine ja helisignaale väljalülitamine	
Programme arv	51 (23 automaatset, 28 käsitsi seadistatavat)

Automaatprogrammid

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOKK)
2. НА ПАРУ – МЯСО (AURUL – LIHA)
3. НА ПАРУ – ПТИЦА (AURUL – LINNULIHA)
4. НА ПАРУ – РЫБА (AURUL – KALA)
5. НА ПАРУ – ОВОЩИ (AURUL – JUURVIILAD)
6. ПЛОВ (PILAFF)
7. СУП (SUPP)
8. ВЫПЕЧКА (KÕPSETAMINE)
9. ХЛЕБ (LEIB)
10. ЖАРКА – МЯСО (PRAADIMINE – LIHA)
11. ЖАРКА – ПТИЦА (PRAADIMINE – LINNULIHA)
12. ЖАРКА – РЫБА (PRAADIMINE – KALA)
13. ЖАРКА – ОВОЩИ (PRAADIMINE – JUURVIILAD)
14. МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ (PIIMAPUDRU/TANGUD)
15. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – МЯСО (HAUTAMINE/SÜLT – LIHA)
16. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ПТИЦА (HAUTAMINE/SÜLT – LINNULIHA)
17. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – РЫБА (HAUTAMINE/SÜLT – KALA)
18. ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ – ОВОЩИ (HAUTAMINE/SÜLT – JUURVIILAD)
19. БАРКА/БОБОВЫЕ – МЯСО (KEETMINE/OAD – LIHA)
20. БАРКА/БОБОВЫЕ – ПТИЦА (KEETMINE/OAD – LINNULIHA)
21. БАРКА/БОБОВЫЕ – РЫБА (KEETMINE/OAD – KALA)
22. БАРКА/БОБОВЫЕ – ОВОЩИ (KEETMINE/OAD – JUURVIILAD)
23. ЙОГУРТ/ТЕСТО (JOGURT/TAIGEN)

Functioonid

Autosoojendus	kuni 24 tundi
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine	
Toitude soojendamine	
Stardi edasilükkamine	kuni 24 tundi

Комплектаatsioon

Multikeetja	1 tk.
Anum RB-CS30	1 tk.
Konteiner auru valmistamiseks reguleeritava mahuga	1 tk.
Eemaldatava käepidemega korv fritüüris praadimiseks	1 tk.
Mõõteklaas	1 tk.
Kopsik	1 tk.
Lame lusikas	1 tk.
Raamat „120 retsepti“	1 tk.

Kasutusjuhend	1 tk.
Hooldusraamat	1 tk.
Elektritoitejuhe	1 tk.

Multikeetja seadmestus

1. Kere	8. Ekraaniga juhtimispaneel
2. Ülekande käepide	9. Kopsik
3. Seadme kaas	10. Lame lusikas
4. Eemaldatav sisekaas	11. Konteiner auru valmistamiseks
5. Anum	reguleeritava mahuga
6. Kaane avamise nupp	12. Mõõteklaas
7. Eemaldatav auruklapp auru	13. Korv fritüüris valmistamiseks
väljalaste regulaatoriga	14. Elektritoitejuhe

Juhtimispaneel

- „Отсрочка/Таймер“ („Edasilükkamine/Taimer“) – järgmiste režiimide valik:
 - valmistamisaja seadistamine
 - edasilükatud stardiaja seadistamine (ooterežiimis)
- „Часы“ („Tunnid“) – tundide seadmine jooksva aja ja stardi edasilükkamise aja häälestamiseks; valmistamisaja ja helisignaale tuguvuse vahendamise
- „Минуты“ („Minutid“) – minutite seadmine jooksva aja ja stardi edasilükkamise aja häälestamiseks; valmistamisaja ja helisignaale tuguvuse suurendamine
- „Мультиповар“ – programmi „МУЛЬТИПОВАР“ valik ja valmistamise temperatuuri muutmise selles režiimis
- „Отмена/Подогрев“ („Tühistamine/Soojendamine“) – soojendamisrežiimi sisse- / väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisestatud seadistuste nullimine
- „Выбор продукта“ („Toiduaine valik“) – toiduaine valik programmides „НА ПАРУ“, „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ“, „БАРКА/БОБОВЫЕ“
- „Меню“ („Menü“) – valmistamise automaatprogrammi valik
- „Старт“ („Start“) – valmistamise seadistatud režiimi sisselülitamine; autosoojendusfunktsiooni eelnev väljalülitamine
- Ekraan

Ekraani seaded

- Toiduainete liigi indikaatorid programmides „НА ПАРУ“, „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ“, „БАРКА/БОБОВЫЕ“
-  – aja seadmise indikaator stardi edasilükkamise režiimis stardi edasilükkamise töö režiimis
-  – valmistamisaja valmistamisprogrammi tööaja seadmise indikaator
- Valmistamisprogrammi indikaatorid
- Kell (ooterežiimis) / taimer
- Programmi „МУЛЬТИПОВАР“ programm ja antud programmis valitud temperatuuri tähendus
-  – autosoojendusrežiimi sisse- / väljalülitamise indikaator
-  – helisignaale sisse- / väljalülitamise indikaator

I. ENNE KASUTAMIST

Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaja.

Ohutusmeetmed

i Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõuete ja kasutusreeglite rikkumisest.

- Seade on mõeldud olmekasutuseks. Seadme tööstuslik või muu kasutus on seadme kasutusreeglite rikkumiseks.
- Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pinge ühtib seadme nominaalpingega (vt tehnilisi iseloomustikke või toote tehase tabelit).

- Kasutage pikendust, mis on arvestatud seadme tarbimisvõimsusele – parameetrite mittevastavus võib tekitada lühise või kaabli süttimise.
- Lülitage seade vaid maandusega pistikutesse – kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.

STOP **TÄHELEPANU!** Seadme töö ajal korpus, anum ja metalldetailid kuunuvad! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Vältimaks kuumast aurust tekkitavat põletust, ärge kumarduge seadme kohale kaane avamisel.

- Peale kasutamist lülitage seade pistikust välja, samuti selle puhastamise või teiseldamise ajal. Elektrijuhet võte kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aja juhtmest.
- Ärge tõmmake elektrijuhet uksevahedest või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhet ei oleks keerunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, nurkadega ja mööbli äärega.

STOP **Pidage mees:** elektrikaabli juhustlik vigastamine võib tekitada häired, mis ei vasta garantii tingimustele, samuti võivad tekitada elektrilöögi. Kasutades elektrikaabel on vaja viivitamatult välja vahetada hoolduskeskuses.

- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülekuumenemise ja vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhu käes – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusse võivad tingida seadme tõsised häired.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid (lk. 81).

STOP **KEELATUD** lasta seadet vette või paigutada seade jooksva vee alla!

- Seadet on keelatud kasutada lastel, vastavate teadmiste inimestel, samuti piiratud füüsilisel, sensoorsele, intellektuaalsele võimega inimestel, kui nad on nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all. Ärge jätke lapsi üksinda sisselülitatud seadme juures.
- Seadme iseseisev remont või selle konstruktsiooni muudatuste tegemine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditööd peab teostama vaid autoriseeritud hooldikeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimine, traumad ja vara kahjustuse.

Kasutamise eelselt

Pakkige seade ettevaatlikult lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja re-laamsildid, väljaarvatud seerianumbrile kleebid.

Seerianumbri puudumine seadmel jätab teid automaatselt ilma garantiiteenindusest.

Hõõrude seadme korpusst niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutamisel võivad tekkida kõrvalised lõhnad, mis ei ole seadme vigastuste tagajärjek. Sel juhul teostage seadme puhastus (lk. 81).

! Tähelepanu! Seadet on keelatud kasutada mistahes vigastuste korral.

II. MULTIKEETJA KASUTUS

Enne esimest kasutust

Paigutage seade kõhale siledale alusele, et auruklapist väljuv kuum aur ei satuks tapeetidele, dekoratiivkatetele, elektriseadmetele ja muudele esemetele või materjalidele, mis võivad saada kannatada kõrgenenud niiskusest ja temperatuurist.

Enne valmistamist veenduge, et multikeetja sisemised ja nähtavad välised osad ei oleks vigastatud, nendel poleks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduslemendi vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

Energiasõltuv mälu

Multikeetja REDMOND RMC-210 on energiasõltumatu mälu. Elektrienergia ajutise väljalülitamise korral säilivad kõik teie poolt teatantud häälestused.

EST

i Tähelepanu! Tehaseadmete taastamiseks vajutage ja hoidke all nuppu «Отмена/Подогрев». Seade pöördub tagasi vaikimisi paigaldatud tähenduste juurde.

Ooterežiim ja unerežiim

Seadme lülitamisel elektrivõrkuga läheb see üle ooterežiimi: ekraanile kuvatakse automaatsprogrammide indikaatorid (ükski nendest ei vilgu), samuti kell, mis näitab jooksvast aega 24-tunnise vahemikus.

Kui ooterežiimis, samuti valmistamisaja või edasilükatud startiaja seadmise jaoksul minuti vältel ühtegi nuppu ei vajutatud, läheb seade üle unerežiimi: ekraanil valgustus lülitub välja, sellele jääb vaid kell. Kõik varem tehtud seadmedust nullitakse. Selleks, et pöörduda tagasi ooterežiimi, vajutage suvalist nuppu, väljaarvatud „Меню“ või „Мультиповар“. Programmi valikuks üleminekul vajutage nuppu „Меню“ või „Мультиповар“.

Kella (jooksva aja) seadmine

Elektrivõrgust väljalülitatud multikeetja režiimis, samuti ooterežiimis ja unerežiimis, kajastub ekraanil kell. Selleks, et muuta kellaagea:

1. Ooterežiimis vajutage ja hoidke all nuppu „Часы“ või „Минуты“, ekraanil oleval arvud hakkavad vilkuma.
2. Tundide tähenduse muutmiseks vajutage nuppu „Часы“, minutilise tähenduse muutmiseks – nuppu „Минуты“. Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vastavat nuppu.
3. Peale seadmestamise lõppu vajutage ja hoidke all nuppu „Срап“, ekraanil olevad numbrid lõpetavad vilkimise. Aeg on seadistatud.

Helitugevuse reguleerimine ja helisignaale väljalülitamine
Multikeetja nimetatud mudelis on võimalus reguleerida helisignaale tugevust, mis saadavad nuppude vajutamisel ja valmistamisaja lõppemisel.

1. Ooterežiimis vajutage ja hoidke all nuppu „Отсрочка/Таймер“. Ekraanile kuvatakse helitugevuse tähendus (0 kuni 10):
 - 1–10 (minimaalne-maksimaalne helitugevus) – helisignaaliid on sisselülitatud, ekraanil on indikaator
 - 0 – helisignaaliid on välja lülitatud, ekraanil indikaator
2. Helitugevuse vähendamiseks vajutage nuppu „Часы“ ja helitugevuse suurendamiseks nuppu „Минуты“. Peale helitugevuse taseme seostamist vajutage ja hoidke all nuppu „Срап“, kuni seade ei pöördu tagasi ooterežiimi.

Auru väljalaske reguleerimine

Seade on varustatud eemaldatava auruklapiga auru väljalaske reguleatoriga, mis seatakse ühte neljast asendist:

- auru väljalaske suletakse osaliselt asendites „I“ (maksimaalne väljalase) kuni „III“ (minimaalne väljalase), mis võimaldab vähendada aurustumise kiirust ja ennetada vedeliku väljakeemist;
- asendis „0“ on klapi kaas kergesti mahavõetav efektiivsemaks puhastamiseks (lk. 82).

i Ärge seadke klapi regulaatorit asendisse „0“ toidu valmistamise ajal: seadme kaane avamisel võib klapi kaas pesast välja kukkuda.

Programmi käivitamise edasilükkamine

Funktsioon „Stardi edasilükkamine“ võimaldab seada aja, mil toit peab valmis olema. Valmistamisprotsessi võib edasi lükata vahemikus 10 minutist 24 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. Seade jätab meelde viimase seadistatud aja ja edasilükatud startirežiimi järgneval sisselülitamisel kasutat seda vaikimisi ajana.

Enne käesoleva programmi kasutamist on vaja kella seada jookseve kellaagea (vt „Kella (jooksva aja) seadmine“).

1. Valige valmistamise programm nuppude „Меню“ või „Мультиповар“ abil (vt „Автоматпрограммide kasutamise üldkord“). Vajutage nuppu „Отсрочка/Таймер“, vajadusel muutke valmistamise aega. Vajutage veelkord nuppu „Отсрочка/Таймер“. Ekraanile ilmub indikaator ja kella tähendus 24-tunnises formaadis.
2. Nupule „Часы“ vajutades muutke tundide tähendust, nupule „Минуты“ vajutades – minutilise tähendust. Tähenduse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vastavat nuppu.
3. Edasilükatud starti käivitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu „Срап“, kuni selle indikaator lõpetab vilkimise. Ekraanile jääb valitud programmi nimetus, indikaator ja aeg, mil toit peab valmis olema. Programmi töö alguseni ekraanil olev aeg ei muutu.

Peale valmistamisaja algust ilmub ekraanile indikaator ja programmi töö aeg. Algab aja tagasiarvestus.

4. Jätake peatüki „Автоматпрограммide kasutamise üldkord“ p. 8–10.

i Edasilükkamise start on olemas kõikidel valmistamise automaatsprogrammidel, väljaarvatud „ЖАРКА“ programm.

Programmi „НА ПАРУ“ algab valmistamisaja tagasiarvestus peale vee keemahakkamist, mistõttu võib aund programmi töö lõppemise faktiline aeg erineada seadistatud edasilükatud ajast mõne minuti võrra.

Ei soovitata kasutada „Stardi edasilükkamine“ funktsiooni, kui retsept sisaldab kiirelt halvaksminnevald toiduaineid (mune, värsket piima, liha, juustu jne).

Valmistootu temperatuuri ülalhooldamine (autosoojendus)

Nimetatud funktsioon lülitab automaatselt sisse soojendusrežiimi kohe peale valmistamisprogrammi töö lõppemist ja hoiab valmistoidu temperatuuri 70–75°C piires 24 tunni vältel.

Peale programmi käivitamist ilmub ekraanile indikaator . Peale programmi töö lõppemist kustub ekraanil programmi indikaator, sütib nupu „Отмена/Подогрев“ indikaator, soojenduse režiimis algab otsene aja tagasiarvestus.

Soojenduse peatamiseks vajutage ja hoidke all nuppu „Отмена/Подогрев“: selle indikaator kustub.

Selleks, et eelnevalt lülitada välja autosoojendus, vajutage peale valmistamisprogrammi töö algust või starti edasilükkamise režiimi ja hoidke all nuppu „Срап“: ekraanile ilmub indikaator . Nupu „Срап“ korduval vajutusel lülitub sisse autosoojendus.

i Autosoojendusfunktsioon puudub programmis „ЙОГУРТ/ТЕСТО“, samuti programmis „МУЛТИПОВАР“ valmistamistemperatuuri seadistamisel 75°C.

Автоматпрограммide kasutamise üldkord

1. Vastavalt retseptile valmistage ette (mootke) vajalikud koostisained, pange anumasse. Jälgige, et kõik koostisained, muuhulgas ka vedelik, asuksid annu sissepina skuaa maksimaalsest märgist allpool.
2. Asetage anum seadme korpusesse. Veenduge, et see külgnäh tihedalt soojenduslehtediga.
3. Sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni. Lülitage sead elektrivõrku.
4. Vajutades nuppu „Меню“ valige valmistamise programm („МУЛТИПОВАР“ programmi valimiseks vajutage nuppu „Мультиповар“, ekraanile kuvatakse programmi ja vaikimisi seatud valmistamisaja indikaator.

Programmides „НА ПАРУ“, „ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ“, „ЖАРКА“, „ВАРКА/БОБОВЫЕ“, vajutage nuppu „Выбор продукта“, valige ekraanile tulevast menüüst programm (indikaatorit „МЯСО“ („Liha“), „ПТИЦА“ („Linnuliha“), „РЫБА“ („Kala“), „ОВОЩИ“ („Juurviljad“) oma vaikimisi määratud valmistamisajaga.

Valmistamisajaga võib muuta*

5. Valmistamise temperatuuri muutmiseks programmis „МУЛТИПОВАР“ vajutage nuppu „Мультиповар“, kuni paremal pool ekraani ilmub vajalik tähendus (tähendus kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke nuppu all).
6. Vajadusel seadistage edasilükatud starti aeg (vt „Programmi käivitamise edasilükkamine“).
7. Vajutage ja hoidke all nuppu „Срап“, kuni nupu indikaator lakkab vilkumast. Ekraanile ilmub indikaator (autosoojendus sisse lülitatud). Programm alustab tööd ja algab valmistamisaja tagasiarvestus**.
8. Autosoojendus funktsioon võib eelnevalt välja lülitada, vajutades nuppu „Срап“ ja hoides seda all, kuni ekraanile ilmub indikaator. Nupu „Срап“ korduval vajutusel lülitub aund funktsioon uuesti sisse.
9. Valmistamisprogrammi lõppedes kostab helisignaali. Sõltuvalt jooksvatest seadistustest läheb seade üle soojendamise režiimi (põleb nupu „Отмена/Подогрев“ indikaator või ooterežiimi).
10. Valmistamisprotsessi peatamiseks, sisestatud programmi tühistamiseks või soojendamise väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu „Отмена/Подогрев“.

*Valmistamisaja muutmiseks:

1. Peale valmistamisprogrammi valikut vajutage nuppu „Отсрочка/Таймер“. Ekraanil hakkab põlema indikaator aega tähistavad arvud hakkavad vilkuma.
2. Vajutades nuppu „Часы“ või „Минуты“, suurendage või vähendage aja tähendust. Tähenduse kiireks muutmiseks hoidke all vajutatud nuppu.
3. Valmistamisaja seadmise lõpetamisel suunduge järgmisele sammule. Sisestatud seadistuste tühistamiseks vajutage nuppu „Отмена/Подогрев“, mille järgselt sisestage kogu valmistamisprogramm uuesti.

i Tähelepanu! Valmistamisaja käsitsi seadmisel arvestage valmistamisprogrammiga ettenähtud võimalikku ajavahemikku ja paigaldussammu.

**Valmistamisprogrammi rühmas „НА ПАРУ“ algab aja tagasiarvestus peale vee keemahakkamist ja anumais piisava koguse auru tekkinist.

Программ „МУЛТИПОВАР“

Программ on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt etteantud temperatuuriparameetritega (35 kuni 170°C, muutmism 5°C) ja valmistamisajaga (2 minutit kuni 15 tunnini, muutmism 1 – 1 minut kuni 1-tunnisele intervallile, 10 minutit enam kui 1-tunnisele intervallile). Vaikimisi valmistamise aeg – 35 minutit, temperatuur – 100°C.

Аutosoojendusfunktsioon программis „МУЛТИПОВАР“ puudub, kui seatud valmistamistemperatuur on alla 75°C.

„НА ПАРУ“ rühma programmid

Soovitatakse liha, kodulinnu, kala, juurviljade, dietttoitude ja lastetoitude auruul valmistamiseks. Vaikimisi aeg sõltub valitud programmist (seadistatakse nupule „Выбор продукта“ vajutades): „МЯСО“ („Liha“) – 35 minutit, „ПТИЦА“ („Linnuliha“) – 25 minutit, „РЫБА“ („Kala“) – 18 minutit, „ОВОЩИ“ („Juurviljad“) – 20 minutit. Valmistamisajaga on võimalik seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Nimetatud программis valmistamiseks kasutatakse spetsiaalset reguleeritava mahuga konteinerit (kuulub komplekti). Selleks paigutage auruul valmistamiseks mõeldud konteineri sisseaun välisrõngasse nii, et anumaa aartes olevad eendid siseneksid soontesse. Rõnga sisseküljel on ette nähtud 2 soont valikut kõrguse ja konteineri mahu reguleerimiseks. Valage multikeetja anumasse 600–1000 ml vett. Asetage konteiner anumasse. Mootke ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, asetage need ühtlaselt konteinerisse. Edasijätake peatüki „Автоматпрограммide kasutamise üldkord“ p. 2–10.

Programm „ПЛОВ”

Soovitatakse liha, kala või juurviljalaffide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 1 tund. Valmistamisega on võimalik seada käitsi vahemikus 10 minutit kuni 2 tunnini 5-minutilise paigaldussummuga.

Programm „СУП”

Soovitatakse erinevate supide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 1 tund. Valmistamisega on võimalik seada käitsi vahemikus 10 minutit kuni 8 tunnini 5-minutilise paigaldussummuga.

Programm „БЫПЕЧКА”

Soovitatakse küpsetiste (keekside, biskviitide, pirukate) valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 45 minutit. Valmistamisega on võimalik seada käitsi vahemikus 10 minutit kuni 8 tunnini 5-minutilise paigaldussummuga.

Programm „ХЛЕБ”

Soovitatakse erinevate leivaliikide valmistamiseks. Programm koosneb kahest etapist: taigna kergitamisest ja valmis toote küpsetamisest. Vaikimisi valmistamise aeg – 3 tundi. Valmistamisega on võimalik seada käitsi vahemikus 10 minutit kuni 6 tunnini 5-minutilise paigaldussummuga.

Sõtkuge taigen, järgides teie poolt valitud retsepti soovitusi. Asetage taigen anumasse. Anum asetage multikeetja korpusse. Jälgige, et kõik koostisained asuksid anna sisepinnal olevast märgist „1/3” võrra madalamal. Edasi jätkake peatuki „Automaatprogramme kasutamise üldkord” p. 2–10. Ärge avage multikeetja kaant küpsetamisprotsessi täieliku lõpiseni.

i Ei soovitata kasutada „Stardi edasilükkamine” funktsiooni, kuna see võib mõjuda küpsetiste kvaliteetidele.

Leiva küpsetamisel järgige rangelt antud multikeetja mudelile lisatud raamatut „120 retsepti” näpunäiteid.

„ЖАРКА” rühma programmid

Soovitatakse liha ja lihasaaduste, kodulinnu, kala ja mereandide, samuti juurviljade praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist (seatakse nupule „Выбор продукта” vajutades): „МЯСО” („ЛИНА”) – 18 minutit, „ПТИЦА” („ЛИНУЛИНА”) – 17 minutit, „РЫБА” („КАЛА”) – 15 minutit, „ОВОЩИ” („ЖУРВИЛД”) – 16 minutit. Valmistamisega on võimalik seada käitsi vahemikus 5 minutit kuni 2 tunnini 1-minutilise paigaldussummuga.

Funktsiooni „Stardi edasilükkamine” selle rühma programmides ei ole. Toiduaineid on lubatud praadida avatud kaanega.

Programm „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ”

Mõeldud vähese rasvasisaldusega pastöriseeritud piimast putrude valmistamiseks, samuti tangude keetmiseks ja garnireide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 35 minutit. Valmistamisega on võimalik seada käitsi vahemikus 5 minutit kuni 4 tunnini 1-minutilise paigaldussummuga.

Soovitused piimaputru valmistamiseks multikeetjas:

Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovitatakse:

- hoolikalt pesta läbi kõik täiisvaja tangud (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- määrada multikeetja anum enne valmistamist võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõõtes toiduaineid vastavalt retseptiraamatut soovitudele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täiapiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

i Sõltvalt sellest, kust pärineb piim ja tangud ja sõltvalt tootjast, võivad nende omadused erineda, mis vahel annab end tunda valmistamise tulemustel.

Kui programmis „МОЛОЧНАЯ КАША / КРУПЫ” soovitud tulemust ei saavutatud, kasutage universaalset programmi „МУЛЬТИПОВАР”. Piimaputru valmistamise optimaalne temperatuur moodustab 95°C. Toiduainete kogus ja valmistamise aeg seadke vastavalt retseptile.

„ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ” rühma programmid

Soovitatakse liha ja lihatoodete, kala, mereaaduste ja juurviljade hautamiseks, samuti sültide ja muude, kestvat soojustöötlemit nõudvate toitude valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist (seatakse nupule „Выбор продукта”: „МЯСО” („ЛИНА”) – 1 tund, „ПТИЦА” („ЛИНУЛИНА”) – 50 minutit, „РЫБА” („КАЛА”) – 35 minutit, „ОВОЩИ” („ЖУРВИЛД”) – 45 minutit. Valmistamisega on võimalik seada käitsi vahemikus 10 minutit kuni 12 tunnini 5-minutilise paigaldussummuga.

„ВАРКА/БОБОВЫЕ” rühma programmid

Soovitatakse liha, linnuliha, juurviljade ja ubade keetmiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist (seatakse nupule „Выбор продукта”: „МЯСО” („ЛИНА”) – 1 tund, „ПТИЦА” („ЛИНУЛИНА”) – 50 minutit, „РЫБА” („КАЛА”) – 35 minutit, „ОВОЩИ” („ЖУРВИЛД”) – 45 minutit. Valmistamisega on võimalik seada käitsi vahemikus 5 minutit kuni 8 tunnini 5-minutilise paigaldussummuga.

Ubade keetmisel on vaja vaiki mis valmistamisega suurendada vastavalt raamatut „120 retsepti” nõuannetele.

Programm „ЮГРТ/ТЕСТО”

Soovitatakse erinevat liiki jogurti valmistamiseks ja pärmitaigna kergitamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg – 8 tundi. Valmistamisega on võimalik seada käitsi vahemikus 10 minutit kuni 12 tunnini 5-minutilise paigaldussummuga.

Autosoojenduse funktsiooni antud programmis ei ole.

III. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud.
- Nõude pesemiseks kasutage pehmet kangast ja abrasiivitud nõudepesuvahendeid. Soovitame puhastada seadet kohe peale kasutamist.

STOP Tähelepanu! Puhastamisel on keelatud kasutada abrasiivvahendeid, abrasiivvahu vampe ja keemiliselt agressiivseid aineid. Keelatud on sukeldada seadme korpus vette või asetada seda jooksva vee alla.

- Enne esmakasutamist või kõrvaliste lõhnade eemaldamiseks peale toidu valmistamist, soovime 15 minuti jooksul keeta pool sidrunit programmis „НА ПАРУ – РЫБА”, jättes vaiki mis aja muutmata.
- Anumat ja alumiiniumkaant peab puhastama peale iga kasutuskorda. Anumat võib pesta nõudepesumasinas. Puhastamise lõppedes pühkige anum välispind kuivaks.
- Auruklappi soovitatakse samuti puhastada peale iga kasutuskorda. Seadke auru väljalaske regulaator asendisse „0” ja võtke see jõudu kasutamata maha. Seejärel võtke välja klapi alumine osa, tõmmates seda kaanes oleva sivendi endist ülesse ja enda poole. Hoolikalt peske klapi osad jooksva vee all ja kuivatage. Aluges seadke kohale alumine osa, seejärel ülemine osa. Seadke auru väljalaske regulaator asendisse „I”–„III”, et kinnitada pesa ülemine osa.
- Toidu valmistamise ajal võib tekkida kondensaat, mis koguneb spetsiaalsesse, anum ülemise avara, seadme korpusel olevasse õõnsusse. Kondensaati on kerge eemaldada rätiku või köögipaberiga abil.

Seadme soojenduskambril puhastamist tehke vaid ilmse mustuse tekkinisel. Soojendusketta külmgiseid seinu, pealispinda ja kettakesel asuva termooduri kesta võib puhastada niiske (mitte märja) vanni või salvrätikuga. Kui kasutate pesuvahendit, on vaja hoolikalt eemaldada selle jäägid. Soojendusketta pinna määrdumisel võib kasutada keskmise karedusega vanni või sünteetilist harja. Võõrkehade sattumisel soojusanduri ümber asuvasse süvendisse, eemaldage need ettevaatlikult pintsetiga, vajutamata anduri kestale.

* Sisemise alumiiniumkaane mahavõtmiseks tõmmake üheaegselt enda peale ja ülesse kaks selle alumises osas olevat plastmassist fiksaatorit. Peale puhastamist seadke mahavõetava kaane ülemises osas asuv end soonde, kohandades see põhikaanega ja vajutage alumisele osale fiksaatori ümber klõpsutusi. Sisemine alumiiniumkaas peab tihedalt fikseeruma.

IV. ENNE HOOLDUSKESKUSSESSE PÖÖRDUMIST

Veatade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1 – E5	Häired termoodurite töös	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Sulgege tihedalt kaas, lülitage seade taas elektrivõrku. Kui korduv sisselülitamisest probleem säilib, pöörduge autoriseeritud hooldekeskusse.

EST

Vigastus	Võimalik põhjus	Vigastuse kõrvaldamine
Ei lülitu sisse.	Puudub elektritoide.	Kontrollige pinget elektrivõrgus.
	Elektrivõrgutoite vigastused.	Kontrollige pinget elektrivõrgus.
	Anuma ja soojenduselementi vahel on sattunud kõrvaline ese.	Eemaldage kõrvaline ese.
Toit valmib liialt aeglaselt.	Anum on multikeetjasse paigutatud ebatasasel.	Asetage anum sirgelt.
	Soojenduselement on määrdunud.	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement.

V. GARANTIIOHUSTUSED

Käesolevate seadmele kehtib 25 kuu pikkune garanti selle soetamise momendist alates. Garantiperioodi vältel on kohustatud valmistaja kõrvaldama remondi, detaileid asendamise või kogu seadme asendamiseks mistahes tehase defektid, mis on esile kutsunud materjalide või komplektatsiooni ebapiisava kvaliteediga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostu kuupäev on kinnitatud kaupluse pitsati ja müüja allkirjaga originaalsel garantiiõngil. Käesolev garantiil on tunnustatavad vaid sel juhul, kui seadet kasutati vastavalt kasutusjuhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ebaõige kasutuse tõttu vigastatud, samuti on säilinud toote täielik komplektatsioon. Nimestatud garantiil ei laiene toote loomulikule kulmisele ja kulumaterjalidele (filtriid, lambid, keraamilised- ja teflonkatted, kummist tihendid jne.).

Toode teenistuse tähtaeg ja garantiil kohustuste kehtivust arvestatakse müügi päevast või toode valmistuse kuupäevast (juhul, kui müügi kuupäev kindlaks määrata ei ole võimalik).

Seadise valmistamise kuupäev võib leida seerianumbris, mis on paigutatud identifikaatsiooni etikettil toode kerel. Seerianumber sisaldab 13 määrgi. 6-es ja 7-es märk tähendavad kuu, 8-mes – seadise väljalaskmise aasta.

Tootja poolt kehtestatud kasutusea moodustab 5 aastat selle soetamise päevast arvates tingimusel, et toodet kasutatakse kooskõlas käesoleva juhendiga ja rakendatavate tehniliste standarditega.

i Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise on vaja ulatiseerida kooskõlas kohaliku jäätmeäitise programmiga. Ärge visake neid tooteid välja koos tavaprase olmeprügiga.





Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
1801 S Treasure Drive, 515, North bay Village, Florida 33141, USA
www.redmond-ig.com
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-210-CIS-UM-2