

REDMOND

Мультиварка RMC-M150



Руководство по эксплуатации

RUS	3
GBR	40
UKR	45
KAZ	51
UZB	57
ROU	63
LTU	69
LVA	74
EST	79
GEO	84

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-M150, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка REDMOND RMC-M150 также существенно 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.

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

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

REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

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

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



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением мер безопасности и порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.
 - Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
 - Перед включением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
 - Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Обязательно подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- STOP** *ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные перчатки. 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.
- STOP** *Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный*

электрокабель требует срочной замены. Замена встроеного (несъемного) электрокабеля должна производиться специалистом сервис-центра.

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

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

- Не включайте прибор без установленной внутри чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это может привести к критичному перегреву прибора или повреждению антипригарного покрытия чаши.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	7	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	22
Устройство прибора	8	Расстойка теста.....	22
Панель управления	9	Приготовление фондю.....	23
Устройство дисплея.....	10	Жарка во фритюре.....	23
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	11	Приготовление творога	24
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	11	Приготовление сыра.....	24
Голосовой помощник.....	11	IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ	24
Установка времени приготовления.....	11	Приготовление детского питания.....	24
Функция «Отложенный старт».....	11	Стерилизация.....	25
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	12	Пастеризация.....	26
Предварительное отключение автоподогрева	12	Подогрев детских продуктов	27
Функция разогрева блюд	12	V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ.....	27
Энергонезависимая память	12	Правила по уходу и очистке	27
Общие рекомендации по приготовлению.....	12	Очистка корпуса.....	27
Функция «МАСТЕРШЕФ».....	13	Очистка чаши	27
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	14	Очистка внутренней алюминиевой крышки.....	27
Программа «ТУШЕНИЕ».....	15	Очистка съемного парового клапана	28
Программа «ВЫПЕЧКА».....	15	Удаление конденсата	28
Программа «РИС/КРУПЫ».....	15	VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	28
Программа «МАКАРОНЫ».....	16	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	32
Программа «НА ПАРУ»	16	Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»	34
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	17	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	35
Программа «ЖАРКА»	17	VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	37
Программа «ПЛОВ».....	18	VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	38
Программа «СУП».....	18	IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	39
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	19		
Программа «ЙОГУРТ»	20		
Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....	20		
Программа «ХЛЕБ»	20		
Программа «ВАРКА»	21		
Программа «ЭКСПРЕСС».....	22		

Технические характеристики

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

Программы

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

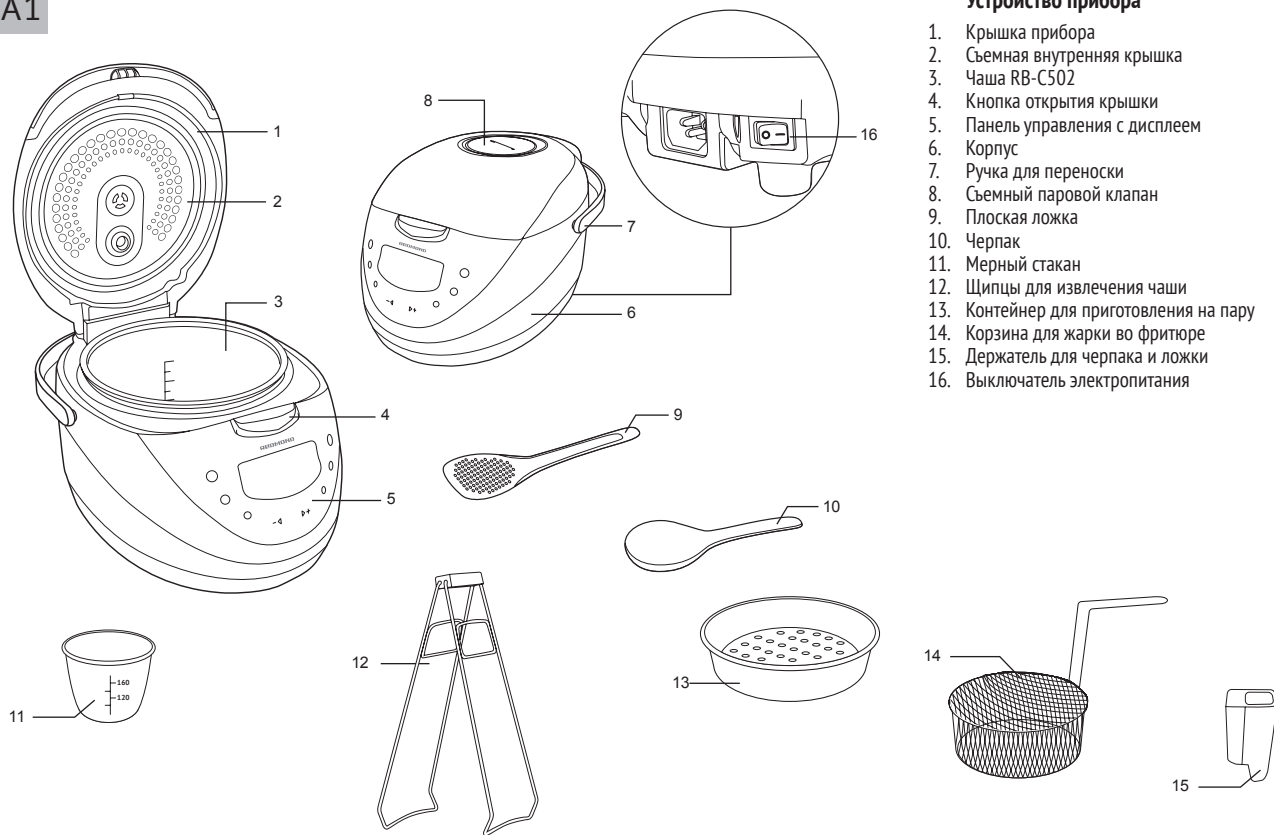
Функции

Функция «МАСТЕРШЕФ».....	есть	Чаша RB-C502.....	1 шт.
• регулировка времени и температуры во время приготовления		Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
• составление и запись индивидуальных программ		Корзина RAM-FB1 для жарки во фритюре.....	1 шт.
Функция «Голосовой помощник».....	есть	Мерный стакан.....	1 шт.
Функция поддержания температуры		Черпак.....	1 шт.
готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов	Плоская ложка.....	1 шт.
Предварительное отключение функции автоподогрева.....	есть	Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Функция разогрева блюд.....	до 24 часов	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Функция отложенного старта.....	до 24 часов	Книга «200 рецептов».....	1 шт.
Комплектация		Сервисная книжка.....	1 шт.
Мультиварка.....	1 шт.	Шнур электропитания.....	1 шт.
		Щипцы для извлечения чаши.....	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.

A1



Устройство прибора

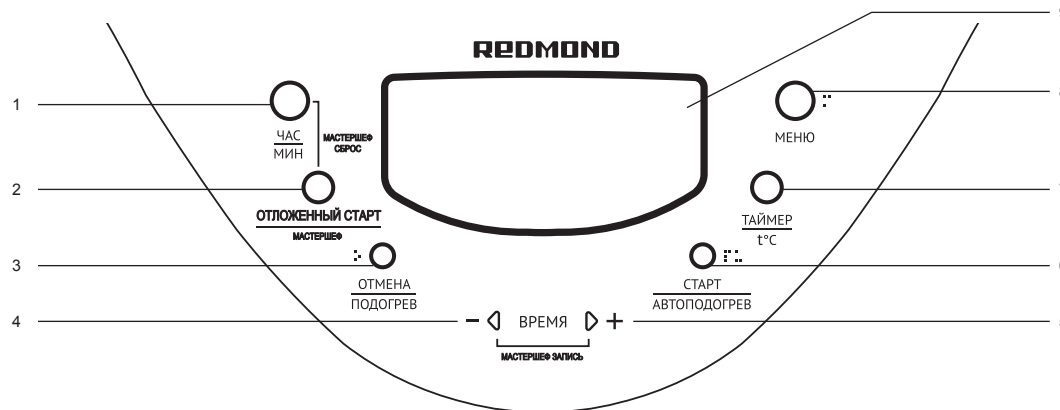
1. Крышка прибора
2. Съемная внутренняя крышка
3. Чаша RB-C502
4. Кнопка открытия крышки
5. Панель управления с дисплеем
6. Корпус
7. Ручка для переноски
8. Съемный паровой клапан
9. Плоская ложка
10. Черпак
11. Мерный стакан
12. Щипцы для извлечения чаши
13. Контейнер для приготовления на пару
14. Корзина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

A2

Панель управления

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

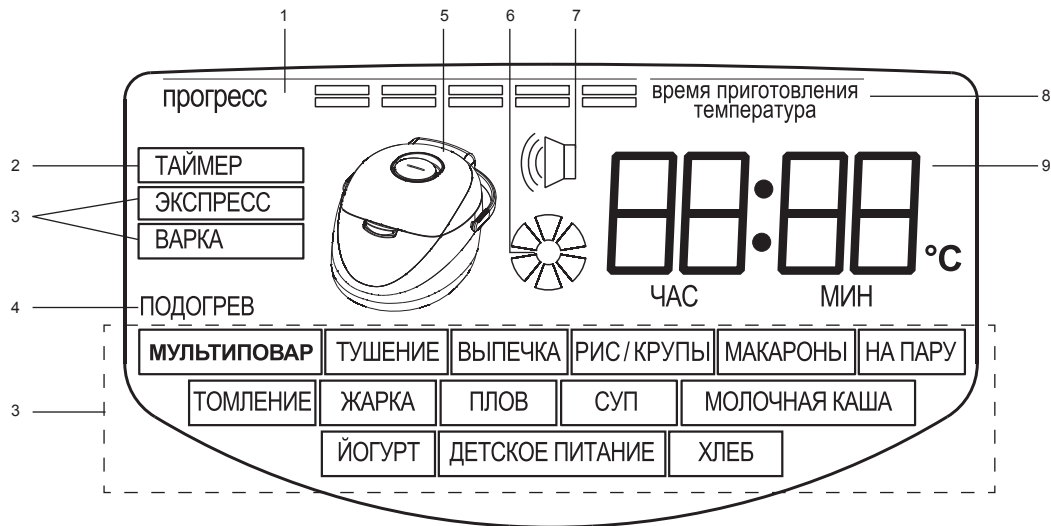
1. **«Час/Мин»** – выбор часов или минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта; включение/отключение звуковых сигналов (голосового помощника).
2. **«Отложенный старт»** – включение режима установки времени отложенного старта; включение режима «МАСТЕРШЕФ».
3. **«Отмена/Подогрев»**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



A3

Устройство дисплея

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



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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



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

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



При первом использовании устройства возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае рекомендуем произвести его полную очистку (стр. 27).

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

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

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Голосовой помощник

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

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M150 можно самостоятельно устанавливать время приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы (кроме программы

«ЭКСПРЕСС»). Шаг изменения и возможный диапазон настройки зависит от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время приготовления:

1. После выбора программы приготовления, нажимая на кнопку «Таймер/t°C» выберите режим установки времени приготовления. На дисплее загорится индикатор **ТАЙМЕР**, а индикатор минут начнет мигать.
2. Нажимая кнопку «Час/Мин» выберите установку часов или минут. Выбранное значение будет мигать.
3. Нажатием на кнопку «+» увеличивайте, а нажатием на кнопку «-» уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Подогрев», после чего введите всю программу приготовления заново.



При установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренные в выбранной программе приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (стр. 35).

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

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

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

Функция «Отложенный старт»

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

1. Выберите и настройте программу приготовления.
2. Нажатием кнопки «Отложенный старт» включите режим установки времени отложенного старта. На дисплее начнет мигать значение минут.

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



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



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



При установке времени для функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только по достижению мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-80°C в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Подогрев», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

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

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M150 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт/Автоподогрев**», пока индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» не погаснет. Чтобы снова включить функцию, нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Автоподогрев**» еще раз – индикатор кнопки

«Отмена/Подогрев» загорится.

Функция разогрева блюд

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

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

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



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

Энергонезависимая память

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

Общие рекомендации по приготовлению

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

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

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических про-

грамм приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема и вида продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

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

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-M150 предусмотрены универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» и режим «МАСТЕРШЕФ» с расширенным диапазоном ручных настроек, которые открывают огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов. В режиме «МАСТЕРШЕФ» вы сможете по своему усмотрению устанавливать время и менять температуру непосредственно в процессе приготовления блюд, а также составлять в режиме реального времени собственные программы и записывать их в память прибора.

Функция «МАСТЕРШЕФ»

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

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

Изменение температуры и времени приготовления (создание собственной программы)

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

ную функцию.

3. Для изменения времени приготовления и температуры в процессе работы нажмите и удерживайте кнопку **«Отложенный старт»** до звукового сигнала.
4. На дисплее появится и будет мигать значение времени, оставшееся до окончания процесса приготовления. Нажимая кнопки **«-»** (уменьшение) или **«+»** (увеличение), измените значение времени. Для перехода от изменения минут к изменению часов и наоборот нажимайте кнопку **«Час/мин»** (стр. 11).
5. Для перехода к изменению температуры приготовления нажмите кнопку **«Таймер/°C»**. На дисплее появится и будет мигать значение температуры для следующего этапа приготовления. Значение по умолчанию для программы **«МУЛЬТИПОВАР»** — установленная ранее температура, для остальных программ — 100°C. Нажимая кнопки **«-»** (уменьшение) или **«+»** (увеличение), измените значение температуры.
6. Для сохранения внесенных изменений не нажимайте кнопки в течение 10 секунд. Процесс приготовления будет продолжен с новыми параметрами. Цифры на дисплее перестанут мигать. Значения температуры и времени, оставшегося до конца приготовления, будут поочередно появляться на дисплее.
7. Для следующего изменения температуры и времени приготовления повторите действия, описанные в пп. 3–6. Можно внести до 10 изменений в пределах одного процесса приготовления.

Запись измененной программы

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

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

Использование записанной программы

1. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите название измененной вами автоматической программы. Вместо значения времени, установленного по умолчанию, на дисплее появятся символы **«- - - -»**.
2. Вы можете установить время отложенного старта (стр. 11).
3. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, загорятся индикаторы

- кнопку «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». На дисплее появится общее время приготовления, начнутся выполнение индивидуальной программы и обратный отсчет времени ее работы.
- Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Автоподогрев»** (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет). Повторным нажатием кнопки **«Старт/Автоподогрев»** можно снова включить данную функцию.
 - В процессе приготовления на дисплее будут поочередно появляться время, оставшееся до конца работы программы, и выбранная для данного этапа температура приготовления. При переходе от одного этапа приготовления (температурного режима) к другому раздается звуковой сигнал.

Возврат к заводским настройкам

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

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

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

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

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

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

Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре ниже 75°C, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При выборе температуры 140°C и выше максимальное время приготовления – 2 часа.

- Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Равномерно разложите их в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
- Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
- Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
- Нажимая на кнопки **«+»** и **«-»**, установите необходимую температуру приготовления.
- Повторно нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
- Нажатием на кнопки **«+»** и **«-»** установите необходимое время приготовления (стр. 11).
- При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
- Автоматическое включение функции автоподогрева будет зависеть от выбранной температуры приготовления. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее включить или выключить эту функцию (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» соответственно загорится или погаснет).
- По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямая отсчет времени работы в данном режиме) или в режим ожидания.
- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 34).

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. 28).

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 11).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнутся выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 28).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 минут).
6. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 11).
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнутся выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть, и на ней не будет кусочков налипшего теста – бисквит готов. При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоподогрева блюда на всех этапах приготовления.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 28).

Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из различных видов одно- и многокомпонентных круп, приготовления различных гарниров. Диапазон установки

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

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«РИС/КРУПЫ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 11).
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнут выполняться программа приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 28).

Программа «МАКАРОНЫ»

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

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

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



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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 28).

Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Диапазон установки времени приготовления состав-

ляет от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

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

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (20 минут).
6. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 11).
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления. Обратный отсчет времени ее работы начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы функции автоподогрева) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Если при установке времени приготовления в данной программе вы не используете рецепт, воспользуйтесь Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 32).

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. 28).

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для приготовления тушенки, рульки, холодца, заливного. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (5 часов).
6. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 11).
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 28).

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Диапазон установки

времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (15 минут).
5. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 11).
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнут выполняться программа приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



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

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 28).

Программа «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной от-

метки на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
 3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
 4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПЛОВ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
 5. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
 6. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 11).
 7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
 8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнут выполняться программа приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
 9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
 10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
 11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.
- Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 28).*



Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите вы-

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 28).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.

4. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (25 минут).
5. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 11).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

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

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 28) или воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура для приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления определяются согласно рецепту.

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

В программе «ЙОГУРТ» функция автоподогрева недоступна.

1. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (8 часов).
5. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 11).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев». Начнутся выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

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

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 28).

Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

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

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 11).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнутся выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 28).

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб у себя дома.

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

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям из выбранного вами рецепта. Выложите тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ХЛЕБ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (2 часа).
6. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 11).
7. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнутся выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
10. Следуйте инструкциям по выпечке хлеба из книги рецептов. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



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

Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.

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

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать го-

товые смеси для приготовления хлеба.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 28).

Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (40 минут).
5. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время приготовления (стр. 11).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнутся выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 28).

Программа «ЭКСПРЕСС»

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

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

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЭКСПРЕСС»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнут выполняться программа приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
5. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 28).

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста и его

объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M150 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

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



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд.

Воспользуйтесь нашей книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 34).



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

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

Приготовление фондю

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой какелон (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M150 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту, переложите смесь в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**». На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «**Таймер/t°C**» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
5. Нажимая на кнопки «**+**» и «**-**», установите необходимую температуру приготовления согласно рецепту.
6. Повторно нажмите кнопку «**Таймер/t°C**» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).

7. Нажатием на кнопки «**+**» и «**-**» установите необходимое время приготовления (стр. 11).
8. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
9. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт/Автоподогрев**». Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
10. Включение функции автоподогрева будет зависеть от выбранной температуры приготовления. Нажав и удерживая кнопку «**Старт/Автоподогрев**», можно заранее включить или выключить эту функцию (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» соответственно загорится или погаснет).
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямая отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
12. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «**Отмена/Подогрев**». В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества разнообразных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 34).



Жарка во фритюре

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°C. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. В мультиварке REDMOND RMC-M150 вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки, входящую в комплект.

1. Налейте в чашу требуемое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
2. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**». На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
3. Нажмите кнопку «**Таймер/t°C**» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
4. Нажимая на кнопки «**-**» и «**+**», установите необходимую температуру приготовления

- ния согласно рецепту.
5. Повторно нажмите кнопку «Таймер/°С» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
 6. Нажатием на кнопки «←» и «→» установите необходимое время приготовления (стр. 11).
 7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
 8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
 9. Присоедините ручку к корзине для жарки. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки.
 10. Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку мультиварки. Будьте осторожны: масло очень горячее! Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу.
 11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
 12. Аккуратно откройте крышку. Выньте корзину для жарки с продуктами и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Дайте маслу стечь.

STOP

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

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



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и программ в данной программе (стр. 34).

Приготовление творога

Творог известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога много кальция, полезного для зубов и костей. Это хороший источник витаминов и микро-

элементов, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ.

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

Приготовление сыра

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

Теперь в мультиварке REDMOND RMC-M150 вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге «200 рецептов».



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

IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-M150 может облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

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

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

Возраст ребенка	Рекомендуемые виды прикорма
4–6 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши. Однокомпонентные соки.
6–8 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы. Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.
8–12 месяцев	<ul style="list-style-type: none"> Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы. Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши. Супчики на овощном бульоне.

ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ

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

МОЛОЧНЫЕ И БЕЗМОЛОЧНЫЕ КАШИ

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

ЙОГУРТЫ

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт, который можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M150 вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 20).

СУПЫ

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



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

Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке REDMOND RMC-M150 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**. В режиме выбора программ приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время стерилизации (стр. 11).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнут выполняться программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

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

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (20 минут).
5. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время стерилизации (стр. 11).
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт/Автоподогрев»** и **«Отмена/Подогрев»**. Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку **«Старт/Автоподогрев»**, отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки **«Отмена/Подогрев»** погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

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

Пастеризация

Пастеризация – процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C на несколько минут – применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты

необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке REDMOND RMC-M150 можно пастеризовать продукты на программе **«МУЛЬТИПОВАР»**.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
2. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»**, для более удобной навигации по меню.
3. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
4. Нажимая на кнопки **«-»** и **«+»**, установите температуру 75°C.
5. Повторно нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время пастеризации, руководствуясь приведенной ниже таблицей.
7. Использование функции **«Отложенный старт»** при пастеризации не рекомендуется.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**, начнется выполнение программы и обратный отсчет времени пастеризации. При пастеризации функция автоподогрева будет автоматически отключена.
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.

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



Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	34	37	43	48	50	54

Подогрев детских продуктов

В мультиварке REDMOND RMC-M150 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
2. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки **«-»** и **«+»** для более удобной навигации по меню.
3. Нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
4. Нажимая на кнопки **«-»** и **«+»**, установите температуру 40°C.
5. Повторно нажмите кнопку **«Таймер/t°C»** для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. Нажатием на кнопки **«-»** и **«+»** установите необходимое время разогрева и поддержания температуры продукта (стр. 11).
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 11).
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Старт/Автоподогрев»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт/Автоподогрев»**, начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени разогрева. При данной температуре функция автоподогрева будет отключена по умолчанию.
9. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 40°C со-

ставит 20 минут, далее эта температура будет поддерживаться в течении установленного времени.

10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Отмена/Подогрев»**.



Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом! Внимание! Не рекомендуется подогреть молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам во время кормления.

V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Правила по уходу и очистке

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



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

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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


Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней стороны крышки нажмите вверх пластмассовый фиксатор до отсоединения крышки.

3. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вверх, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости промойте съемную крышку под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины для очистки внутренней крышки нежелательно.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в нижние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на верхнюю часть внутренней крышки до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана по часовой стрелке до упора. Снимите его.
3.  Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.
Внимание! Во избежание деформации резинки клапана запрещается ее скручивать и вытягивать.
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резинку клапана в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор против часовой стрелки. Установите крышку парового клапана на крышке прибора назад выступом для извлечения.

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной выемке на корпусе прибора вокруг чаши. Этот конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки или полотенца.

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

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины	Способы решения
<p>Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. • Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.

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

Возможные причины		Способы решения
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 залили 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. 19).
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. • Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие 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.
--	--

<p>Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.</p>	<p>Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.</p>
---	--

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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



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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г/кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15

Продукт	Вес, г/кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	5
Манты/хинкали	500	500	15
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1000	35
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	70
Овощи (свежемороженые)	500	500	10
Яйцо на пару	3 шт.	500	10



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

Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬ-ТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	расстойка теста и приготовление и уксуса
40°C	приготовление йогуртов
45°C	закваска
50°C	брожение
55°C	приготовление помадки
60°C	приготовление зеленого чая или детского питания
65°C	варка мяса в вакуумной упаковке
70°C	приготовление пунша
75°C	пастеризация или приготовление белого чая
80°C	приготовление глинтвейна
85°C	приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	приготовление красного чая
95°C	приготовление молочных каш
100°C	приготовление беже или варенья
105°C	приготовление холодца

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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

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

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

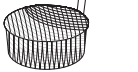
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

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



RAM-CL1 – щипцы для чаши.

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



RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре.

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



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

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



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

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



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

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



RB-S500 – стальная чаша.

Емкость 5 литров. Обладает высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варений. Подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных, фруктовых пюре и крем-супов. Не рекомендуется для жарки. Можно мыть в посудомоечной машине.

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, керамические, тефлоновые и прочие антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).


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

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

Производителем установлен срок службы прибора – 5 лет. Срок действителен при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данной инструкцией и применимыми техническими стандартами.



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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only

to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

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

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

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

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction. Failure

to do so may result in overheating and device malfunction.

- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Failure to do so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

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

Technical Specifications

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

Programs

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

Functions

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

Packaging Arrangement

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

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

Device Assembly A1

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

Control Panel A2

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

Display A3

- Cooking progress indicator.
- Cooking time setting mode indicator.
- Selected automatic program indicator.
- "Keep Warm"/"Reheat" function indicator.
- Power On indicator.
- Cooking in progress indicator.
- Voice Guide operating indicator.
- Timer settings mode indicator (time/temperature).
- Timer.

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number.

The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits.

Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device.

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

II. OPERATION

Before Operating

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

"Voice Guide" Function

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

To Set the Cooking Time

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

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

"Time Delay" Function

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

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

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

"Keep Warm" Function

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

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

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

Reheat Function

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

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

Non-volatile Memory

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

"МАСТЕРШЕФ" Function

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

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

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

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

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

To Store the Adjusted Program

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

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

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

Using the Stored Program

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

To Restore to Factory Settings

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

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

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

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

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

"МУЛЬТИПОВАР" Program

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

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

"ТУШЕНИЕ" Program

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

"ВЫПЕЧКА" Program

The program is recommended for baking cakes, pies, puddings, puff, and yeast pastry. Default time is 50 minutes. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals. Measure the ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Do not fill the cooker past the ½ mark on the inside of the bowl. Follow steps 2–9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

"РИС/КРУПЫ" Program

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

"МАКАРОНЫ" Program

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

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

- Fill the bowl with water. Do not fill the cooker past the maximum fill mark on the inside of the bowl. Follow steps 2–5, and then 7 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".
- When water comes to a full boil an audible sound is heard. Carefully open the lid and place ingredients into the boiling water. Close the lid until it clicks into place. The program begins and the cooking time starts to count down.
- Follow steps 8–9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

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

"НА ПАРУ" Program

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

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

To steam foods:

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

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

"ТОМЛЕНИЕ" Program

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

"ЖАРКА" Program

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

"ПЛОВ" Program

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

"СУП" Program

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

"МОЛОЧНАЯ КАША" Program

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

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

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

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

"ЙОГУРТ" Program

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

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

"ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ" Program

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

"ХЛЕБ" Program

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

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

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

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

"БАПКА" Program

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

"ЭКСПРЕСС" Program

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

III. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

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

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

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

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

To clean the inner aluminum lid:

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

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

To clean the steam valve:

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

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

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

IV. BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

Problem	Possible Cause	Solution
The device does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.
	Voltage supply interruption.	Check the voltage supply.
The food 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 not installed properly.	Install the bowl evenly, avoiding distortion.
	The heating element is dirty.	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element.


V. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, gaskets, etc.).



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

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

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

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

-  *Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані недотриманням вимог щодо техніки безпеки і правил експлуатації виробу.*
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу. Недотримання цієї вимоги може призвести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення — це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.
-  *УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в

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

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

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

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

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

Технічні характеристики

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

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР)
2. ТУШЕНИЕ (ТУШУВАННЯ)
3. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
4. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)
5. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)
6. НА ПАРУ (НА ПАРІ)
7. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)
8. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
9. ПЛОВ
10. СУП
11. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
12. ЙОГУРТ
13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ)
14. ХЛЕБ (ХЛІБ)
15. ВАРКА (ВАРИННЯ)
16. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

Функції

Автопідігрів.....	існує, до 24 ч
Переднє відключення автопідігріву.....	існує
Розігрівання блюду.....	існує, до 24 ч
Відкладений старт.....	існує, до 24 ч
Функція «МАСТЕРШЕФ» («Майстер-шеф»).....	існує, <ul style="list-style-type: none"> • регулювання часу і температури під час приготування • складання і запис індивідуальних програм
Функція «Голосовий помічник».....	існує,

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C502.....	1 шт.
Котейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Котлик RAM-FB1 для смаження у фритюрі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Утримувач для черпака/ложки.....	1 шт.
Посібник з експлуатації.....	1 шт.
Книга «200 рецептов».....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.
Шпильці для витягання чаші.....	1 шт.

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

Будова мультиварки А1

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

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

Елементи панелі управління А2

1. Кнопка «Час/Мин» («Година/Хв») – вибір години або хвилини в режимах налаштування часу приготування і відкладеного старту; включення/відключення звукового сигналу (голосовий помічник).
2. Кнопка «Отложенный старт» («Відкладений старт») – включення режиму налаштування часу відкладеного старту; включення режиму «МАСТЕРШЕФ».
3. Кнопка «Отмена/Подогрев» («Відміна/Підігрів») – включення/відключення функції підігріву; переривання роботи програми приготування; скидання введених параметрів. Кнопка оснащена тактичним символом для слабозрячих людей.
4. Кнопка «←» – зменшення значення годин або хвилини в режимах налаштування часу; вибір автоматичної програми приготування; зменшення температури в режимі вибору температури.
5. Кнопка «→» – збільшення значення годин або хвилини в режимах налаштування часу; вибір автоматичної програми приготування; збільшення температури в режимі вибору температури.
6. Кнопка «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автопідігрів») – включення обраної програми приготування; попереднє відключення автопідігріву. Кнопка оснащена тактичним символом для слабозрячих людей.
7. Кнопка «Таймер/t°C» – перехід в режим налаштування часу приготування, вибір режиму налаштування часу/температури приготування (у програмі «МУЛЬТИПОВАР»).
8. Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування. Кнопка оснащена тактичним символом для слабозрячих людей.
9. Дисплей

Будова дисплея А3

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

І. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Обережно розпакуйте виріб, видаліть всі пакувальні матеріали і рекламні наклейки за винятком наклейки із серійним номером.

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

Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просуніть. При першому використанні можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку зробіть очищення приладу.



Увага! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

ІІ. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ**Перед першим включенням**

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

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

Голосовий помічник

Мультиварка REDMOND RMC-M150 оснащена функцією голосового помічника, завдяки якій процес управління приладом цілком озвучується і супроводжується детальною інформацією про зроблені зміни і поточні налаштування програми. Функція запускається автоматично після включення приладу. Щоб відключити її, натисніть і утримуйте кнопку «Час/Мин» у режимі очікування. Повторне натискання та утримання кнопки «Час/Мин» знову влючає дану функцію.

Звуковий сигнал

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

Налаштування часу приготування

Після вибору програми приготування, натискаючи на кнопку «Таймер/t°C» виберіть режим налаштування часу приготування (на дисплеї загоряється індикатор «ТАЙМЕР», світлитися встановлений за замовчуванням час приготування, а індикатор хвилини блиматиме). Натисненням на кнопку «←» збільшуйте,

1. Натискаючи на кнопку «Час/Мин» виберіть налаштування години або хвилини (вибране значення блиматиме). Натисненням на кнопку «←» збільшуйте,
2. а натисненням на кнопку «→» зменшуйте значення часу. Для прискореної зміни значення утримуйте натиснуту кнопку декілька секунд.

Після закінчення налаштування часу приготування (дисплей продовжує блимати) перейдіть до наступного кроку. Для відміни зроблених налаштувань натисніть кнопку «Отмена/Подогрев», після чого ведіть усю програму приготування наново.



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

Функція «Відкладений старт»

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

1. Після вибору і налаштування програми приготування натисніть кнопку «Отложенный старт» (на дисплеї блиматиме значення хвилини).
2. Натискаючи кнопку «Час/Мин» виберіть режим налаштування години або хвилини (вибране значення блиматиме). Натисненням на кнопку «→» збільшуйте, а натисненням на кнопку «←» зменшуйте значення часу. Для прискореної зміни значення утримуйте натиснуту кнопку декілька секунд.
3. Натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев» декілька секунд. Почнеться робота функції «Відкладений старт» (таймер перестане блимати, на дисплеї відобразиться зворотній відлік часу до початку роботи вибраної програми приготування).
4. Для відміни зроблених налаштувань натисніть кнопку «Отмена/Подогрев», після чого ведіть усю програму приготування наново.



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

Функція підтримки температури готових блюд (автопідігрів)
Включається автоматично, після закінчення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70–80°C впродовж 24 годин. При цьому горить індикатор кнопки «Отмена/Подогрев», а на дисплеї відображається прямий відлік часу роботи в цьому режимі. При необхідності автопідігрів можна відключити, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Подогрев».

Для завчасного відключення цієї функції під час старту або роботи програми натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт/Автоподогрев», поки індикатор кнопки «Подогрев» на дисплеї також загасне. Щоб знову включити автопідігрів, натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев» повторно (загоряється індикатор кнопки «Отмена/Подогрев»).

Функція розігрівання страв

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

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

Енергонезалежна пам'ять

Мультиварка REDMOND RMC-M150 має енергонезалежну пам'ять, що гарантує збереження всіх користувальницьких установок (включаючи налаштування відкладеного старту і голосового помічника) протягом 2 годин у випадку непередбаченого відключення електрики. Якщо за цей час подача електроенергії буде відновлена, мультиварка продовжить роботу в заданому режимі.

Функція «МАСТЕРШЕФ»

У мультиварці REDMOND RMC-M150 реалізована унікальна функція «МАСТЕРШЕФ», яка значно розширює базовий набір можливостей приладу. Функція дозволяє змінювати температуру і час приготування до 10 разів безпосередньо в процесі виконання програми (крім програм «ЭКСПРЕСС» і «ЙОГУРТ»). Протягом 3 хвилин після закінчення приготування можна зберегти послідовність заданих налаштувань температури і часу і записати весь хід процесу приготування в пам'ять приладу. Таким чином, функція «МАСТЕРШЕФ» надає можливість скласти власні програми з унікальним температурним режимом.

Діапазон зміни часу приготування – від 1 хвилини до 15 годин із кроком зміни в 1 хвилину незалежно від програми. При установці часу приготування 00 годин 00 хвилин у залежності від зроблених раніше налаштувань прилад перейде в режим автопідігрівання або в режим очікування. Діапазон зміни температури – від 35 до 180°C із кроком зміни в 5°C.

Зміна температури і часу приготування (створення власної програми)

1. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть будь-яку програму приготування, крім програм «ЭКСПРЕСС» і «ЙОГУРТ». Натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев». Загоряється індикатори кнопок «Старт/Автоподогрев» і «Отмена/Подогрев». Почнеється виконання програми приготування.
2. Щоб заздалегідь відключити функцію автопідігрівання, натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев» (індикатор кнопки «Отмена/

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

3. Для зміни часу приготування і температури в процесі роботи натисніть і утримуйте кнопку «Отложенный старт» до звукового сигналу.
4. На дисплеї з'явиться і буде мигати значення часу, що залишилося до закінчення процесу приготування. Натискаючи кнопки «←» (зменшення) або «→» (збільшення), змініть значення часу. Для переходу від зміни години до зміни години і навпаки натискайте кнопку «Час/Мин».
5. Для переходу до зміни температури приготування натисніть кнопку «Таймер/°C». На дисплеї з'явиться і буде мигати значення температури для наступного етапу приготування. Значення за замовчуванням для програми «МУЛЬТИПОВАР» – установлена раніше температура, для інших програм – 100°C. Натискаючи кнопки «←» (зменшення) або «→» (збільшення), змініть значення температури.
6. Для збереження внесених змін не натискайте кнопки протягом 10 секунд. Процес приготування буде продовжений і новими параметрами. Цифри на дисплеї перестануть мигати. Значення температури і часу, що залишилося до кінця приготування, будуть по черзі з'являтися на дисплеї.
7. Для наступної зміни температури і часу приготування повторіть дії, описані в пп. 3–6. Можна внести до 10 змін у межах одного процесу приготування.

Запис зміненої програми

Ви можете зберегти зроблені зміни в пам'яті приладу замість програми, на якій ви готували. Після закінчення процесу приготування пролунає звуковий сигнал. Якщо під час роботи програма була змінена, на дисплеї почнеється 3-хвилинний зворотний відлік часу (у секундах). Протягом цього часу одночасно натисніть і утримуйте кнопки «←» «→». Якщо ви не хочете змінювати зроблені зміни, натисніть кнопку «Отмена/Подогрев». Після цього, у залежності від зроблених налаштувань, прилад перейде в режим автопідігрівання (горить індикатор кнопки «Отмена/Подогрев», на дисплеї відображається прямий відлік часу роботи) або в режим очікування. Функція автопідігрівання в змінений програму буде включена або виключена в залежності від того, чи була вона включена або виключена наприкінці процесу приготування. Якщо температура приготування на останньому етапі була встановлена нижче 75°C, автопідігрівання при запуску зміненої програми буде виключено автоматично.

Використання записаної програми

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

Повернення до заводських налаштувань

Щоб видалити індивідуальну програму і відновити заводські налаштування зміненої автоматичної програми, виберіть її, натискаючи кнопку «Меню». Після цього одночасно натисніть і утримуйте кнопки «Час/Мин» і «Отложенный старт» до звукового сигналу.

Щоб відновити заводські налаштування для всіх автоматичних програм, одночасно натисніть і утримуйте кнопки «Час/Мин» і «Отложенный старт» до звукового сигналу, коли прилад знаходиться в режимі очікування.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти по рецепту, вкладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче максимальної відмітки шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно дотикається до нагрівача.
3. Закрийте кришку мультиварки до появи звуку клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку «Меню» виберіть необхідну програму приготування. Для зручності навігації по меню натискайте на кнопки «←» або «→».
5. Щоб встановити час приготування, натисніть на кнопку «Таймер/°C». На дисплеї висвітиться встановлений час за замовчуванням час приготування, який можна змінити.
6. При необхідності встановити час відкладеного старту (див. «Функція «Відкладений старт»»).
7. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загоряється індикатори кнопок «Старт/Автоподогрев» і «Отмена/Подогрев». Почнеється процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.
8. Про завершення програми приготування Вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від налаштувань, прилад перейде в режим автопідігрів (на дисплеї відобразиться прямий відлік часу роботи цієї функції) або в режим очікування. Натиснувши і утримуючи кнопку «Старт/Автоподогрев» можна заздалегідь відключити автопідігрів (індикатор кнопки «Отмена/Подогрев» загасне). Повторним натисканням кнопки «Старт/Автоподогрев» можна знову включити цю функцію.
9. Для перевірення процесу приготування, відміни відведеної програми або відключення автопідігріву натисніть і утримуйте кнопку «Отмена/Подогрев».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

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

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

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

Програма «ТУШЕННЯ»

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

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма рекомендується для випічки бісквітів, запіканок, пирогів з

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

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

Програма «РИС/КРУПЫ»


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

Програма «МАКАРОНЫ»

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

Зворотний відлік часу роботи програми приготування почнеться після закінчення води. Функція «Відкладений старт» в цій програмі недоступна.

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

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

Програма «НА ПАРУ»

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

Під час приготування овочів та інших продуктів на парі:

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

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

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

Програма «ЖАРКА»

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

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

Програма «ПЛОВ»

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

Програма «СУП»


Рекомендується для приготування різних перших страв, а також компотів і інших напоїв. За замовчуванням в програмі «СУП» час приготування складає 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш. За замовчуванням в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» час приготування складає 25 хвилин. Діапазон встановлення часу: від 5 хвилин до 1 години з кроком зміни 1 хвилини (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу від 1 години до 4 годин).

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

- ретельно промивати усі цільнозернові крупы (рис, гречка, пшоно і т. п.), поки вода не стане чистою;
- зм'якувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- строго дотримуватися пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з рекомендаціями книги рецептов, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

 **Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористайтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші складає 95°C.**

Програма «ЙОГУРТ»

За допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе вдома. За замовчуванням в програмі «ЙОГУРТ» час приготування складає 8 годин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 5 хвилин. У програмі «ЙОГУРТ» функція автопідігріву недоступна.

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

Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

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


Програма «ХЛЕБ»

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

1. Замісіть тісто, дотримуючись рекомендацій з вибраного вами рецепту. Вкладіть тісто в чашу.
2. Встановіть чашу в корпус мультиварки. Слідкуйте за тим, щоб усі

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

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

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

Програма «ВАРКА»


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

Програма «ЭКСПРЕСС»

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

III. ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Використайте м'яку тканину і неабразивні засоби для миття посуду. Радимо робити чистку приладу відразу після використання.

 **При очищенні забороняється використовувати абразивні речовини, губки з абразивним покриттям і хімічно активні речовини. Забороняється занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води.**

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

Чашу, внутрішню алюмінієву кришку і паровий клапан слід очищати після кожного використання. Чашу можна мити в посудомийній машині. Після закінчення очищення чаші протріть її зовнішню поверхню досуха.


Для очищення внутрішньої алюмінієвої кришки :

- Відкрийте кришку мультиварки, з внутрішньої сторони кришки натисніть дотори пластикою фіксатор до від'єднання кришки;
- Злегка потягніть внутрішню алюмінієву кришку на себе і вгору, щоб вона від'єдналися від основи. Протріть поверхні обох кришок вологою тканиною, при необхідності промійте кришку, що знімається, використовувачи засоби для миття посуду.

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

Для очищення парового клапана:

- Потягніть його кришку вгору і на себе. Усередні зняті кришки поверніть фіксатор парового клапана за годинниковою стрілкою до упору. Зніміть його.
- Акратно витягніть гумку клапана з фіксатора, ретельно промійте клапан, фіксатор і кришку. Просушіть, зберіть клапан в зворотній послідовності і встановіть його на місце.

 **Щоб уникнути деформації гумки клапана забороняється її скручувати і вилуплювати.**

Під час приготування їжі можливе утворення конденсату, який скучується в спеціальній вміщці на корпусі приладу навколо чаші. Цей конденсат легко видалити за допомогою кухонної серветки або рушника.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

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

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


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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ


На цей виріб надається гарантія строком на 2 роки 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 підтвержена 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 тефлонові покриття, гумові ущільнювачі і т.д.). Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у разі, якщо дату продажу визначити неможливо).

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

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


ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

серіңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).

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

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

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

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

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

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

STOP *Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!*

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

Техникалық сипаттамалары

Үлгі.....	PMC-M150
Қуаты.....	860 Вт
Кернеуі.....	220–240 В, 50 Гц
Табағының көлемі.....	5 л
Табағының жабындысы.....	күйікке қарсы қыш ANATO® (Корея)
Дисплей.....	жарықдиодтық
3D қыздыру.....	бар
Бағдарламалардың саны.....	46 (16 автоматты, 30 қолмен теңшелетін)
Бу клапаны.....	шешілмелі
Дыбыс сигналын өшіру.....	бар

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИДАШЫ)
2. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
3. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
4. РИС-ГРУППЫ (КҮРІШ ЖАРМА)
5. МАКАРОНЫ (МАКАРОН)
6. НА ПАРУ (БУДА)
7. ТОПЛЕНИЕ (ЖАСЫТУ)
8. ЖАРКА (ҚУЫРУ)
9. ПЛОВ (ПАЛАУ)
10. СУП (КӨЖЕ)
11. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТТІ БОТҚА)
12. ЙОГУРТ
13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАМАҒЫ)
14. ХЛЕБ (НАН)
15. ВАРКА (АСУ)
16. ЭКСПРЕСС

Функциялары

Автосыту.....	бар, 24 с дейін
Автосытуды алдын ала өшіру.....	бар
Асты ысыту.....	бар, 24 с дейін
Шегерілген старт.....	бар, 24 с дейін
«МАСТЕРШЕФ» функциясы:	
• әзірлеу кезінде уақыт пен температураны реттеу	
• жеке бағдарламалар жасау мен жазу	
«Дауысты көмекші».....	функциясы

Жинағы

Мультіпісіргіші.....	1 дана
Табақ RB-C502.....	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер.....	1 дана
RAM-FB1 фритторде қуыруға арналған себеті.....	1 дана
Өлшеу стақаны.....	1 дана
Ожау.....	1 дана
Жалпақ қасық.....	1 дана
Ожау/қасық ұстағышы.....	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	1 дана
«200 рецепт» кітабы.....	1 дана
Сервистік кітапша.....	1 дана
Электрқоректену бауы.....	1 дана
Табақты шығаруға арналған қысқыш.....	1 дана

i Өндіруші өз өнімін жақсарту барысында дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістерді бұл өзгерістер туралы қосымша хабарламай енгізуге құқылы.

Мультіпісіргіштің құрылымы A1

1. Аспаптың қақпағы
2. Шешілмелі ішкі қақпақ
3. Табақ
4. Қақпақты ашу түймешігі
5. Дисплей бар басқару панелі

6. Корпус
7. Тасымалдау тұтқасы
8. Шешілмелі бу клапаны
9. Жалпақ қасық
10. Ожау
11. Өлшеу стақаны
12. Буда әзірлеуге арналған контейнер
13. Фритторде қуыруға арналған себет
14. Ожау мен қасық ұстағышы
15. Табақты шығаруға арналған қысқыш

Басқару панелінің элементтері A2

1. «Час/Мин» («Сағат/Мин») түймешігі – әзірлеу уақытын және шегерілген стартты орнату режимінде сағатты немесе минуттарды таңдау; дыбыс сигналын қосу/өшіру (дауысты көмекші).
2. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу; «МАСТЕРШЕФ» режимін қосу.
3. «Отмена/Подогрев» («Болдырмау/Ысыту») түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру; әзірлеу бағдарламасы жұмысын тоқтату; енгізілген параметрлерді түсіру. Түймешік нашар көретін адамдар үшін тактильді белгімен жабдықталған.
4. «>» түймешігі – уақытты орнату режимінде сағаттар немесе минуттар мәндерін азайту; автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау; температура таңдау режимінде температураны азайту.
5. «<» түймешігі – уақытты орнату режимінде сағаттар немесе минуттар мәндерін көбейту; автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау; температура таңдау режимінде температураны ұлғайту.
6. «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автосыту») түймешігі – таңдалған әзірлеу бағдарламасын қосу; Автосытуды алдын ала өшіру. Түймешік нашар көретін адамдар үшін тактильді белгімен жабдықталған.
7. «Таймер/°C» түймешігі – әзірлеу уақытын орнату режиміне ауысу, әзірлеу уақытын/температурасын орнату режимін таңдау («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында).
8. «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау. Түймешік нашар көретін адамдар үшін тактильді белгімен жабдықталған.
9. Дисплей.

Дисплей құрылымы A3

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс прогресінің индикаторы.
2. Әзірлеу уақытын орнату режимінің индикаторы.
3. Таңдалған автоматты әзірлеу бағдарламасының индикаторы.
4. Автосыту мен тағамды ысыту функциялары жұмысының индикаторы.
5. Қоректену индикаторы.
6. Жұмыс индикаторы.
7. Дауысты көмекші жұмысының индикаторы.
8. Таймердің көрсеткіштер режимінің индикаторы (уақыт/температура).
9. Таймер.

I. АЛҒАШ ҚОСАР АЛДЫНДА

Орамын абылай ашыңыз және бұйымды қоралтан шығарыңыз, барлық орау материалдары мен сериялық нөмірі бар жаспырмадан басқа жарнамалық жаспырмаларды алып тастаңыз.

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

Аспап корпусын ылғал маталмен сүрткізіңіз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл аспанды ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз («Мультіпісіргішті күтуді» қараңыз).

⚠ Назар аударыңыз! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Пайдаланар алдында

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

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

Дауысты көмекші

REDMOND PMC-M150 мультіпісіргіші дауысты көмекші функциясымен жасқалған, оның арқасында аспапты басқару үдерісі толық дыбысталып, жасалған өзгерістер мен бағдарламаның ағымдағы теңшелімі туралы олық ақпаратпен сүйемденеді. Функция аспапты қосқан соң автоматты түрде іске қосылады. Оны өшіру үшін күту режимінде «Час/Мин» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. «Час/Мин» түймешігін қайта басып, ұстап тұру қайтадан осы функцияны қосады.

Әзірлеу уақытын орнату

1. Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң «Таймер/°C» түймешігін басып, әзірлеу уақытын орнату режимін таңдаңыз («Таймер» индикаторы жаңады, әдепкі орнатылған әзірлеу уақыты жаңады, минуттар индикаторы жыпылықтай бастайды).
2. «Час/Мин» түймешігін басып, сағаттарды немесе минуттарды орнатуы таңдаңыз (таңдалған мән жыпылықтайды). Уақыт мәнін «>» түймешігін басып көбейтіңіз, «<» түймешігін басып азайтыңыз. Мәнді жылдам өзгерту үшін басылған түймешікті бірнеше секунд ұстаңыз.
3. Әзірлеу уақыты орнатылуы аяқталысымен (дисплей жыпылықтай берілді) келесі қадамға ауаныңыз. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз, одан кейін бүкіл әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.

⚠ Назар аударыңыз! Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда ықтимал уақыт диапазонын және әзірлеу бағдарламасымен қарастырылған орнату қаданы есепке алыңыз. Кейбір бағдарламаларда әзірлеу уақытының есептелуі аспап тастырылған жұмыс температурасына шыққан соң басталады.

«Шегерілген старт» функциясы

Осы функция таңдалған әзірлеу бағдарламасы жұмысын бастайтын уақыт интервалын тапсыруға мүмкіндік береді. Бағдарлама стартын 5 минуттан 24 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен шегеруге болады.

1. Әзірлеу бағдарламасы таңдалып, теңшелген соң «Отложенный старт» түймешігін басыңыз (дисплейде минуттардың мәні жыпылықтайды).
2. «Час/Мин» түймешігін басып, сағатты немесе минутты орнату режимін таңдаңыз (таңдалған мән жыпылықтайды). Уақыт мәнін «>» түймешігін басып көбейтіңіз, «<» түймешігін басып азайтыңыз. Мәнді жылдам өзгерту үшін басылған түймешікті бірнеше секунд ұстаңыз.
3. «Старт/Автоподогрев» түймешігін бірнеше секунд басып ұстаңыз. «Шегерілген старт» функциясы жұмыс істей бастайды (таймер жыпылықтауды қолды, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламасы басталуына дейін уақыттың кесіріне есептелуі көрінеді).
4. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз, одан кейін бүкіл әзірлеу бағдарламасын жаңадан енгізіңіз.

⚠ Назар аударыңыз! Егер тағам құрамында тез буызлатын азық-түлік (жұмыртқа, жана саусылған сүт, ет, ірімшік және т.б.) пайдаланылса, шегерілген старт функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоысыту)

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталғанымен автоматты түрде қосылды және дайын тағамның 70–80°C шегіндегі температурасын 24 сағаттың ішінде ұстай алады. Бұл кезде «Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есептелуі басталады. Қажет болғанда «Отмена/Подогрев» түймешігін басып және бір-неше секунд ұстап, автоысытуды өшіруге болады.

Бағдарламаның старты немесе жұмысы кезінде осы функцияны алдын ала өшіру үшін «Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы өшкенше «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаның. Автоысытуды қайта қосу үшін, «Старт/Автоподогрев» түймешігін қайта басып ұстаның («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы жанады).

Тағамды ысыту функциясы

REDMOND RMC-M150 мультипигірішін суық асты ысыту үшін пайдаланылуға болады. Бұл үшін:

1. Дайын тағамды табаққа салыңыз, оны мультипигірішіге орнатыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз, аспапты электр желіге қосыңыз.
3. «Отмена/Подогрев» түймешігін басып, дыбыс сигналы естілгенше бір-неше секунд ұстаның. Дисплейде «ПОДОГРЕВ» индикаторы және түймешік индикаторы жанады. Дайын ысыту уақытының тікелей есептелі бастайды. Тағам 70–80°C тейімір, осы температура 24 сағаттың ішінде ұстануы мүмкін.
4. Қажет болғанда «Отмена/Подогрев» түймешігін басып, дисплей мен түймешіктері тиісті индикаторлар өшкенше бірнеше секунд ұстап, ысытуды өшіруге болады.

Энергияға тәуелді жады

REDMOND RMC-M150 мультипигірішінің энергияға тәуелді жады бар, ол электр аяқ астының өшке жағдайда 2 сағат бойы барлық пайдаланушылық орнатылымында сақтауға (оның ішінде шегерілген старт пен дауысты көмекші теңешілермен қоса) кепілдік береді. Егер осы уақытта электр энергиясының берілісі жағарылмаса, мультипигіріші берілген режимдегі жұмысын жалғастырады.

«МАСТЕРШЕФ» функциясы

REDMOND RMC-M150 мультипигірішінде аспаптың негізгі мүмкіндіктер жинағын айтарлықтай кеңейтетін «МАСТЕРШЕФ» бірегей функциясы қарастырылған. Функция тура бағдарламаны орындау барысында температура мен әзірлеу уақытын 10 есеге дейін өзгертуге мүмкіндік береді («ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» бағдарламаларынан басқа). Әзірлеу аяқталған соң 3 минут ішінде температура мен уақытың берілген теңешілерінің біріншілігін сақтауға және әзірлеу барысында бұқп үдерісін аспап жадысына сақтауға болады. Осылайша, «МАСТЕРШЕФ» функциясы бірегей температуралық режим және бағдарламалар жасау мүмкіндігін береді.

Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны — бағдарлама қарамстан 1 минуттық өзгерту кадамымен 1 минуттан 15 сағатқа дейін. Әзірлеу уақытын 00 сағат 00 минутқа орнатуда алданда жасалған теңешілерде байланысты аспап автоысыту режиміне немесе күту режиміне өтеді. Температураны өзгерту диапазоны — 35-ден 180°C-ге дейін 5°C-ге өзгерту кадамымен.

Температура мен әзірлеу уақытын өзгерту (жеке бағдарлама жасау)

1. «Меню» түймешігін басып, «ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» бағдарламаларынан басқа әзірлеудің кез келген бағдарламасын таңдаңыз. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. «Старт/Автоподогрев» және «Отмена/Подогрев» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу бағдарламасын орындау басталады.
2. Автожылыту функциясын алдын ала өшіру үшін «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып ұстап тұрыңыз («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы сөнеді). «Старт/Автоподогрев» түймешігін қайта басу арқылы осы функцияны қайта қосуға болады.
3. Әзірлеу уақытын мен жұмыс барысында температураны өзгерту үшін дыбыстық сигнал естілгенше «Отключенный старт» түймешігін басып, ұстап тұрыңыз.

4. Дисплейде әзірлеу барысы аяқталғанша қалған уақыттың мәні пайда болып, жыпылықтайтын болады. «←» (азайту) немесе «→» (ұлғайту) түймешіктерін басып тұрып, уақыт мәнін өзгертіңіз. Минут өзгерісінен сағат өзгерісіне өту үшін керісінше «Час/мин» түймешігін басыңыз («Әзірлеу уақытын орнату» тарауын қараңыз).
5. Әзірлеу температурасын өзгертуге өту үшін «Таймер/°C» түймешігін басыңыз. Дисплейде әзірлеудің келесі сатысы үшін температура мәні пайда болып, жыпылықтайтын болады. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы үшін әдепкі бойынша мән — алдында орнатылған температура, басқа бағдарламалар үшін — 100°C. «←» (азайту) немесе «→» (ұлғайту) түймешіктерін басып тұрып, температура мәнін өзгертіңіз.
6. Енгізілген өзгерістерді сақтау үшін түймешікті 10 секунд бойы басыңыз. Әзірлеу барысы жаңа параметрменм жалғасатын болады. Дисплейдегі сандар жыпылықтауды қояды. Әзірлеу соңында дейін қалған температура мен уақыт мәндері кезек-кезек дисплейде көріне бастайды.
7. Температураны мен уақытты келесі өзгертуге кезең 3–6 тім. сипатталған әрекеттерді қайталаңыз. Бір әзірлеу үдерісі шектерінде 10 өзгеріске дейін енгізуге болады.

Өзгертілген бағдарламаны жазу

Сіз әзірлеген бағдарламаның орнына аспап жадында жасалған өзгерістерді сақтай аласыз. Әзірлеу уақыты аяқталған соң дыбыстық сигнал шығады. Егер бағдарлама жұмыс кезінде бағдарлама өзгертілген болса, дисплейде 3-минуттық уақыттың кері есебі басталады (секундтарда). Осы уақыт ішінде бір мезгілде «←» және «→» түймешіктерін басып, ұстап тұрыңыз. Егер сіз жасалған өзгерістерді жазғыңыз келмесе, «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз. Осыдан кейін, жасалған өзгерістерге байланысты, аспап автожылыту режиміне («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде уақыттың тура кері есебі көрінеді) немесе күту режиміне өтеді. Өзгертілген бағдарламаларда автожылыту функциясы әзірлеу барысы соңында қосылғанына немесе өшірілгенін байланысты қосылды немесе өшіріледі. Егер әзірлеу температурасы соңғы сатыда 75°C-ден төмен орнатылған болса, өзгертілген бағдарламаны іске қосқанда автожылыту автоматты түрде өшірілетіні болады.

Жазылған бағдарламаны пайдалану

1. «Меню» түймешігін басып отырып, сіз өзгерткен автоматты бағдарламаның атауын таңдаңыз. Әдепкі белгіленген уақыт мәнінің орнына дисплейде «← → →» символдары пайда болады.
2. Сіз шегерілген старт уақытын орната аласыз.
3. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып ұстап тұрыңыз, «Старт/Автоподогрев» және «Отмена/Подогрев» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Дисплейде әзірлеудің жалпы уақыты пайда болады, жеке бағдарламаны орындау және оның жұмысының кері есебі басталады.
4. Автожылытуды өшіру үшін «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып ұстап тұрыңыз («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы сөнеді). «Старт/Автоподогрев» түймешігін қайта басу арқылы осы функцияны қосуға болады.
5. Әзірлеу үдерісінде дисплейде кезек-кезек бағдарламаны жұмысының соңына дейін қалған уақыт, және осы кезең үшін таңдалған әзірлеу температурасы пайда болады. Бір әзірлеу кезеңінен (температуралық режим) екіншісіне өткенде дыбыстық сигнал шығады.

Зауыт теңешілеріне орлау

Жеке бағдарламаны жойып, өзгертілген автоматты бағдарламаның зауыт теңешілерін қалпына келтіру үшін оны «Меню» түймешігін басып отырып, таңдаңыз. Содан кейін бір мезгілде дыбыстық сигналға дейін «Час/Мин» және «Отключенный старт» түймешіктері басыңыз. Барлық автоматты бағдарламалар үшін зауыт теңешілерін қалпына келтіру үшін аспап күту режимінде болғанда дыбыстық сигналға дейін бір мезгілде «Час/Мин» және «Отключенный старт» түймешіктерін басып ұстап тұрыңыз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі

1. Рецет бойынша қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеп қойыңыз), табаққа салыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі шалаңына ең жоғарғы белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптың корпусына орнатыңыз. Ол қыздыратын элементке тығыз титіетіне көз жеткізіңіз.
3. Мультипигіріші қақпағын сыртты естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
4. «Меню» түймешігін басып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Мәзірден ыңғайлы шарлау үшін «←» немесе «→» түймешіктерін басыңыз.
5. Әзірлеу уақытын орнату үшін «Таймер/°C» түймешігін басыңыз. Дисплейде өзгертуге болатын әдепкі орнатылған әзірлеу уақыты жанады.
6. Қажет болғанда шегерілген старт уақытын орнатыңыз.
7. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаның. «Старт/Автоподогрев» және «Отмена/Подогрев» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу үдерісі және бағдарлама жұмысының керісінше уақыт есебі басталады.
8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы сізді дыбыстық сигнал ескертеді. Ары қарай, теңешілердегі байланысты аспап автоысыту режиміне (дисплейде осы функцияның жұмыс уақытының тікелей есептелуі басталады) немесе күту режиміне ауысыңыз. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып және ұстап автоысытуды алдын ала өшіруге болады («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы өшеді). «Старт/Автоподогрев» түймешігін қайта басып осы функцияны қайта қосуға болады.
9. Әзірлеу үдерісін үзу, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе автоысытуды өшіру үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басып ұстаның.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу температурасы мен уақытының параметрлері бойынша кез келген тағамды әзірлеуге арналған. Температураны орнату диапазоны: 5°C өзгеру кадамымен 35–180°C. Уақыты орнату диапазоны: 1 минут (2 минуттан 1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан 15 сағатқа дейін интервал үшін) өзгеру кадамымен 2 минуттан 15 сағатқа дейін. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 1–4 т. ұстаныңыз. Одан кейін әзірлеу температурасын орнату режиміне ауысу үшін «Таймер/°C» түймешігін басыңыз. Дисплейде әдепкі орнатылған әзірлеу температурасы жанады (100°C). «←» және «→» түймешіктерін басып, қажетті әзірлеу температурасын орнатыңыз. Әзірлеу температурасы орнатылған соң «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 5–9 т. ұстанылаңыз.



Назар аударыңыз! Тағамды әзірлеу температурасы 75°C дейін болғанда автоысыту функциясы өшеді. Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып және бірнеше секунд ұстап оны қалмен қосуға болады («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы жанады). 140°C және одан жоғары температураны таңдағанда әзірлеудің ең көп уақыты — 2 сағат.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға кеңес беріледі. «ТУШЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату кадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарламаға бисквит, пісірме, ашытылған және қатпарлы қамырдан пірлотарды пісіруге кеңес беріледі. «ВЫПЕЧКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 50 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату кадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Азық-түліктегі рецепт бойынша өлшеп, табаққа салыңыз. Барлық құрамдастар

табақтың ішкі бетіндегі 1/2 белгісінен төмен болғанын байқаңыз. Одан кейін «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2–9 т. ұстаныңыз.

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарламаны әртүрлі жармадан үгілмелі ботка пісіруге, әртүрлі гарнир әзірлеуге пайдаланылуға кеңес беріледі. «РИС/КРУПЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Уақытты орнату диапазоны: 1 минут (2 минуттан 1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан 4 сағатқа дейін интервал үшін) өзгеру қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

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

Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есептелуі су қайнаған соң басталады. «Шегерілген старт» функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

1. Табаққа су құйыңыз. Судың деңгейі табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2–5 т., одан кейін 7 т. ұстаныңыз.
2. Су қайнаған соң сигнал естіледі. Қақпақты абыайлап ашыңыз және азық-түлікті қайнаған суға салыңыз, қақпақты сыртқы естілгенше жабыңыз. Орталыған бағдарламаның орындалуы және әзірлеу уақытының керісінше есептелуі басталады.
3. Ары қарай «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 8–9 т. ұстаныңыз.



Назар аударыңыз! Кейбір азықты әзірлегенде көбік қалыптасады. Оны табақтан ақитпал ағызабу үшін азық қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Бұда көкөніс, балық, ет, диеталық және вегетариандық тағамды, бала мәзірін әзірлеуге кеңес беріледі. «НА ПАРУ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 20 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада әзірлеу уақыты су қайнаған соң басталады.

Көкөніс пен басқа азықты бұда әзірлегенде:

- Табаққа 600–1000 мл су құйыңыз. Бұда әзірлеуге арналған контейнерді табаққа орнатыңыз.
- Азық-түлікті реттеңіз сәйкес өлшеп, дайындығын, оларды бұда әзірлеуге арналған контейнерде біркелкі таратыңыз.
- «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2–9 т. ұстаныңыз.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бұқтырылған ет әзірлеуге кеңес беріледі. «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 5 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, көкөніс, құс еті, теңіз өнімдерін қуыруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Азықты аспаптың қақпағын ашып қуыруға болады. «Шегерілген старт» функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама палуаудың әр түрін әзірлеуге кеңес беріледі. «ПЛОВ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«СУП» бағдарламасы

Сұйық тағамды, сонымен қатар компоттар мен басқа сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі. «СУП» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүт ботқасын әзірлеуге кеңес беріледі. «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Уақыты орнату диапазоны: 1 минут (5 минуттан 1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан 4 сағатқа дейін интервал үшін) өзгеру қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды.

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

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

i *Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже болмаса, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүтті ботқаны әзірлеудің тиімді температурасы 95°C құрайды.*

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

«ЙОГУРТ» бағдарламасының көмегімен сіз әртүрлі дәмді және пайдалы йогурттерді үйіңізге әзірлей аласыз. «ЙОГУРТ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. «ЙОГУРТ» бағдарламасында автоысыту функциясы қол жетімсіз. Азықты рецепт бойынша өлшеп, табаққа салыңыз. Барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі 1/2 белгісінен төмен болғанын байқаңыз. Одан кейін «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2–9 т. ұстаныңыз.

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама балалар тамағын әзірлеуге кеңес беріледі. «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бағдарлама бидай ұнынан және қара бидай ұнын қосып әртүрлі нан түрлерін пісіруге кеңес береді. «ХЛЕБ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 2 сағат құрайды (бағдарлама жұмыс істедің біріңші сағаты ішінде қамыр тынады, одан кейін піседі). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 6 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

1. Сіз таңдаған рецептегі кенестерді ұстанып, қамырды иленіңіз. Қамырды табаққа салыңыз.
2. Табақты мультисіріріштің корпусына орнатыңыз. Барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі 1/2 белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
3. Ары қарай «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2–9 т. ұстаныңыз. Пісіру үдерісі толық аяқталғанша мультисірірішті қақпағын ашаңыз.

i *«Шегерілген старт» функциясын пайдалануға кеңес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етпүй мүмкін.*

«ВАРКА» бағдарламасы

Көкөністер мен бұршақтарды әзірлеуге кеңес беріледі. «ВАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 40 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Күрші, жармадан үгілмелі ботка әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын реттеу мен «Шегерілген старт» функциясы қол жетімсіз. Бағдарлама жұмысының уақыты 15 минут құрайды. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 1–4 т., одан кейін 7–9 т. (5, 6 т. өткізіңіз) ұстаныңыз.

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.

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

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

Табақты, ішкі алюминий қақпақты және бу клапанын пайдаланған сайын тазалау керек. Табақты ыдыс жуатын машинада жууға болады. Табақ тазаланып біткен соң оның сыртқы бетін құрғатуы сүртіңіз.

Ішкі алюминий қақпақты тазалау үшін:

- Мультисіріріш қақпағын ашыңыз, қақпақтың ішкі жағынан пластмасалық бекіткішті қақпаққа ажырағанынша жоғары басыңыз;
- Ішкі алюминий қақпақты негізіден бөлінуі үшін өзіңізге қарай және жоғары аздап тартыңыз. Екі қақпақтың беттерін ылғал матамен сүртіңіз, қажет болғанда ыдыс жуу құралдарын пайдаланып, шешілмеі қақпақты жуыңыз.

Тазалаған соң алюминий қақпақты төменгі қуыстарға салыңыз және негізгі қақпақпен келтіріңіз, ішкі қақпақты жоғары бөлігін сыртқы естілгенше басыңыз. Ішкі алюминий қақпағы тығыз бекітілуі керек.

Бу клапанын тазалау үшін:

- Қақпағы жоғары және өзіңізге қарай тірленіңіз. Шешілген қақпақтың ішінде бу клапаны бекітілген сағат тілімен тірленгенше бурыңыз. Оны шешіңіз.
- Клапан резинасын бекіткіштен мұқият шығарыңыз, клапан, бекіткіш пен қақпақты мұқият жуыңыз. Клапанды келтіріңіз, керісінше тіртілген жинаңыз және орнына орнатыңыз.

i *Клапан резинасын майыстырмау үшін оны бурауға, тартуға тыйым салынады.*

Тағамды әзірлеген кезде конденсат қалыптасуы мүмкін, ол аспап корпусында табақ айналдырғыш арнайы құмста жиналады. Осы конденсат сүлгі немесе асханалық майлықтың көмегімен жеңіл кетіріледі.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУ-ДЫҢ АЛДЫНДА

Дисплейдегі хабарлама	Ықтимал ақаулар	Кәтені жою
E1 – E3	Жүйелі қате. Басқару платасы немесе термоқадаға істен шығуы мүмкін.	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суытыңыз. Кақпақты тығыз жабыңыз. Егер мультіпісіргішті қайта қосқанда қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз

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

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жылды мерзіміне кепілдік беріледі.

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


Бұйымның қызмет мерзімі мен 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 – құрылғы шыққан жылды білдіреді.


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



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


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

XAVFSIZLIK CHORALARI

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

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

olmaydi.

- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
- Jihoz iste'mol qiladigan kuchlanishga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning. Ushbu talabga amal qilmaslik qisqa tutas-huv yoki kabelning kuyishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang – bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
-  **DIQQAT!** *Jihoz ishlagan vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.*
- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash

shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.

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

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

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

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

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

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

ing tuzilishiga o'zgartirishlar kiritish ta'qiqlanadi. Jihozni ta'mirlash faqat vakolatli xizmat ko'rsatish markazi mutaxassisi tomonidan bajarilishi lozim. Noprofessional tarzda bajarilgan ish jihazning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

Техник xususiyatlar

Model	RMC-M150
Quvvati	860 Vt
Kuchlanish	220–240 V, 50 Gts
Jom hajmi	5 l
Jom qoplamasi	kuyishga bardosh keramik ANATO® (Koreya)
Display	yorug'lik diodli
3D qizdirish	mavjud
Dasturlar soni	46 (16 ta avtomatik, 30 ta qo'lda sozlanuvchi)
Bug' klapani	olinuvchi
Tavushli signalni o'chirish	mavjud

Dasturlar

- МУЛЬТИПОВАР (MULTIOSHPAZ)
- ТУШЕНИЕ (DIMLASH)
- ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
- РИС/КРУПЫ (GURUCH/YORMALAR)
- МАКАРОНЫ (МАКАРОН MAHSULOTLARI)
- НА ПАРУ (BUG'DA)
- ТОМЛЕНИЕ (DIMLAV PISHIRISH)
- ЖАРКА (QOVURISH)
- ПЛОВ (PALOV)
- СУП (SHO'RVA)
- МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BOTQ'A)
- ЙОГУРТ (YUGURT)
- ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BOLALAR TAOMLARI)
- ХЛЕБ (NON)
- ВАРКА (PISHIRISH)
- ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)

Funksiyalar

Автоматик isitish	mavjud, 24 soatgacha
Автоматик isitishni avvaldan o'chirib qo'yish	mavjud
Taomlarni iltitish	mavjud, 24 soatgacha
Ishga tushirishni kechiktirish	mavjud, 24 soatgacha
"МАСТЕРПЕД" funksiyasi:	
• tayyorlash vaqti va haroratni o'zgartirish	
• alohida dasturlarni tuzish va yozib qo'yish	
"Ovozli yordamchi" funksiyasi

Majmua to'plami

Multipishirgich	1 dona
RB-C502 jomi	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner	1 dona
Frityurda qovurish uchun dastali RAM-FB1 savatchasi	1 dona
O'lchoq stakani	1 dona
Chō'mich	1 dona
Yassi qoshiq	1 dona
Chō'mich/qoshiq ushlagichi	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma	1 dona
«200 ta resept» kitobi	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi	1 dona
Elektr ta'minot shuri	1 dona
Jomni olish uchun qisqichlar	1 dona

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

Multipishirgichning tuzilishi A1

- Jihoz qorqo'gi
- Olinuvchi ichki qorqoq
- Jom
- Qorqoqni ochish tugmachasi
- Displayli boshqaruv paneli
- Korpus
- Kotarish dastasi
- Olinuvchi bug' klapani
- Yassi qoshiq
- Chō'mich
- O'lchoq stakani
- Bug'da tayyorlash uchun konteyner
- Frityurda qovurish uchun savatcha
- Chō'mich va qoshiq ushlagichi
- Jomni olish uchun qisqichlar

Boshqaruv paneli elementlari A2

- «Час/Мин» («Soat/Daqqa») tugmachasi – tayyorlash vaqtni o'rnatish va ishga tushirishni kechiktirish rejimlarida soat yoki daqiqani tanlash; tovushli signalni yoqish/o'chirish (ovozli yordamchi).
- «Отложенный старт» («Ishga tushirishni kechiktirish») tugmachasi – ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimini yoqish; «МАСТЕРПЕД» rejimini yoqish.
- «Отмена/Подогрев» («Bekor qilish / Istitish») tugmachasi – isitish funksiyasini yoqish/o'chirish; tayyorlash dasturi ishini to'xtatish; kiritilgan parametrlarni bekor qilish. Tugmacha ko'rish qobiliyati sust bo'lgan shaxslar uchun taktil belgi bilan jihazlangan.
- «←» tugmachasi – vaqtni o'rnatish rejimlarida soat yoki daqiqa qiymatlarini kamaytirish; avtomatik tayyorlash dasturini tanlash; haroratni tanlash rejimida haroratni pasaytirish.
- «→» tugmachasi – vaqtni o'rnatish rejimlarida soat yoki daqiqa qiymatlarini oshirish; avtomatik tayyorlash dasturini tanlash; haroratni tanlash rejimida haroratni oshirish.

- rini o'rnatish; avtomatik tayyorlash dasturini tanlash; haroratni tanlash rejimida haroratni o'rnatish.
- «Старт/Автоматогрев» («Ishga tushirish / Avtomatik isitish») tugmachasi – tanlangan tayyorlash dasturini ishga tushirish; avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish. Tugmacha ko'rish qobiliyati sust bo'lgan shaxslar uchun taktil belgi bilan jihazlangan.
- «Таймер/Т°С» («Таймер/Т°С») tugmachasi – tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimiga o'tish, vaqtni/tayyorlash haroratini o'rnatish rejimini tanlash («MULTIOSHPAZ» dasturida).
- «Меню» («Menu») tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash. Tugmacha ko'rish qobiliyati sust bo'lgan shaxslar uchun taktil belgi bilan jihazlangan.
- Display.

Displayning tuzilishi A3

- Tayyorlash dasturi jarayoni ishi indikator.
- Tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimi indikator.
- Tanlangan avtomatik tayyorlash dasturi indikator.
- Taomlarni avtomatik isitish va iltitish funksiyalari ishi indikator.
- Ta'minot indikator.
- Ishlash indikator.
- Ovozli yordamchining ishlashini ko'rsatuvchi indikator.
- Taymer ko'rsatkichlari rejimi indikator (vaqt/harorat).
- Taymer.

I. DASTLABKI YOQISHDAN AVVAL

Asbob qutisini oching va uni qandand ehtiyoqlik bilan chiqarib oling, seriya raqami ko'rsatilgan yoriqdan 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 noma mata bilan arting. Kosani sovutib iliq suvda yuving. Yaxshilab quring. Birinchi marta ishlatingda begona hid chiqishi mumkin va bu asbobning nosozligi natijasi hisoblanmaydi. Bu holda asbobi tozalashni amalga oshiring.

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

II. MULTIPISHIRGICHDAN FOYDALANISH

Foydalanishni boshlashdan avval

Jihozni qattiq tekis yuzga shunday o'rnattingki, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gu'lqo'g'lar, bezakli oqplamlar, elektron jihazlar va ortiqcha namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materiallarga tushmasin.

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

Ovozli yordamchi

REDMOND RMC-M150 multipishirgichi ovozi yordamchi funksiyasi bilan jihazlangan, bu tufayli jihozni boshqarish jarayoni to'liq ovozlashtiriladi va qilingan o'zgarishlar va dasturning joriy parametrlari to'g'risidagi batafsil ma'lumotlar bilan birga boradi. Funksiya jihaz yoqligandan keyin avtomatik ravishda ishga tushadi. Uni o'chirish uchun kuzitish rejimida «Час/Мин» tugmasini bosib va ushlab turing. «Час/Мин» tugmasini tekirora bosib va ushlab turish ushbu funksiyani qayta yoqadi.

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

1. Tayyorlash dasturini tanlangandan keyin «Таймер/т°С» tugmachasini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimini tanlang (displayda "ТАЙМЕР" indikator yonadi, o'rnatilgan standart tayyorlash vaqti ko'rinadi, daqiqa indikator i esa millitlay boshlaydi).
2. «Час/Мин» tugmachasi bosgan holda soat yoki daqiqani o'rnatishni tanlang (tanlangan qiymat millitlaydi). Vaqt qiymatini «+» tugmachasini bosish bilan o'ttirting, «-» tugmachasini bosish bilan esa kamaytiring. Qiymatni tezroq o'zgartirish uchun kerakli bosilgan tugmachani bir necha soniya ushlab turing.
3. Tayyorlash vaqtini o'rnatish tugaandan keyin (display millitlashda davom etadi) keyingi qadama o'ting. Qilingan o'rnatishlarni bekor qilish uchun «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosing, shundan keyin butun tayyorlash dasturini qaytadan kiriting.

⚠ Diqqat! Tayyorlash vaqtini qo'lda o'rnatishda tayyorlash dasturida ko'zda tutilgan vaqt diapazoni va o'rnatish qadamini hisobga oling. Ayrim dasturlarda tayyorlash vaqtining hisobi jihoz berilgan ishchi haroratga chiqqanidan keyin boshlanadi.

«Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasi

Bu funktsiya tanlangan tayyorlash dasturi ishga tushishi uchun o'tishi kerak bo'lgan vaqt oraliqini berishga imkon beradi. Tayyorlash jarayonini 5 daqiqa o'rnatish qadami bilan 5 daqiqadan 24 soatgacha bo'lgan muddatga kechiktirish mumkin.

1. Tayyorlash dasturini tanlangandan va sozlagandan keyin «Отложенный старт» tugmachasini bosing (displayda daqiqa qiymati millitlaydi).
2. «Час/Мин» tugmachasi bosgan holda soat yoki daqiqani o'rnatishni tanlang (tanlangan qiymat millitlaydi). Vaqt qiymatini «+» tugmachasini bosish bilan o'ttirting, «-» tugmachasini bosish bilan esa kamaytiring. Qiymatni tezroq o'zgartirish uchun kerakli bosilgan tugmachani bir necha soniya ushlab turing.
3. «Срап/Автоподогрев» tugmachasini bosing va bir necha soniya ushlab turing. «Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasi ishlay boshlaydi (таймер millitlashdan to'xtaydi, displayda esa tanlangan tayyorlash dasturi ishga tushgunicha qotgan vaqtning teskari hisobi aks ettiriladi).
4. Qilingan o'rnatishlarni bekor qilish uchun «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosing, shundan keyin butun tayyorlash dasturini qaytadan kiriting.

⚠ Diqqat! Agar reseptda masalliq sifatida tez aynuvchi mahsulotlardan (tuxum, sut, g'osht, pishloq va xok) foydalanilsa, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Tayyorlash dasturi yakunlanishi bilan avtomatik ravishda yonadi va tayyor taom haroratini 24 soat davomida 70-80°C doirasida ushlab turishga imkon beradi. Bunda «Отмена/Подогрев» indikator yonadi, displayda esa ushbu rejimda ishlash vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi. Zarur bo'lgan holda «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosgan va bir necha soniya ushlab turgan holda avtomatik isitish funksiyasini oldindan o'chirib qo'yish mumkin. Avtomatik isitishni oldindan o'chirib qo'yish uchun dastur ishga tushgandan keyin «Отмена/Подогрев» tugmachasi indikator o'chmagunicha «Срап/Автоподогрев» tugmachasini bosing va bir necha soniya ushlab turing. Avtomatik isitishni yana yoqish uchun «Срап/Автоподогрев» tugmachasini yana bir bor bosing va ushlab turing («Отмена/Подогрев» tugmachasi indikator yonadi).

Taomlarni ilitish funksiyasi

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

1. Tayyor taomni jomga soling, uni multipishirgichga o'rmatng.
2. Qopqoqni yoping, jihozni elektr tarmog'iga ulang.

3. «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosing va tovushli signal berilgunicha bir necha soniya ushlab turing. Displayda "ПОДОГРЕВ" indikator yonadi va ilitishning daqiqalaridagi to'g'ri hisobi boshlanadi. Jihoz taomni 70-80°C gacha ilitadi, ushbu harorat 24 soat davomida ushlab turiladi.
4. Zarur bo'lgan holda «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosgan va uni display va tugmachadagi tegishli indikator o'chmagunicha bir necha soniya ushlab turgan holda ilitishni o'chirib qo'yish mumkin.

Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira

REDMOND RMC-M150 multipishirgichi quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotiraga ega, bu elektr toki kutilmaganda uzilib qolgan holda foydalanuvchining barcha o'rnatmalarini (jumladan ishga tushirishni kechiktirish va ovozi yordamchi) 2 soat davomida saqlab qolishga imkon beradi. Agar shu vaqt ichida elektr quvvatini berish qayta tiklansa, multipishirgich berilgan rejimda ishini davom ettiradi.

“МАСТЕРШЕФ” funksiyasi

REDMOND RMC-M150 multipishirgichida jihoz imkoniyatlari asosiy to'plamini anchagina kengaytiruvchi o'ziga xos "МАСТЕРШЕФ" funksiyasi amalga oshirilgan. Funksiya harorat va tayyorlash vaqtini bevosita dasturini bajarish jarayonida («ЭКСПРЕСС» va «ЮГУРТ» dasturlaridan tashqari) 10 martagacha o'zgartirishga imkon beradi. Tayyorlash yakunlangandan keyin 3 daqiqa davomida harorat va vaqtning berilgan sozlamalari ketma-ketligini saqlash va butun tayyorlash jarayonining borishini jihoz xotirasiga yozib qo'yish mumkin. Shunday qilib «МАСТЕРШЕФ» funksiyasi o'ziga xos harorat rejimiga ega bo'lgan o'z dasturini tuzishga imkon beradi.

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish diapazoni – dasturga bog'liq bo'lmagan holda 1 daqiqali o'zgarish qadami 1 daqiqadan 15 soatgacha. Tayyorlash vaqti 00 soat 00 daqiqaga o'rnatilganida avvalroq qilingan sozlamalarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik isitish rejimiga yoki kutish rejimiga o'tadi. Haroratni o'zgartirish diapazoni – 5°C o'zgarish qadami bilan 35°C dan 180°C gacha.

Harorat va tayyorlash vaqtini o'zgartirish (o'z dasturlarini yaratish)

1. «Меню» tugmasini bosgan holda «ЭКСПРЕСС» va «ЮГУРТ» dan boshqa istalgan tayyorlash dasturini tanlang. «Срап/Автоподогрев» tugmasini bosing va ushlab turing. «Срап/Автоподогрев» va «Отмена/Подогрев» tugmalarining indikatorlari yanadi. Tayyorlash dasturini bajarish boshlanadi.
2. Avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish uchun «Срап/Автоподогрев» tugmasini bosing va ushlab turing («Отмена/Подогрев» tugmasining indikator o'chadi). «Срап/Автоподогрев» tugmasini qayta bosish bilan ushbu funksiyani qayta yoqish mumkin.
3. Ishlash jarayonida tayyorlash vaqti va haroratni o'zgartirish uchun «Отложенный старт» tugmasini bosing va tovushli signal berilgunicha ushlab turing.
4. Displayda tayyorlash jarayoni tugagunicha qolgan vaqt qiymati namoyish qilinadi va millitlaydi. «-» (kamaytirish) yoki «+» (orttirish) tugmasini bosgan holda vaqt qiymatini o'zgartiring. Daqiqani o'zgartirishdan soatni o'zgartirishga va aksincha o'tish uchun «Час/Мин» tugmasini bosing («Тайорlash vaqtini o'rnatish» bo'limiga qarang).
5. Tayyorlash vaqtini o'zgartirishga o'tish uchun «Таймер/т°С» tugmachasini bosing. Displayda tayyorlashning keyingi bosqichi uchun haroratning qiymati namoyish qilinadi va millitlaydi. «МУЛЬТИПОВАР» dasturi uchun standart qiymat – qolgan dasturlar uchun avvalroq o'rnatilgan harorat – 100°C. «-» (kamaytirish) yoki «+» (orttirish) tugmachasini bosgan holda harorat qiymatini o'zgartiring.
6. Kiritilgan o'zgarishlarni saqlash uchun tugmani 10 soniya bosmay turing. Tayyorlash jarayoni yangi parametrlar bilan davom ettiriladi. Displaydagi raqamlar millitlashdan to'xtaydi. Harorat va tayyorlash vaqti tugagunicha qolgan vaqt qiymatlari navbat bilan displayda namoyish qilinadi.
7. Harorat va tayyorlash vaqtini keyingi o'zgartirishlar uchun 3-6-bandlarga bayon qilingan harakatlarni takrorlang. Bitta tayyorlash jarayoni doirasida 10 tagacha o'zgarishlar kiritish mumkin.

O'zgartirilgan dasturni yozish

Siz qilingan o'zgarishlarni jihoz xotirasiga o'zingiz tayyorlagan dastur bilan birgalikda saqlashingiz mumkin. Tayyorlash jarayoni tugashi bilan tovushli signal beriladi. Agar ishlash vaqtida dastur o'zgartirilgan bo'lsa, displayda vaqtning 3 daqiqalik teskari hisobi (soniyalar)da boshlanadi. Shu vaqt ichida "+" va "-" tugmalarini bir vaqtda bosing va ushlab turing. Agar siz qilingan o'zgarishlarni yozib qo'yishni xo'hlamasangiz, «Отмена/Подогрев» tugmasini bosing. Shundan keyin qilingan sozlamalardan qat'iy nazar jihoz avtomatik isitish rejimiga («Отмена/Подогрев» tugmasi indikator yonadi, displayda ishlash vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi) yoki kutish rejimiga o'tadi.

O'zgartirilgan dasturdagi avtomatik isitish funksiyasi tayyorlash jarayonining oxirida uning uzoqligini yoki o'chirilganligiga bog'liq ravishda yoqiladi yoki o'chiriladi. Agar tayyorlash harorati songgi bosqichda 75°C dan pastga o'rnatilgan bo'lsa, o'zgartirilgan dasturni ishga tushirishda avtomatik isitish avtomatik ravishda o'chirib qo'yiladi.

Yozilgan dasturdan foydalanish

1. "1. «Меню» tugmasini bosgan holda o'zanding tomoningizdan o'zgartirilgan avtomatik dastur nomini tanlang. Standart tayyorlash vaqti qiymati o'rninga displayda " - - - " belgisi paydo bo'ladi.
2. Siz ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishingiz mumkin.
3. «Срап/Автоподогрев» tugmasini bosing va ushlab turing, «Срап/Автоподогрев» va «Отмена/Подогрев» tugmalarining indikatorlari yanadi. Displayda tayyorlashning umumiy vaqti paydo bo'ladi, alohida dasturini bajarish va uni ishlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.
4. Avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish uchun «Срап/Автоподогрев» tugmasini bosing va ushlab turing («Отмена/Подогрев» tugmasining indikator o'chadi). «Срап/Автоподогрев» tugmasini qayta bosish bilan ushbu funksiyani qayta yoqish mumkin.
5. Tayyorlash jarayonida displayda navbat bilan dastur ishi tugagunicha qolgan vaqt va ushbu bosqich uchun tanlangan tayyorlash harorati namoyish qilinadi. Tayyorlashning bir bosqichidan (harorat rejimidan) boshqasiga o'tishda tovushli signal beriladi.

Parametrlarning standart qiymatlariga qaytish

Alohida dasturni o'chirish va o'zgartirilgan avtomatik dastur parametrlarining standart qiymatlarini qayta tiklash uchun «Меню» tugmasini bosgan holda uni tanlang. Shundan keyin tovushli signal berilgunicha «Час/Мин» va «Отложенный старт» tugmachalarini boshqalarga bosing va ushlab turing.

Barcha avtomatik dasturlar uchun parametrlarning standart qiymatlarini qayta tiklash uchun jihoz kutish rejimida bo'lganida tovushli signal berilgunicha «Час/Мин» va «Отложенный старт» tugmalarini bir vaqtda bosing va ushlab turing.

Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Reseptlarga muvofiq tarzda masalliqarni tayyorlang, ularni jomga soling. Barcha masalliqarni jomda bir xil taqsimlanganligi va uning ikki yuzasidagi shkalaning maksimal belgisidan pastda turganligiga ishonch hosil qiling.
2. Jomni jihoz korpusiga qo'ying, uni biroz buring, uning qizdirish elementiga mahkam yopishib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Qopqoqni tirqilgan tovush chiqqan holda yoping. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
4. «Меню» tugmachasini bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang. Menyuni bo'yicha o'tish uchun «-» yoki «+» tugmachasini bosing.
5. Tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun «Таймер/т°С» tugmachasini bosing. Displayda o'zgarish mumkin bo'lgan standart tayyorlash vaqti yanadi.
6. Zarur bo'lgan holda dasturining ishlash vaqtini tugashi kechiktirish vaqtini o'rnatng.
7. «Срап/Автоподогрев» tugmachasini bosing va bir necha soniya ushlab turing. «Срап/Автоподогрев» va «Отмена/Подогрев» tugmalarini indikator yanadi. Tayyorlash jarayoni va dastur ishlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.
8. Dastur ishi yakunlanishi bilan signal beriladi. Keyin parametrlarga bog'liq


ravishda jihoz avtomatik isiytish rejimi (displeyda ushbu funksiya ishlash vaqtining to'g'ri hisobi aks etiriladi) yoki kuzgij rejimiga o'tadi. "Crapt/Aeronodopere" tugmachasini bosgan va ushlab turgan holda avtomatik isitishni o'chirib qo'yish mumkin («Отмена/Подогрев» tugmachasi indikator o'chadi). "Crapt/Aeronodopere" qayta tugmachasini bosgan holda ushbu funksiyani yana yoqlb qo'yish mumkin.

9. Tayyorlash jarayonini uzib qo'yish, kiritilgan dasturni bekor qilish yoki avtomatik isitishni o'chirib qo'yish uchun «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosib va ushlab turing.

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi foydalanuvchi tomonidan berilgan harorat va tayyorlash vaqti parametrlari bo'yicha deyarli istalgan taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Haroratni o'rnatish diapazoni: 5°C ga teng qadamlar bilan 35-180°C. Tayyorlash vaqtini o'rnatish diapazoni: 1 (2 daqiqadan) 1 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) yoki 5 (1 soatdan 15 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) daqiqa o'zgartirish qadami bilan 2 daqiqadan 15 soatgacha. «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash vaqtining standart qiymati 30 daqiqani tashkil qiladi.

«Аvtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 1-4-bandlariga amal qiling. Keyin tayyorlash haroratini o'rnatishga o'tish uchun «Таймер/С» tugmachasini bosing. Displeyda standart tayyorlash harorati (100°C) yonadi. «+» va «-» tugmalarini bosgan holda kerakli tayyorlash haroratini o'rnatib, Tayyorlash haroratini o'rnatgandan keyin «Аvtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 5-9-bandlariga amal qiling.

 *Diqqat! Tayyorlash vaqti 75°C gacha bo'lgan holdarda avtomatik isitish funksiyasi o'chirib qo'yiladi. Zarur bo'lgan holdarda «Старт/Аэронодопере» tugmachasini bosgan va ushlab turgan holda avtomatik isitishni yoqish mumkin («Отмена/Подогрев» tugmachasi indikator millitayadi). 140°C va undan baland harorat tanlanganda tayyorlashning maksimal vaqti - 2 soat.*

«ТУШЕНИЕ» dasturi

Sabzavotlar, go'sht, dengiz mahsulotlari, parranda go'shtini dimlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ТУШЕНИЕ» dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lida 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

«ВЫПЕЧКА» dasturi

Biskvitlar, toblangan pishiriqlar, achitq va qatlamli xamirdan qilingan piroglar pishirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda «ВЫПЕЧКА» dasturida tayyorlash vaqti 50 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Resept bo'yicha mahsulotlarni o'lchang, jomga soling. Barcha masalliqalarning jom ichki yuzasidagi 1/2 belgisidan oshib ketmasligini kuzatib boring. Keyin «Аvtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-9-bandlariga amal qiling.

«РИС/КРУПЫ» dasturi

Dastur turli yormalardan sochiluvchan bo'tqalarni pishirish, turli garnirlar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «РИС/КРУПЫ» dasturida tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini o'rnatish diapazoni: 1 (5 daqiqadan) 1 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) yoki 5 (1 soatdan 4 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) daqiqa o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha.

«МАКАРОНЫ» dasturi

Makaron mahsulotlari, sosiklash tayyorlash, tuxum qaynatish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «МАКАРОНЫ» dasturida tayyorlash vaqti 8 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lida 1 daqiqaga teng qadam bilan 2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Tayyorlash dasturi ishlash vaqtining teskari hisobi suv qaynagandan keyin boshlanadi. Ushbu dasturda «Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

1. Jomga suv quyung. Suv sathining jomni ichki yuzasidagi maksimal belgidan

pastda bo'lishini kuzatib turing. «Аvtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-5-bandlariga, keyin esa 7-bandiga amal qiling.

2. Suv qaynagandan keyin signal chalinadi. Qopqoqni ehtiyotlik bilan oching va mahsulotlarni qaynayotgan suvga soling, keyin qopqoqni tirilgagan tovush chiqargan holda yoping. O'rnatilgan dasturni bajarish va tayyorlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.
3. Keyin «Аvtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 8-9-bandlariga amal qiling.



Diqqat! Ayrim mahsulotlarni tayyorlaganda ko'pik hosil bo'ladi. Uning jomdan chiqib ketishini oldini olish uchun mahsulotlar qaynayotgan suvga solingandan nir necha daqiqa keyin qopqoqni ochib qo'yish mumkin.

«НА ПАРУ» dasturi

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

Sabzavotlar va boshqa mahsulotlarni bug'da tayyorlaganda:

- Jomga 600-1000 ml. suv quyung. Bug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatung.
- Resept bo'yicha masalliqalarni o'lchang va tayyorlang, ularni bug'da tayyorlash uchun konteynerga bir tekis yoying.
- «Аvtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-9-bandlariga amal qiling.

«ТОМЛЕНИЕ» dasturi

Dimlangan go'sht tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda «ТОМЛЕНИЕ» dasturida tayyorlash vaqti 5 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

«ЖАРКА» dasturi

Go'sht, sabzavotlar, dengiz mahsulotlari, parranda go'shtini qovurish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ЖАРКА» dasturida tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Mahsulotlarni jihoz qopqog'i olingan holda qovurish lozim. Ushbu dasturda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

«ПЛОБ» dasturi

Palov tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti «ПЛОБ» dasturida 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

«СУП» dasturi

Turlicha birinchi taomlarni hamda kompotlar va boshqa ichimliklarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «СУП» dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lida 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Sutti bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini o'rnatish diapazoni: 1 (5 daqiqadan) 1 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) yoki 5 (1 soatdan 4 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) daqiqa o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha.

Dastur yog'liik darajasi past bo'lgan tozalangan sutdan bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Sutning qaynab tamom bo'lishi va kerakli natijaga ega bo'lish uchun quyidagilar tavsiya qilinadi:

- barcha butun donli yormalarni (guruch, grechixa, bug'doy kabilar) suv toza bo'lmaganicha yaxshilab yuyung;
- multipishirgich jomini tayyorlashdan oldin sariyog' bilan yog'lang;
- masalliqalarni reseptlar kitobi bo'yicha o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy

amal qiling, masalliqalar miqdorini faqat teng nisbatlarda kamaytirung yoki orttirung;



Аgar «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida istalgan natijaga erishilganiga bo'lsa, «МУЛЬТИПОВАР» universal dasturidan foydalaning. Sutti bo'tqani tayyorlashning optimal harorati 95°C ni tashkil qiladi.

«ЙОГУРТ» dasturi

«ЙОГУРТ» dasturi yordamida o'z uyiningda mazali va foydali yogurtlarni tayyorlashing mumkin. Standart holatda «ЙОГУРТ» dasturida tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. «ЙОГУРТ» dasturida «Аvtomatik isitish» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. Resept bo'yicha masalliqalarni o'lchang, jomga soling. Barcha masalliqalarning jom ichki yuzasidagi 1/2 belgisidan oshib ketmasligini kuzatib boring. Keyin «Аvtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-9-bandlariga amal qiling.

«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» dasturi

Bolalar taomlarini tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lida 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

«ХЛЕБ» dasturi

Turlicha bug'doy unidan va javdar uni qo'shilgan holda tayyorlanadigan non turklarini pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamirni yo'yishdan boshlab pishirishgacha bo'lgan to'liq tayyorlash siklini ko'zda tutadi. Standart holatda «ХЛЕБ» dasturida tayyorlash vaqti 2 soatni (dastur ishining birinchi soat davomida xamirni yo'yish, keyin esa bevositda pishirish boradi) tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lida 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 6 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

1. O'zingiz tanlagan reseptdagi tavsiyalarga amal qilgan holda xamir qoring. Xamirni jomga soling.
2. Jomni multipishirgich korpusiga o'rnatung. Barcha masalliqalarni jomning ichki yuzasidagi 1/2 belgisidan pastga joytashganingini kuzatib boring.
3. Keyin «Аvtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-9-bandlariga amal qiling. Pishirish jarayoni to'liq to'xtamaguncha multipishirgich qopqog'ini ochmang.



«Kechiktirilgan ishga tushirish» funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi, chunki bu pishirgi sifatiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

«ВАРКА» dasturi

Sabzavotlar va dukkaklilarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ВАРКА» dasturida tayyorlash vaqti 40 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lida 5 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

«ЭКСПРЕСС» dasturi

Guruch, yormalardan sochiluvchan bo'tqalarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Ushbu dasturda «Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. Standart holatda «ЭКСПРЕСС» dasturida tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi. «Аvtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 1-4-bandlariga, keyin esa 7-9-bandlariga (5-6-bandlarni o'tkazib yuborung holda) amal qiling.

III. TOZALASH VA JIHOZ USTIDAN QAROV

Jihozni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lmagan idish yuvish vositasidan foydalaning. Mahsulotni tozalashni foydalangandan keyinog amaliya oshirishni maslahat beramiz.

i Tozalaganda abraziv materiallar, abraziv qoplamali gubkalar va kimyoviy ji-hattan faol moddalardan foydalanish ta'qiqlanadi. Jihoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish ta'qiqlanadi.

Ilk marta foydalanishdan oldin yoki tayyorlagandan keyin begona hidlarni yoqotish uchun 15 daqiqa davomida yarimta limonni «HA ΠΑΡΥ» dasturida qaynatishni tavsiya qilamiz.

Jom, ichki alyumin qopqoq va bug' chiqarish klapanini har safar jihozdan foydalanilgandan keyin tozalash kerak. Jonni idish yuvish mashinasida yuvish mumkin. Tozalash tugallagandan keyin yoining tashqi yuzasini quruq qilib arting. Ichki alyumin qopqoqni tozalash uchun:

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

Tozalagandan keyin Alyumin qopqoqni quyi tirgishlarga kiriting u uni asosiy qopqoq bilan birlashtiring, ichki qopqoq yuqori qismini tiqilgan tovush chiq-quncha bosing. Ichki alyumin qopqoq mahkam joylashishi lozim.

Bug' klapanini tozalash uchun:

- Qopqoqni yuqoriga va o'zingizga torting. Olingan qopqoqning ichida bug' klapani qotirgichini soat strelkasi yo'nalishida oxirigacha burang. Uni oling.
- Qotirgichdan rezinani ehtiyotlik bilan chiqarib oling, klapan, qotirgich va qopqoqni yaxshilab yuving. Quriting, klapani teskari tartibda yig'ing va uni joyiga o'rnatng.

i Zichlavchi rezinani buklamang va cho'zmag, bu uning deformatsiyalanishiga olib kelishi mumkin.

Taom tayyorlash vaqtida kondensat hosil bo'lishi mumkin, u ushbu bodelda jihoz korpusida jom atrofidagi mahsus bo'shliqda toplanadi. Kondensatni sochiq yoki quruq salfetka yordamida ketkazing.

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUROJAAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatolarni bartaraf qilish
E1-E3	Tizim xatosi. Boshqaruv platosi yoki harorat datchiklari ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.	Jihozni elektr tarmoq'dan uzing, uni sovutning. Qopqoqni zich yoping. Agar nosozlikni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Nosozlik	Ehtimol tutilgan sababi	Nosozlikni bartaraf etish
Yoqilmayapti.	Elektr tarmoq'dan tok kelmayapti.	Elektr tarmoq'dagi kuchlanishni tekshiring.

Nosozlik	Ehtimol tutilgan sababi	Nosozlikni bartaraf etish
Taom haddan tashqari uzoq tayyorlanaypti.	Elektr tarmoq'dan kelayotgan tok oqimida uzilishlar mavjud.	Elektr tarmoq'dagi kuchlanishni tekshiring.
	Kosa va qizituvchi element o'rtasiga begona predmet tushib qolgan.	Begona predmetni olib tashlang.
	Multivarka qobig'iga kosa tekis o'rnatilmagan.	Multivarka qobig'iga kosani tekis o'rnatng.
	Qizituvchi element ifloslangan.	Asbobi elektr tarmoq'dan uzing. Asbob sovsishini kuting. Qizituvchi elementni tozalang.

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI


Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 2 yilni muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddati mobaynida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nuqsonlarini ta'mirlash, detallarni yoki butun asbobi almashtirish 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 foydalanishga 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 holdagigan tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflanma materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.) ning tabiiy eskirishiga tatbiq etilmaydi.

Mahsulotni ishlab chiqarilgan yilidan yoki uning sotilishi kunidan boshlab unga mahsulotning xizmat muddati va kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati tarqatadi (agarda sotilgan sanasini aniqlab bo'lmasa).

Asbobi ishlab chiqarilgan sanasini mahsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriyali raqamida topishingiz mumkin. Seriyali raqami 13 belgidan iborat. 6 va 7 belgilari oyni belgilaydi, 8-chi - mahsulotni ishlab chiqarilgan yilini.

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

⚠ Asbob o'rani, foydalanishga dair qo'llanmani, shuningdek asbobning o'zini utilashtirish chiqindilarga ishlov berish bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq amalga oshirilishi lozim. Mazkur ashyolarni odatdagi maishiy axlat bilan birga tashlamang.

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

MĂSURI DE SECURITATE

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

tehnice sau tablă din fabrică a produsului).

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

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

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

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

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

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copii),

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

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

Caracteristici tehnice

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

Programe

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

Functiionid

Încălzire automată	da, până la 24 ore
Deconectarea prealabilă a încălzirii automate	da
Încălzirea mâncărilor	da, până la 24 ore
Pornire decalată	da, până la 24 ore
Funcția «МАСТЕРШЕФ»:	
• reglarea timpului și a temperaturii în timpul de preparare	
• întocmirea și înregistrarea programelor individuale	
Funcția	«Asistent verbal»

Părți componente

Multi-cooker	1 buc.
Castron RB-C502	1 buc.
Coș pentru preparare pe aburi	1 buc.
Coș RAM-FB1 pentru prăjit în friteuză	1 buc.
Pahar gradat	1 buc.
Lingură	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Support pentru lingură/lingură plată	1 buc.
Manual de utilizare	1 buc.
Carta cu „200 de rețete”	1 buc.
Carte service	1 buc.
Cablu electric	1 buc.
Clește pentru scoaterea castronului	1 buc.

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

Construcția multi-cooker A1

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

Elementele tabloului de comandă A2

1. Butonul «Час/Мин» («Oră/Minute») – selectarea orelor și a minutelor în regimul de setare a timpului de pregătire și a pornirii decalate; pornirea/anularea semnalului sonor (asistent vocal).
2. Butonul «Отложенный старт» («Pornire decalată») – pornirea regimului de pornire decalată; activarea modului «МАСТЕРШЕФ».
3. Butonul «Отмена/Подогрев» («Cald/Anulare») – pornirea/anularea funcției de încălzire; înteruperea programului de pregătire; anularea setărilor anterioare. Butonul este dotat cu un simbol tactil pentru persoanele cu vederea slabă.
4. Butonul „–” – reducerea timpului în ore și minute în regimul de setare a timpului; selectarea programului automat de pregătire; reducerea temperaturii în modul de selectare a temperaturii.
5. Butonul „+” – creșterea timpului în ore și minute în regimul de setare a timpului; selectarea programului automat de pregătire; mărirea temperaturii în modul de selectare a temperaturii.
6. Butonul «Старт/Автоподогрев» («Start / Încălzire automată») – pornirea programului de pregătire selectat; deconectarea preventivă a funcției de încălzire automată. Butonul este dotat cu un simbol tactil pentru persoanele cu vederea slabă.
7. Butonul «Таймер/°С» («Intervalometru/°C») – pornirea programului de setare a temperaturii de pregătire; selectarea regimului de setare a timpului/temperaturii de pregătire (în programul „МУЛЬТИПОВАР”).
8. Butonul «Меню» («Menu») – pornirea programului automat de pregătire. Butonul este dotat cu un simbol tactil pentru persoanele cu vederea slabă.
9. Ecran de vizualizare.

Construcția ecranului de vizualizare A3

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

I. ÎNAINTE DE PRIMA INCLUDERE

Aten extrageți produsul, eliminați toate materialele de ambalare și autocolanței cu publicitate cu excepția autocolanței cu numărul de serie.

Lipsa numărului de serie de produs în mod automat privează dreptul la deservire cu garanție.

Curățați carcasa aparatului cu o cârpă umedă. Clățiți bolul cu apă caldă și sapun. Bine uscați-le. La prima utilizare este posibil să apară un miros străin, care nu este rezultatul unei defecțiuni a aparatului. În acest caz curățați aparatul .

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

II. EXPLOATAREA MULTIFIERBĂTORULUI**Înainte de a începe exploatarea**

Înainte de a începe exploatarea

Instalați aparatul pe o suprafață orizontală plană, astfel ca aburii fierbinți, ieșind din supapa de abur, să nu nimerescă pe tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale, care pot fi afectate de umiditate și de temperatură.

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

Asistent verbal

Multifierbătorul REDMOND RMC-M150 este echipat cu funcția asistent verbal, datorită căruia procesul de gestionare a dispozitivului este complet anunțat și este însoțit de informații detaliate cu privire la schimbările efectuate și setările curente a programului. Funcția pornește automat după pornirea dispozitivului. Pentru a o dezactiva, apăsați și mențineți butonul «Час/Мин» în modul de așteptare. Apăsarea repetată și menținerea butonului «Час/Мин» re-include această funcție.

Setarea timpului de pregătire

1. După selectarea programului de pregătire apăsați butonul «Таймер/°С» și selectați regimul de setare a timpului de pregătire (pe ecran se va aprinde indicatorul «ТАЙМЕР», va apare timpul implicit de pregătire, iar indicatorul minutelor va clipi).
2. Apăsați butonul «Час/Мин» și selectați instalarea orelor sau a minutelor (opțiunea selectată va licări). Prin apăsarea butonului „+” măriți indicatorul de timp, iar prin apăsarea butonului „–” micșorați indicatorul de timp. Pentru o modificare rapidă a indicatorului țineți apăsat lung butonul necesar.
3. După finalizarea setării timpului de pregătire (ecranul va continua să licărească) treceți la pasul următor. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul «Отмена/Подогрев» după care introduceți tot programul de pregătire încă o dată.

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

Funcția «Pornire decalată»

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

1. După selectarea și setarea programului de pregătire apăsați butonul «Отложенный старт» (pe ecran va fi afișat indicatorul minutelor).
2. Apăsați butonul «Час/Мин» și selectați regimul de instalare al orelor și minutelor (indicatorul selectat va licări). Prin apăsarea butonului „+” indicatorul de timp se va crește, iar prin apăsarea butonului „–” indicatorul de timp se va micșora. Pentru o modificare rapidă a indicatorului țineți apăsat lung butonul necesar.
3. Țineți apăsat lung butonul «Старт/Автоподогрев». Va intra în funcțiune opțiunea «Отложенный старт» (intervalometru nu va mai licări, pe ecran va apărea numărătoarea inversă a timpului până la începerea programului

lui de pregătire selectat).

4. Pentru anularea setărilor anterioare trebuie să apăsați butonul «Отмена/Подогрев» după care introduceți toate setările de la început.



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

Funcția de menținere a temperaturii încălzirilor gătitе (încălzire automată)

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

Pentru anularea din timp a acestei funcții este necesar ca în timpul funcționării programului să apăsați lung butonul «Старт/Автоподогрев» până când indicatorul butonului «Отмена/Подогрев» se va stinge. Pentru a activa încălzirea automată țineți apăsat lung butonul «Старт/Автоподогрев» încă o dată (indicatorul butonului «Отмена/Подогрев» va licări).

Funcția de încălzire a mâncărilor reci

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

1. Turnați mâncarea gătită în castron, așezați castronul în corpul aparatului.
2. Închideți capacul, conectați aparatul la o sursă electrică.
3. Țineți apăsat lung butonul «Отмена/Подогрев» până la auzul unui semnal sonor. Pe ecran se va aprinde indicatorul «ПОДОГРЕВ» și indicatorul butonului. Intervalometru va începe număratoarea inversă a timpului destinat încălzirii. Mâncarea va fi încălzită până la temperatura de 70–80°C și menținută timp de 24 ore.
4. În caz de necesitate funcția de încălzire poate fi oprită prin apăsarea lungă a butonului «Отмена/Подогрев» până când indicatorul de pe buton și de pe ecran se va stinge.

Memorie non-volatilă

Multi-ferbătorul REDMOND RMC-M150 are memorie non-volatilă, ce asigură păstrarea tuturor setărilor utilizatoare (inclusiv setările startului amînat și asistentului verbal) în termen de 2 ore în caz de întreruperi neașteptate a energiei electrice. Dacă în acest timp alimentarea cu energie electrică va fi reluată, multi-ferbătorul va continua activitatea în modul selectat.

Funcția „МАСТЕРШЕФ”

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

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

Schimbarea temperatura și timpului de preparare (crearea unui program propriu)

1. Apăsând butonul «Меню», selectați orice program de preparare, cu excepția programelor «ЭКСПРЕСС» și «ЙОГУРТ». Apăsați și mențineți butonul «Старт/Автоподогрев». Se vor ilumina indicatorii butoanelor «Старт/Автоподогрев» și «Отмена/Подогрев». Va începe punerea în aplicare a programului de preparare.
2. Pentru a avansa dezactivarea funcției autoîncălzirii, apăsați și mențineți

apăsat butonul «Старт/Автоподогрев» (ledul butonului «Отмена/Подогрев» se va stinge). Apăsarea repetată a butonului «Старт/Автоподогрев» activează din nou această funcție.

3. Pentru a modifica timpul de preparare și temperatura în procesul de lucru, apăsați și mențineți apăsat butonul «Отложенный старт» până la semnalul sonor.
4. Pe afișaj va apărea și va clipi valoarea de timp rămasă până la terminarea procesului de preparare. Apăsând butonul «» (micșoreare) sau «» (mărire), modificați valoarea de timp. Pentru trecerea de la schimbare de minute la schimbare de ore și invers, apăsați butonul «Час/Мин» (consultați «Setarea timpului de preparare»).
5. Pentru a trece la modificarea temperaturii de preparare apăsați butonul «Таймер/°C». Pe ecran va apărea și va lumina interent valoarea temperaturii pentru următoarea etapă de pregătire. Valoarea implicită pentru programul «МУЛЬТИПОВАР» – temperatura stabilită anterior, pentru restul programelor – 100°C. Apăsând butoanele «» (micșoreare) sau «» (mărire), modificați valoarea temperaturii.
6. Pentru salvarea modificărilor efectuate nu apăsați butoanele timp de 10 secunde. Procesul de preparare va fi continuat cu parametri noi. Cifrele pe afișaj vor înceta să clipească. Valorile de temperatură și de timp, rămase până la finalizarea preparării, vor apărea pe afișaj în mod alternativ.
7. Pentru următoarea variație a temperaturii și a timpului de preparare repetați acțiunile descrise la pct. 3-6. Posibil de efectuat până la 10 schimbări în cadrul unui proces de preparare.

Înregistrarea programului modificat

Modificările făcute puteți salva în memoria dispozitivului, în loc de programa, în care ați preparat. La sfârșitul procesului de preparare va suna un semnal sonor. Dacă în timpul funcționării programul a fost modificat, pe afișaj va începe număratoarea inversă a timpului de 3 minute (în secunde). Pe parcursul acestui timp, simultan apăsați și țineți apăsat butoanele «» și «». Dacă nu doriți să înregistrați modificările efectuate, apăsați butonul «Отмена/Подогрев». După aceea, în funcție de setările făcute, dispozitivul va intra în modul de autoîncălzire (se iluminează indicatorul butonului «Отмена/Подогрев», pe afișaj apare număratoarea în direct a timpului funcționării) sau în modul de așteptare. Funcția autoîncălzirii în programul modificat va fi activată sau dezactivată, în funcție de faptul dacă acesta a fost pornit sau oprit la sfârșitul procesului de preparare. Dacă temperatura de preparare în ultima etapă a fost instalată mai mică de 75°C, la pornirea programului modificat autoîncălzirea va fi oprită automat.

Utilizarea programului înregistrat

1. Apăsând butonul «Меню», selectați denumirea programului automat care l-ați modificat. În loc de valoarea de timp, setat în mod implicit, pe afișaj vor apărea simbolurile «- - -».
2. Puteți seta ora startului amînat.
3. Apăsând și mențineți apăsat butonul «Старт/Автоподогрев», se vor ilumina indicatorii butoanelor «Старт/Автоподогрев» și «Отмена/Подогрев». Pe afișaj va apărea timpul total de preparare, va începe executarea programului individual și număratoarea inversă a timpului funcționării ei.
4. Pentru dezactivarea autoîncălzirii apăsați și mențineți apăsat butonul «Старт/Автоподогрев» (indicatorul butonului «Отмена/Подогрев» se va stinge). Apăsând repetat butonul «Старт/Автоподогрев», puteți activa din nou această funcție.
5. În procesul de preparare pe afișaj în mod alternativ vor apărea timpul, rămas până la sfârșitul programului, și temperatura de preparare aleasă pentru această etapă. La trecerea de la o etapă de preparare (a regimului de temperatură) la alta se aude un semnal sonor.

Revenirea la setările din fabrică

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

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

Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (măsurati) ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Țineți-ți cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maxim al marcatului aflat pe partea interioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderăstrâns cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul multi-cooker până la auzul unui sunet de închidere. Conectați multi-cooker la o sursă electrică.
4. Apăsând butonul «Меню» selectați programul de pregătire iar pe ecran va apărea un indicatorul programului corespunzător. Pentru a navigare mai eficientă avansați cu „+” sau „-”.
5. Pentru seta timpul de pregătire apăsați butonul «Таймер/°C». Pe ecran va apărea timpul implicit de pregătire care poate fi modificat.
6. În caz de necesitate setați timpul de pornire decalată a programului.
7. Țineți apăsat lung butonul «Старт/Автоподогрев». Se va aprinde indicatorul «Старт/Автоподогрев» și «Отмена/Подогрев». Va începe procesul de pregătire și număratoarea inversă de funcționare a programului.
8. După finalizarea programului de pregătire aparatul va emite un semnal sonor. În funcție de setări aparatul va trece în regim de încălzire automată (pe ecran va fi afișată număratoarea inversă a timpului de lucru a funcției respective) sau în regim de așteptare. Prin apăsarea lungă a butonului «Старт/Автоподогрев» puteți întrerupe din timp încălzirea automată (indicatorul butonului «Отмена/Подогрев» nu va mai licări). Prin apăsarea repetată a butonului «Старт/Автоподогрев» porniți din nou funcția respectivă.
9. Pentru întreruperea procesului de pregătire, anularea programului setat sau anularea funcției de încălzire automată este necesar să țineți apăsat lung butonul «Отмена/Подогрев».

Programul „МУЛЬТИПОВАР”

Programul „МУЛЬТИПОВАР” este destinat pregătirii oricăror feluri de meniuri în conformitate cu parametrii de temperatură și de timp setați de beneficiar. Intervalul de setare a temperaturii: 35–180°C cu pasul de modificare de 5°C. Intervalul de setare a timpului: de la 2 minute până la 15 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul de la 2 minute până la 1 oră) sau 5 minute (pentru intervalul cu prins între 1 oră până la 15 ore). Timpul implicit încadru programului „МУЛЬТИПОВАР” constituie 30 minute. Respectați indicațiile pct. 1-4 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”. Apăsați butonul «Таймер/°C» pentru a trece în regimul de setare a temperaturii de pregătire. Pe ecran va apărea temperatura de pregătire setată implicit (100°C). Prin apăsarea butonului „+” sau „-” puteți seta temperatura necesară de pregătire. După setarea temperaturii de pregătire urmați indicațiile de la pct. 5-9 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.



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

Programul „ТУШЕНИЕ”

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

Programul „ВЫПЕЧКА”

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

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

Programul „РИС/КРУПЫ”

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

Programul „МАКАРОНЫ”

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

Numărătoarea inversă a timpului de lucru a programului de pregătire va începe după ce va fierbe apa. În acest program nu este valabilă funcția «Pornire decalată».

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

i **Atenție!** La preparare a unor tipuri de mâncăruri se va forma spumă. Pentru prevenirea a unei posibile scurgeri acesteia din castron se recomandă să deschideți capacul la câteva minute după ce ați turnat pastele în apa clocotindă.

Programul „НА ПАРУ”

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

Pentru pregătirea legumelor și a altor ingrediente pe aburi:

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

Programul „ТОМЛЕНИЕ”

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

Programul „ЖАРКА”

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

Programul „ПЛОВ”

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

Programul „СУП”

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

Programul „МОЛОЧНАЯ КАША”

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

Programul este prevăzut pentru pregătirea a terciurilor din lapte pasteurizat cu un conținut slab de grăsime. În vederea prevenirii clocotirii laptelui și obținerii rezultatului scontat se recomandă:

- spălați bine toate crupele 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 În cazul în care rezultatul scontat în programul „МОЛОЧНАЯ КАША” n-a fost atins, atunci puteți folosi programul „МУЛЬТИПОВАР”. Temperatura optimă de preparare a terciului de lapte este de 95°C.

Programul „ЙОГУРТ”

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

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

Programul „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”

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

Programul „ХЛЕБ”

Prevăzut pentru coacerea pâinii de diferite tipuri din făină albă cu adaos de făină de secară. Timpul de pregătire implicit în programul „ХЛЕБ” este de 2 ore (în prima oră crește plămădeala, apoi – programul de coacere propriu-zis). Timpul de pregătire poate fi reglat manual în intervalul de timp de la 10

minute până la 6 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

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

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

Programul „ВАРКА”

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

Programul „ЭКСПРЕСС”

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

III. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare se recomandă ca aparatul să fie deconectat de la prizele electrice și să fiericat complet. Pentru spălare a vasului folosiți o până moale și soluții abrazive pentru spălarea vaselor. Este recomandat curățarea aparatului imediat după folosire.

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

Înainte de prima folosire sau pentru îndepărtarea mirosurilor neplăcute după întreținut se recomandă fierberea timp de 15 minute a unei jumătăți de lămâie în programul „НА ПАРУ”.

Castronul, capacul interior din aluminiu și supapa evacuare aburi trebuie curățate după fiecare utilizare a aparatului. Castronul poate fi spălat în mașina de spălat vase. După terminarea curățeniei ștergeți suprafața externă a castronului cu o cârpă uscată.

Pentru spălarea capacului interior din aluminiu:

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

După curățare introduceți capacul din aluminiu în canalele inferioare de prindere și fixați-l de capacul principal, apăsați pe partea superioară a capacului interior până la auzul unui semnal sonor. Capacul interior din aluminiu trebuie strâns fixat.

Pentru curățarea supapei evacuare aburi:

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

i Pentru evitarea deformării capacului supapei este interzisă rotirea sau întinderea acestuia.

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

IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE REPARAȚII

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

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

V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

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

(filtrelor, becului, acoperirilor 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 15 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 corespundere 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 gunoii obișnuiți.



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

SAUGOS PRIEMONĖS

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

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

užsidegti kabelis.

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

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

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

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

priežiūros centre.

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

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

- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (taip pat vaikams), turintiems fizinių, nervų ar psichikos sutrikimų bei turintiems nepakankamai patirties ir įgūdžių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos naudotis prietaisu išmoko atsakingas už jų saugą žmogus. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu ir jo dalimis bei gamykline pakuote. Vaikai neturi valyti bei tvarkyti prietaiso be suaugusiųjų priežiūros.
- Draudžiama savarankiškai taisyti sugedusį prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Prietaisą

privalo taisyti tik autorizuoto techninės priežiūros centro specialistas. Dėl neprofesionaliai atlikto darbo prietaisas gali sugesti, padaryti traumą arba sugadinti turtą.

Techniniai duomenys

Modelis.....	RMC-M150
Galia.....	860 W
Įtampa.....	220–240 V, 50 Hz
Puodo talpa.....	5 l
Puodo vidinė danga.....	nesvytlanti keraminė ANATO® (Korea)
Ekranas.....	šviesos diodų
3D-kaitinimas.....	yra
Programų skaičius.....	46 (16 automatinių, 30 rankinio reguliavimo)
Garų vožtuvas.....	nuimamas
Garso signalo išjungimas.....	yra

Programos

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

Funkcijos

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

Komplektas

Multifunkcinis puodas.....	1 vnt.
Dubuo RB-C502.....	1 vnt.
Garinimo konteineris.....	1 vnt.
Gruzdinimo riebaluose krepšys RAM-FB1.....	1 vnt.
Mataavimo indelis.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis.....	1 vnt.
Naudotojo vadovas.....	1 vnt.
Knryga 200 receptų.....	1 vnt.
Techninės priežiūros knygelė.....	1 vnt.
Elektros srovės laidas.....	1 vnt.
Žnyplės dubeniui išimti.....	1 vnt.

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

Multifunkcinio puodo sandara A1

1. Prietaiso dangtis
2. Nuimamas vidinis dangtis
3. Dubuo
4. Mygtukas dangčių atidaryti
5. Valdymo skydas su ekranu
6. Korpusas
7. Nešimo rankena
8. Nuimamas garų vožtuvas
9. Plokščias šaukštas
10. Samtis
11. Matavimo indelis
12. Garinimo konteineris
13. Gruzdinimo riebaluose krepšys
14. Samčio ir šaukšto laikiklis
15. Žnyplės dubeniu išimti

Valdymo skydo elementai A2

1. Mygtukas «Час/Мин» („Val./Min“) – valandų arba minučių pasirinkimas gaminimo trukmės ir paleidimo atidėjimo režimais; garso signalo įjungimas/išjungimas (balso asistentas).
2. Mygtukas «Отложенный старт» („Paleidimo atidėjimas“) – įjungia paleidimo atidėjimo laiko nustatymo režimą; režimo „МАСТЕРШЕФ“ įjungimas.
3. Mygtukas «Отмена/Подогрев» („Atšaukimas/Šildymas“) – šildymo funkcijos įjungimas/išjungimas; gaminimo programos nutraukimas; įvestų nustatymų panaikinimas.
4. Mygtuke įtaisytas taktilinis simbolis silpnaregiams.
5. Mygtukas „–“ – valandų ir minučių reikšmių sumažinimas laiko nustatymo režimais; automatinis gaminimo programos pasirinkimas; temperatūros sumažinimas pasirinkimo režimu.
6. Mygtukas „+“ – valandų ir minučių reikšmių padidinimas laiko nustatymo režimais; automatinis gaminimo programos pasirinkimas; temperatūros padidinimas pasirinkimo režimu.
7. Mygtukas «Старт/Автоподогрев» („Paleidimas/Automatinis šildymas“) – pasirinktos gaminimo programos paleidimas; išankstinis automatinio šildymo išjungimas.
8. Mygtuke įtaisytas taktilinis simbolis silpnaregiams.
9. Mygtukas «Таймер/°C» („Laikmatis/°C“) – perėjimas į gaminimo trukmės nustatymo režimą, gaminimo temperatūros/laiko nustatymo režimo pasirinkimas (programoje «МЭЛТ/ТИПОВАР»).
10. Mygtukas «Меню» („Meniu“) – automatinis gaminimo programos pasirinkimas. Mygtuke įtaisytas taktilinis simbolis silpnaregiams.
11. Ekranas.

Ekranas įranga A3

1. Gaminimo programos veikimo progreso indikatorius.
2. Gaminimo trukmės nustatymo režimo indikatorius.
3. Pasirinktos automatinio gaminimo programos indikatorius.
4. Automatinio šilumos palaikymo ir patiekalų šildymo funkcijos veikimo indikatorius.
5. Elektros srovės indikatorius.
6. Veikimo indikatorius.
7. Balso asistento veikimo indikatorius.
8. Laikmatis (laikas/temperatūra) rodomen indikatorius.
9. Laikmatis.

I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

Atsargiai išpakuokite gaminį, nuimkite visą pakuočius medžiagas ir reklamos lapus, išskyrus lipduką su serijos numeriu. Jeigu ant gaminio nėra serijos numerio, automatiškai prarandate teisę į garan-

tinį prietaiso aptarnavimą.

Nuvalykite korpusą minkštu audiniu. Išplaukite dubenį šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusauginkite. Pirmą kartą naudojant gali būti jaučiamas pašalinis kvapas, tai nėra šikala, kad prietaisas sugedęs. Tuo atveju išvalykite prietaisą (žr. «Multifunkcinio puodo priežiūra»).

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

II. KAIP NAUDOTIS MULTIFUNKCINIUI PUODUI**Prieš pradėdami naudotis**

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

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

Balso asistentas

Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M150 įtaisyta balso asistento funkcija, dėl kurios proceso valdymo procesas visiškai įgarsintas, jį ydū detali informacija apie pakeitimus ir esamus programos nustatymus. Įjungus prietaisą funkcija paleidžiama automatiškai. Norėdami ją išjungti, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Час/Мин“ laukimo režimu. Dar kartą paspaudus ir laikant paspaudę mygtuką „Час/Мин“, ši funkcija vėl įsijungia.

Gaminimo trukmės nustatymas

1. Pasirinkę gaminimo programą, spausdami mygtuką «Таймер/°C», pasirinkite gaminimo trukmės nustatymo režimą (ekrane išsižiebs indikatorius „ТАЙМЕР“, bus rodoma iš anksto nustatyta gaminimo trukmė, o minučių indikatorius ims mirksėti).
2. Spausdami mygtuką „Час/Мин“, pasirinkite nustatyti valandas arba minutes (pasirinkta reikšmė mirksės). Spausdami mygtuką „+“ didinkite, o spausdami mygtuką „–“ mažinkite laiko reikšmę. Norėdami greičiau keisti reikšmes, palaikykite mygtuką paspaudę keti sekundes.
3. Kai nustatyte gaminimo trukmę (ekranas toliau mirksės) pereikite prie kito žingsnio. Norėdami atšaukti nustatytas parinktas, paspauskite mygtuką «Отмена/Подогрев», po to įveskite iš naujo visą gaminimo programą.

⚠ Dėmesio! Kai traukite nustatote rankiniu būdu, atsižvelkite į galimą laiko diapazoną ir nustatymo pokytį, nutatytą gaminimo programoje. Tam tikrose programose gaminimo trukmės skaičiavimas prasideda po to, kai prietaisas pasiekia nustatytą darbinę temperatūrą.

Funkcija „Programos paleidimo atidėjimas“

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

Pasirinkę ir nustatę gaminimo programą, paspauskite mygtuką «Отложенный старт» (ekrane mirksės minučių reikšmė).

1. Spausdami mygtuką «Час/Мин», pasirinkite valandų ir minučių nustatymo režimą (pasirinkta reikšmė mirksės). Spausdami mygtuką „+“ didinkite, o spausdami mygtuką „–“ mažinkite laiko reikšmę. Norėdami greičiau keisti reikšmes, palaikykite mygtuką paspaudę keti sekundes.
2. Paspauskite ir laikykite keletą sekundžių paspaudę mygtuką «Старт/Автоподогрев». Pradės veikti funkcija „Programos paleidimo atidėjimas“ (laikmatis nustos mirksėti, ekrane bus rodomas skaičiuojamas atgalinis funkcijos veikimo laikas iki pasirinktos gaminimo programos veikimo pradžios).
3. Jei norite panaikinti nustatymus, paspauskite mygtuką «Отмена/Подогрев», po to iš naujo įveskite visą gaminimo programą.



⚠ Dėmesio! Nerekomenduojame naudoti paleidimo atidėjimo funkcijos, jeigu patiekalo sudėtyje yra greitai gendančių produktų (kiaušinių, šviežio pieno, mėsos, sūrio ir kt.).

Pagamintų produktų temperatūros palaikymo programa (automatinis šildymas)

Išjungia automatiškai iškart, kai baigiama gaminimo programa, jis palaiko pagaminto patiekalo temperatūrą 70-80°C ribose 24 valandas. Tuo metu šviečia indikatorius «Отмена/Подогрев», o ekrane bus rodomas skaičiuojamas tiesioginis funkcijos veikimo laikas tuo režimu. Jeigu reikia, automatinį šildymą galima išjungti, reikia paspausti ir laikyti paspaustą mygtuką «Отмена/Подогрев». Norėdami iš anksto išjungti šią funkciją, paleidimo metu arba veikiant programai paspauskite ir keletą sekundžių palaikykite paspaustą mygtuką «Старт/Автоподогрев» iki mygtuko «Отмена/Подогрев», indikatorius užges. Mygtuko «Старт/Автоподогрев» indikatorius mirksės. Norėdami vėl išjungti automatinį šildymą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką «Старт/Автоподогрев» dar kartą (išsižiebs mygtuko «Отмена/Подогрев» indikatorius).

Patiekalų šildymo funkcija

Multifunkcinį puodą REDMOND RMC-M150 galima naudoti šaltiems patiekalams sušildyti. Norėdami tą padaryti:

1. Sudėkite paruoštą patiekalą į dubenį, dubenį įstatykite į multifunkcinį puodą.
2. Uždarykite dangtį, įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Paspauskite ir keletą sekundžių palaikykite paspaudę mygtuką «Отмена/Подогрев» iki pasigirs garso signalas. Ekrane pradės žviesti indikatorius „ПОДОГРЕВ“ ir mygtuko indikatorius. Laikmatis rodyš skaičiuojamą tiesioginį šildymo laiką. Prietaisas sušildys patiekalą iki 70-80°C, ši temperatūra gali būti palaikoma 24 valandas.
4. Jeigu reikia, šildymą galima išjungti, norėdami tą padaryti paspauskite ir laikykite paspaudę keletą sekundžių mygtuką «Отмена/Подогрев» iki nustos žviesti atitinkami ekrano ir mygtuko indikatoriai.

Išliekamoji atmintis

Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M150 yra išliekamoji atmintis, tai garantuoja, kad visi naudotojo nustatymai (įskaitant paleidimo atidėjimo ir balso asistento nustatymus) bus išsaugomi 2 valandas, jeigu netikėtai nutrukty elektros tiekimas. Jeigu per tą laiką elektros tiekimas bus anaujintas, multifunkcinis puodas vėl veiks toliau nustatytu režimu.

Funkcija „МАСТЕРШЕФ“

Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M150 realizuota unikalni funkcija „МАСТЕРШЕФ“, kuri ženkliai išplėtė prietaiso galimybių bazinį rinkinį. Ši funkcija įgalina keisti temperatūrą ir gaminimo trukmę iki 10 kartų betarpiškai programos veikimo procese (išskyrus programas „ЭКСПРЕСС“ ir „ЙОГУРТ“). Baigus gaminti 3 minutes galima išsaugoti nustatytą temperatūros ir trukmės parinkčių eiliškumą ir įrašyti visą gaminimo proceso eigą į prietaiso atmintį. Tuo būdu, funkcija „МАСТЕРШЕФ“ įgalina sudaryti savo programas su unikalium temperatūros režimu.

Gaminimo trukmės pokyčio diapazonas – nuo 1 minutės iki 15 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė nepriklausomai nuo programos. Nustatant paruošimo laiką 00 valandų 00 minučių, priklausomai nuo ankstesnių nustatymų, prietaisas persijungs į automatinio šildymo režimą arba į laukimo režimą. Temperatūros pokyčio diapazonas – nuo 35 iki 180°C, pokyčio žingsnis 5°C.

Temperatūros ir gaminimo trukmės keitimas (savo programos sudarymas)

1. Spausdami mygtuką „Меню“, pasirinkite, bet kurią gaminimo programą, išskyrus programas „ЭКСПРЕСС“ ir „ЙОГУРТ“. Paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Старт/Автоподогрев“. Išsižiebs mygtuko „Старт/Автоподогрев“ ir „Отмена/Подогрев“ indikatorius. Pradės veikti gaminimo programa.
2. Norėdami iš anksto išjungti automatinio šildymo funkciją, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Старт/Автоподогрев“ (mygtuko „Отмена/

Подогрев" indikatorius užges). Dar kartą paspaudus mygtuką „Срап/Автоподогрев“, galima vėl įjungti šią funkciją.

3. Norėdami pakeisti paruošimo laiką ir temperatūrą, prietaisui veikiant paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką «Отложенный старт» iki pasigirs garso signalas.
4. Ekране įsižiebė ir mirksėš iki gaminimo proceso pabaigos likusio laiko reikšmė. Spausdami mygtukus «←» (sumažinti) arba «→» (padidinti), pakeiskite laiko reikšmę. Norėdami toliau keisti ne minutes, o valandas, ir atvirksčiai, spauskite mygtuką «Час/Мин» (žr. skylių «Paruošimo laiko nustatymas»).
5. Norėdami pakeisti gaminimo temperatūrą, paspauskite mygtuką «Таймер/т°С». Ekране įsižiebė ir mirksėš iki gaminimo etapo temperatūros reikšmė. Iš anksto nustatyti reikšmės programai «МУЛЬТИПОВАР» – anksčiau nustatyta temperatūra, kitoms programoms – 100°C. Spausdami mygtukus «←» (sumažinti) или «→» (padidinti), keiskite temperatūros reikšmę.
6. Norėdami išsaugoti pakeitimus, nespauskite mygtuko 10 sekundžių. Gaminimo procesas bus tęsiasi su naujomis parinktimis. Skaičiai ekране nustos mirksėti. Temperatūros ir iki gaminimo pabaigos likusio laiko reikšmės pakeitomis bus rodomos ekране.
7. Norėdami kitą kartą keisti temperatūrą ir gaminimo trukmę, pakartokite veiksmus, aprašytus p. 3–6. Galima keisti iki 10 kartų vieno gaminimo proceso metu.

Pakeistos programos įrašymas

Galima išsaugoti padarytus pakeitimus prietaiso atmintyje vietoj programos, su kuria gaminote. Kai baigsis gaminimo procesas, pasigirs garso signalas. Jeigu gaminimo procese programa būvo pakeista, ekране 3 minutes bus atgal skaičiuojamas laikas (sekundėmis). Tuo periodu vienu metu paspauskite ir laikykite paspaudę mygtukus „←“ ir „→“. Jeigu padaryti pakeitimų įrašyti nenorite, paspauskite mygtuką „Отмена/Подогрев“.

Po to, priklausomai nuo to, ar ji buvo įjungta ar išjungta gaminimo proceso pabaigoje, jeigu paskutiniame etape buvo nustatyta žemesnė nei 75°C temperatūra, automatinis šildymas paleidžiant pakeistą programą bus išjungiamas automatiškai.

Kaip naudotis įrašyta programa

1. Spausdami mygtuką „Меню“, pasirinkite jūsų pakeistos automatinės programos pavadinimą. Vietoj iš anksto nustatytosios laiko reikšmės ekране bus rodomi simboliai „- - -“.
2. Galima nustatyti paleidimo atidėjimo trukmę.
3. Paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Срап/Автоподогрев“, įsižiebė mygtukų „Срап/Автоподогрев“ ir „Отмена/Подогрев“ indikatoriai. Ekране bus rodoma bendra gaminimo trukmė, bus pradėdama vykdyti individuali programa ir skaičiuojamas atgal jos veikimo trukmė.
4. Norėdami įjungti automatinį šildymą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Срап/Автоподогрев“ (mygtuko „Отмена/Подогрев“ indikatorius užges). Dar kartą paspaudus mygtuką „Срап/Автоподогрев“, galima vėl įjungti šią funkciją.
5. Gaminimo procese ekране pakeitomis bus rodomos temperatūros ir iki programos veikimo pabaigos likusio laiko reikšmės bet šiam etapai parinkta gaminimo temperatūra. Pereinant nuo vieno gaminimo etapo (temperatūros režimo) prie kito, pasigirsta garso signalas.

Gėžimas į gamyklinius nustatymus

Norėdami panaikinti individualią programą ir grąžinti pakeistos automatinės programos gamyklinius nustatymus, pasirinkite į ją, spausdami mygtuką „Меню“. Po to vienu metu paspauskite ir laikykite paspaudę mygtukus „Час/Мин“ ir „Отложенный старт“ iki pasigirs garso signalas.

Norėdami grąžinti visų automatinių programų gamyklinius nustatymus, vienu metu paspauskite ir laikykite paspaudę mygtukus „Час/Мин“ ir „Отложенный

срап“ iki pasigirs garso signalas, kai prietaisas veikia laukimo režimu.

Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas

1. Paruoškite (atmatuokite) reikalingus pagal receptą produktus, sudėkite į dubenį. Stenkitės, kad visi produktai, taip pat ir skysčiai, būtų žemiau maksimalios skalės žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitinkinkite, kad jis gerai prigulduję prie kaitinamojo elemento.
3. Uždarykite multifunkcinio puodo dangtį, kad spragtelėtų. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami mygtuką „Меню“, pasirinkite gaminimo programą. Kad būtų patogiau, meniu naršykite mygtukais „←“ arba „→“.
5. Norėdami nustatyti gaminimo trukmę, paspauskite mygtuką «Таймер/т°С». Ekране įsižiebė iš anksto nustatyta gaminimo trukmė, kurią gliama pakeisiti.
6. Jeigu reikia, nustatykite paleidimo atidėjimo trukmę.
7. Paspauskite ir keletą sekundžių laikykite paspaudę mygtuką «Срап/Автоподогрев». Pradės šviesti mygtukų «Срап/Автоподогрев» ir «Отмена/Подогрев» indikatoriai. Pradėsė gaminimo procesas, ekране bus rodomas atgal skaičiuojamas programos trukmės laikas.
8. Apie tai, kad gaminimo programa baigta, praneš garso signalas. Toliau, priklausomai nuo nustatymų, prietaisas persijungs į automatinio šildymo režimą (ekrane bus rodomas tiesiogiai skaičiuojamas šios funkcijos trukmės laikas) arba į laukimo režimą. Spausdami ir laikydami paspausta mygtuką «Срап/Автоподогрев», galite iš anksto išjungti automatinio šildymo funkciją (mygtuko «Отмена/Подогрев» indikatorius užges). Dar kartą paspaudus mygtuką «Срап/Автоподогрев», galima vėl įjungti šią funkciją.
9. Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti įvestą programą arba išjungti automatinį šildymą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką «Отмена/Подогрев».

Programa „МУЛЬТИПОВАР“

Programa skirta gaminti praktiškai bet kuriems patiekalams pagal naudotojo nustatytus temperatūros ir gaminimo trukmės parametrus. Temperatūros nustatymo diapazonas: 35-180°C, pokyčio žingsnis 5°C. Laiko nustatymo diapazonas: nuo 2 minučių iki 15 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė (kai intervalas nuo 2 minučių iki 1 valandos) arba 5 minutės (kai intervalas didesnis nuo 1 valandos iki 15 valandų). Programoje „МУЛЬТИПОВАР“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 30 minučių. Vadovaukitės nurodymais p. 1-4 skyriuje „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“. Po to paspauskite mygtuką «Таймер/т°С», kad pereitumėte į gaminimo temperatūros nustatymo režimą. Ekране pradės šviesti iš anksto nustatyta gaminimo temperatūra (100°C). Spausdami mygtukus „←“, „→“, nustatykite gaminimo temperatūrą. Kai nustatysite gaminimo temperatūrą, vadovaukitės nurodymais p. 5-9 skyriuje „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“.

Dėmesio! Kai patiekalui gaminimo temperatūra aukštesnė nei 75°C, automatinio šildymo funkcija išsijungia. Jeigu reikia, ją galima įjungti rankiniu būdu paspaudžiant ir palaikant keletą sekundžių mygtuką «Срап/Автоподогрев» po to, kai paleidžiama gaminimo programa (įsižiebė mygtuko «Отмена/Подогрев», indikatorius). Kai nustatyta temperatūra 140°C ir aukštesnė, maksimalus paruošimo laikas – 2 valandos.

Programa „ТУШЕНИЕ“

Rekomenduojama daržovėms, mėšai, paukštienai, jūros gėrybėms troškinti. Programoje „ТУШЕНИЕ“ iš anksto nustatyta troškimo trukmė yra 1 valanda. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazone nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa „БЫПЕЧКА“

Ši programa rekomenduojama kepti biskvitams, apkepams, mielinėms ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti. Programoje „БЫПЕЧКА“ iš anksto nustatyta ga-

minimo trukmė yra 50 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazone nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Atmatuokite produktus pagal receptą, sudėkite į dubenį. Stenkitės, kad visi produktai būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje. Po to vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 2-9.

Programa „РИС/КРУПЫ“

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

Programa „МАКАРОНЫ“

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

1. Įpilkite į dubenį vandenį. Užirkite, kad vandens lygis būtų žemiau maksimalios skalės žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje. Vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 2-5, po to p. 7.
2. Kai vanduo užvirs, pasigirs signalas. Atsargiai atidarykite dangtį ir sudėkite produktus į verdantį vandenį, uždenkite dangtį, kad spragtelėtų. Pradedama vykdyti nustatyta programa ir rodoma atgal skaičiuojama gaminimo trukmė.
3. Toliau vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 8-9.



Dėmesio! Gaminant kai kuriuos produktus susidaro puto. Kad jos nepradėtų bėgti iš dubens, praėjus keletui minučių kai produktai buvo sudėti į verdantį vandenį, galima atidaryti dangtį.

Programa „НА ПАРУ“

Rekomenduojama gaminti garuose daržovėms, žuviai, mėšai, dietiniams ir vegetariškiems patiekalams, vaikų valgiams. Programoje „НА ПАРУ“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 20 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazone nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Šioje programoje gaminimo trukmės atgalinis skaičiavimas prasidės po to, kai užvirs vanduo.

- Norėdami pagaminti garuose daržoves ar kitus produktus:
- Įpilkite į dubenį 600-1000 ml vandens. Įstatykite gaminimo konteinerį į dubenį.
 - Atmatuokite ir paruoškite produktus pagal receptą, tolygiai paskirstykite juos gaminimo konteineri.
 - Vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 2-9.

Programa „ТОМЛЕНИЕ“

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

Programa „ЖАРКА“

Rekomenduojama mėšai, daržovėms, paukštienai, jūros gėrybėms kepti. Programoje „ЖАРКА“ iš anksto nustatyta kepimo trukmė yra 15 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazone nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė. Galima kepti produktus su atidarytu prietaiso dangčiu. Funkcija „Paleidimo atidėjimas“ šioje programoje yra negalima.

Programa „ПЛОВ“

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

Programa „СУП“

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

Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

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

Programa skirta košei gaminti iš neriebaus pasterizuoto pieno. Kad pienas neišgaruotų ir būtų pasiekta norimas rezultatas, rekomenduojame:

- kruopščiai plauti visas nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, soras ir kt.) iki vanduo taps visai švarus;
- prieš gaminant sutepti multifunkcinio puodo dubenį sviestu;
- griežtai laikytis proporcijų, matuoti ingredientus tiksliai pagal receptų knygą, ingredientų kiekį mažinti arba didinti tik proporcingai;
- jei naudojate nenugriebtą pieną, reikiai į atskiesti vandeniu proporcija 1:1.

i Jeigu norimo rezultato programoje „МОЛОЧНАЯ КАША“ nepasiekėte, naudokite universalią programą „МОЙТИПОВАР“: Pieniškos košės optimali gaminimo temperatūra yra 95°C.

Programa „ЙОГУРТ“

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

Atmuokite produktus pagal receptą, sudėkite į dubenį. Stenkitės, kad visi produktai būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje. Po to vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 2-9.

Programa „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ“

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

Programa „ХЛЕБ“

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

1. Įmaišykite tešlą, vadovaudamiesi pasirinkto recepto rekomendacijomis. Sudėkite tešlą į dubenį.
2. Įdėkite dubenį į multifunkcinio puodo korpusą. Stenkitės, kad visi produktai būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje.
3. Toliau vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 2-9. Neatidarykite multifunkcinio puodo dangčio kol iki galo nebus baigtas kepimo procesas.

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

Programa „БАРКА“

Rekomenduojama gaminti daržovėms ir pupoms. Programoje „БАРКА“ iš anksto numatyta gaminimo trukmė yra 40 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa „ЭКСПРЕСС“

Rekomenduojama gaminti ryžiams, burioms kruopų košėms. Šioje programoje negalima reguliuoti gaminimo trukmės, taip pat negalima funkcija „Paleidimo atidėjimas“. Gaminimo trukmė 15 minučių. Vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 1-4, po to p. 7-9 (praleidami p. 5, 6).

III. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Naudokite minkštą šluostę ir indų ploviklius. Patariname išvalyti prietaisą iškart juo pasinaudojus.

i *Valymui draudžiama naudoti abrazyvines medžiagas, kempines su abrazyvine danga ir agresyvias medžiagas. Draudžiama panaudinti prietaiso korpusą į vandenį arba pastatyti jo vandens čiurkšle.*

Prieš naudodami pirmą kartą arba norėdami pašalinti pašalinius kvapus, 15 minučių pavirškite pusę citrinos programoje „HAПAPY“. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir garų vožtuvą reikia plauti kaskart pasinaudojus prietaisu. Dubenį galima plauti indaplovėje. Baigę valyti dubenį, sausai nušluostykite juo išorinį paviršių.

Kaip valyti vidinį aliumininį dangtį:

- Atidarykite multifunkcinio puodo dangtį, iš vidinės dangčio pusės paspauskite plastikinį fiksatorių, kad dangtis atsijungtų;
- Truputį patraukite vidinį dangtį į save ir aukštyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindo. Nuvalykite abiejų dangčių paviršius drėgna šluoste, jeigu reikia, nuplaukite nenumatę dangtį naudodami indų ploviklį.

Baigę valyti įstatykite aliumininį dangtį į apatinius grovelius ir sutaikykite su pagrindiniu dangčiu, paspauskite vidinio dangčio viršutinę dalį iki spragtelės. Vidinis aliumininis dangtis turi sandariai užsikisuoti.

Kaip valyti garų vožtuvą:

- Patraukite vožtuvą už dangčio aukštyn ir į save. Nuimto dangčio vidinėje pusėje pasukite vožtuvą fiksatorių pagal laikrodžio rodyklę iki galo. Nuimkite vožtuvą.
- Atsargiai išimkite vožtuvą gumą iš fiksatoriaus, kruopščiai nuplaukite vožtuvą, fiksatorių ir dangtį. Išdžiovinkite, surinkite vožtuvą atgaline tvarka ir įstatykite į vietą.

i *Kad vožtuvą guma nesideformuotų, draudžiama ją persukti arba tampyti.*

Maisto gaminimo metu gali susidaryti kondensatas, kuris kaupiasi specialioje ertmėje prietaiso korpuso aplink dubenį. Kondensatą galima lengvai nuvalyti rankšluosčiu arba virtuvės servetėle.

IV. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidų kodai	Galimi nesklaidumai	Klaidų šalinimas
E1 – E3	Sistemos klaidida. Gali būti sugedusi valdymo plokštė arba temperatūros jutiklis	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu iš naujo įjungus multifunkcinį puodą problema išlieka, kreipkitės į autorizuoatą techninės priežiūros centrą.

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia.	Nėra elektros srovės.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą.
	Netolygiai tiekiama elektros srovė.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą.
	Tarp dubens ir kaitinamojo elemento pateko pašalinis daiktas.	Išimkite pašalinį daiktą.
Patiekalą gamina per daug ilgai.	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.

LTU


V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui teikiama 2 metų 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 pardavėtojus antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantijos talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminyje buvo naudojamas pagal eksploataavimo instrukciją, nebuvo remontuotas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat išaugotas pilnas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma natūraliam gamtinio susidėvimui ir naudojamoms medžiagoms (filtrams, lemputėms, keraminėms ir tefloninėms dangoms, sandarinimo gumoms ir kt.). Gamnio veikimo trukmė ir garantinių 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 reiškia mėnesį, 8-asis – įrenginio pagaminimo metus.

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

i *Pakuotė, vartotojų vadovą, taip pat patį prietaisą reikia utilizuoti vadovaujantis atliekų perdavimo vietos programa. Neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.*

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

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

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

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

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

STOP **UZMANĪBU!** Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, nenoliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.

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

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

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

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

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

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

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

LVA

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-M150
Jauda	860 W
Spriegums	220–240 V, 50 Hz
Kausa tilpums	5 l
Kausa pārkāļums	ANATO® (Koreja) nepiedeģošs keramiskais
Dispļejs	gaismas diodžu
3D silđšana	if
Programmu skaits	46 (16 automātiskas, 30 manuālas (ar roku) iestāđšanas)
Tvaika vārstis	noņemams
Skaņas signāla atslēgšana	if
Knaibles katla izņemšana	if

Programmas

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVĀRS)	9. ПЛОВ (PLOVS)
2. ТУШЕНИЕ (SAUTĒŠANA)	10. СУП (ZUPA)
3. ВЫПЕЧКА (CEPŠANA)	11. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA BIEZPUTRA)
4. РИС/КРУПЫ (RĪSI/PŪTRAIMI)	12. ЙОГУРТ (JOGURTS)
5. МАКАРОНЫ (MAKARONI)	13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BĒRNU UZTURS)
6. НА ПАРУ (TVAIKOS)	14. ХЛЕБ (MAIZE)
7. ТОПЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA)	15. ВАПКА (VĀRĪŠANA)
8. ЖАРКА (CEPŠANA)	16. ЭКСПРЕСС (EKSPRESĪS)

Funkcijas

Autouzsilde (gatavu ēdienu temperatūras uzturēšana)	if, līdz 24 stundām
Iepriekšēja autouzsilides atslēgšana	if
Ēdienu silđšana	if, līdz 24 stundām

ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli, neatkarīgi no programmas. Iestatīt ēdiena gatavošanas laiku 00 stundas 00 minūtes, atkarībā no tā, kādi ierīces uzstādījumi ir veikti iepriekš, ierīce pāries automātiskā vai gaidīšanas režīmā. Temperatūras izmaiņu diapazons – no 35 līdz 180°C ar 5°C lielu iestatīšanas soli.

Ēdiena gatavošanas temperatūras un laika maiņišana (savas individuālās programmas radīšana)

1. Spiežot pogu «Меню», izvēlieties jebkuru gatavošanas programmu, izņemot programmu «ЭКСПРЕСС» un «ИГОРЪТ». Nospiediet un turiet nospiežot pogu «Старт/Автоподогрев». Iedegties pogu «Старт/Автоподогрев» un «Отмена/Подогрев» indikatorī. Sākies ēdiena gatavošanas programmas izpildīšana.
2. Lai iepriekš atslēgtu autoizsildes funkciju, nospiediet un turiet nospiežot pogu «Старт/Автоподогрев» (pogas «Отмена/Подогрев» indikatoris nodzisis). Atkārtoti nospiežot pogu «Старт/Автоподогрев», var atkal ieslēgt šo funkciju.
3. Lai izmainītu gatavošanas laiku un temperatūru darba procesā, nospiediet un turiet nospiežot pogu «Отложенный старт» līdz skaņas signālam.
4. Displejā parādīsies pogas pabeigšanas laiks, kas palicis līdz ēdiena gatavošanas procesa pabeigšanai. Spiežot pogas «←» (samazināšana) vai «→» (palielināšana), mainiet laika rādījumu. Lai pārietu no minūšu rādījuma maiņiņāšanas uz stundu maiņiņāšanu un otrādi, spiediet pogu «Час/Мин» (skat. sadaļu «Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana»).
5. Lai pārietu pie ēdiena gatavošanas temperatūras maiņišanas, nospiediet pogu «Таймер/°C». Displejā parādīsies un mirgos temperatūras lielumam nākamajam gatavošanas posmam. Lielums pēc noklusējuma programmai «МУЛТИПОВАР» — agrāk iestatītā temperatūra, pārējām programmām – 100 °C. Spiežot pogas «←» (samazināšana) vai «→» (palielināšana), mainiet temperatūras lielumus.
6. Lai saglabātu veiktās izmaiņas, nospiediet pogas vismaz 10 sekundes. Ēdiena gatavošanas process tiks turpināts ar jaunajiem parametriem. Ci-pari displejā pārstās mirgot. Temperatūras un laika lielumus, kas palikuši līdz gatavošanas procesa beigām, pēc kārtas parādīsies displejā.
7. Nākamajai temperatūras un laika maiņiņai atkārtotiet darbības, kas aprakstītas 3–6 punktā. Var ievadīt līdz 10 izmaiņām viena ēdiena gatavošanas procesa robežās.

Izmaiņās programmas ieraksts

Jūs varat saglabāt veiktās izmaiņas ierīces atmiņā tās programmas vietā, kurā jūs jau gatavojāt. Pēc gatavošanas procesa beigšanās atskāņēs skaņas signāls. Ja darbības programma ir bijusi mainīta, displejā sāksies 3 minūtes ilga laika (sekundes) atpakaļejoša atskaite. Šī laika gaitā vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešanas pogas «→» un «←». Ja jūs nevēlaties ierakstīt veiktās izmaiņas, nospiediet pogu «Отмена/Подогрев».

Atkarībā no veiktajiem uzstādījumiem pēc tam ierīce pāries autoizsildes režīmā (deg pogas «Отмена/Подогрев» indikatoris, displejā ir redzama darbības laika tiešā atskaite) vai gaidīšanas režīmā.

Autoizsildes funkcija izmainītajā programmā tiks ieslēgta vai izslēgta atkarībā no tā, vai tā bija ieslēgta vai izslēgta ēdiena gatavošanas procesa beigās. Ja gatavošanas temperatūra pēdējā posmā bija iestatīta zemāka par 75°C, autoizsildē, kad sāks darbības izmainītā programma, tiks izslēgta automātiski.

Ierakstītās programmas izmaiņas

1. Spiežot pogu «Меню», izvēlieties jūsu izmainītās automātiskās programmas nosaukumu. Pēc noklusējuma iestatītā laika vērtības vietā displejā parādīsies simboli «- - -».
2. Jūs varat iestatīt atlikātā starta laiku.
3. Nospiediet un turiet nospiežot pogu «Старт/Автоподогрев», iedegties pogu «Старт/Автоподогрев» un «Отмена/Подогрев» indikatorī. Displejā parādīsies ēdiena gatavošanas kopējais laiks, sāksies individuālās programmas izpilde un tās darbības laika atpakaļejoša atskaite.
4. Lai atslēgtu autoizsildes, nospiediet un turiet nospiežot pogu «Старт/Автоподогрев» (pogas «Отмена/Подогрев» indikatoris nodzisis). Atkārtoti nospiežot pogu «Старт/Автоподогрев», var atkal no jauna ieslēgt šo funkciju.

5. Ēdiena gatavošanas procesā displejā pēc kārtas parādīsies laiks, kas palicis līdz programmas darbības beigām, un šim gatavošanas posmam izvēlētā temperatūra. Pārejot no viena gatavošanas posma (temperatūras režīma) uz otro, atskan skaņas signāls.

Atgriešanās pie rūpnieciskajiem iestatījumiem


Lai nodzēstu individuāto programmu un atjaunotu izmainītās automātiskās programmas rūpnieciskos iestatījumus, izvēlieties to, spiežot pogu «Меню». Pēc tam vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešanas pogas «Час/Мин» un «Отложенный старт» līdz skaņas signālam. Lai atjaunotu rūpnieciskos iestatījumus visām automātiskajām programmām, vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešanas pogas «Час/Мин» un «Отложенный старт» līdz skaņas signālam tad, kad ierīce atrodas gaidīšanas režīmā.

Automātiskio programmu izmantošanas vispārējā darbību secība

1. Sagatavojiet (nomēriet) nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet katlā. Uzmaniet, lai visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrostos zemāk par maksimālo skaņas atzīmi uz kausa iekšējās virsmas.
2. Ielieciet katlu ierīces korpusā. Pārlicinieties, ka tas ir cieši saskāries ar sildelementu.
3. Aizveriet vāku, līdz dzirdat klikšķi. Piedzēstiet ierīci pie elektrotrokļa.
4. Spiežot pogu «Меню», izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu (displejā mirgos atbilstošās programmas indikatoris). Lai ērtāk pārlietos izvēlēto, spiediet pogas «→» un «←».
5. Lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet pogu «Таймер/°C». Displejā iedegties pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks, kuru var mainīt.
6. Ja ir nepieciešamība, iestatiet atlikātā starta laiku.
7. Nospiediet un turiet dažas sekundes nospiežot pogu «Старт/Автоподогрев», iedegties pogu «Старт/Автоподогрев» un «Отмена/Подогрев» indikatorī. Sākies ēdiena gatavošanas process un programmas darbības laika atpakaļejoša atskaite.
8. Par ēdiena gatavošanas programmas beigšanos jums paziņos skaņas signāls. Atkarībā no uzstādījumiem ierīce pāries autoizsildes (gatavā ēdiena temperatūras uzturēšanas) režīmā (displejā būs redzams šīs funkcijas darbības laika tiešā atskaite) vai gaidīšanas režīmā. Nospiežot un turiet nospiežot pogu «Старт/Автоподогрев», var iepriekš atslēgt autoizsildes pogas «Отмена/Подогрев» indikatoris nodzisis). Atkārtoti nospiežot pogu «Старт/Автоподогрев», var atkal ieslēgt šo funkciju.
9. Lai pārtaukātu ēdiena gatavošanas procesu vai atceltu ievadītās programmas, nospiediet un turiet nospiežot pogu «Отмена/Подогрев».

Programma «МУЛТИПОВАР»

Programma «МУЛТИПОВАР» ir paredzēta tam, lai gatavotu praktiski jebkurus ēdienus ar lietotāja uzstādītiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Temperatūras iestatīšanas diapazons ir 35-180°C ar 5°C iestatīšanas soli. Laika iestatīšanas diapazons ir 2 minūtes līdz 15 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli (intervāliem no 2 minūtem līdz 2 stundām) vai 5 minūtes ilgu (intervāliem no 1 stundas līdz 15 stundām). Pēc noklusējuma programmas «МУЛТИПОВАР» ēdiena gatavošanas laiks ir 30 minūtes. Sekojiet sadaļas «Automātiskio programmu izmantošanas darbību vispārējā secībā» 1.-punktam. Pēc tam nospiediet pogu «Таймер/°C» lai pārietu uz gatavošanas temperatūras uzstādīšanas režīmu. Displejā iedegties pēc noklusējuma iestatītā gatavošanas temperatūra (100°C). Spiežot pogas «→» un «←», uzstādīt temperatūru, kas nepieciešama ēdiena gatavošanai. Pēc gatavošanas temperatūras iestatīšanas sekotiet sadaļas «Automātiskio programmu izmantošanas darbību vispārējā secībā» 5-9 punktiem.

 *Uzmanību! Kamēr ēdiena gatavošanas temperatūra nav lielāka par 75°C, autoizsildes funkcija ir atslēgta. Nepieciešamības gadījumā to var ieslēgt manuāli, nospiežot un turēt dažas sekundes nospiežot pogu «Старт/Автоподогрев» pēc tam, kad ir sākusies darbības iestatīšanas programma (iedegties pogas «Отмена/Подогрев» indikatoris. Ja ir izvēlēta temperatūra 140°C un augstāk, maksimālais ēdiena gatavošanas laiks ir 2 stundas.*

Programma «ТУШЕНИЕ»

Programma paredzēta dārzeņu, gaļas, jūras produktu, putnu gaļas sautēšanai. Pēc noklusējuma programma «ТУШЕНИЕ» ēdiena gatavošanas laiks ir 1 stunda garš. Ir iespējama gatavošanas laika iestatīšana manuāli diapazonā no 10 minūtem līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma «ВЫПЕЧКА»

Programma tiek ieteikta biskvītu, sacepumu, pīrāgu – gan no rauga, gan no kārtainās mīklas – cepšanai. Pēc noklusējuma uzstādītā ēdiena gatavošanas laika diapazonā no 10 minūtem līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Nomēriet produktus tad daudzumā, kāds noteikts receptē, ielieciet kausā. Sekojiet tam, lai sastāvdaļas atrostos zemāk par atzīmi 1/2 uz kausa iekšējās virsmas. Pēc tam sekotiet sadaļas «Automātiskio programmu izmantošanas darbību vispārējā secībā» 2-9 punktam.


Programma «РИС/КРУПЫ»

Programma tiek ieteikta dažādu veidu putraiņu putru vārīšanai, dažādu pildveid ēdieniem gatavošanai. Pēc noklusējuma programma «РИС/КРУПЫ» ēdiena gatavošanas laiks ir 30 minūtes. Laika iestatīšanas diapazons ir 5 minūtes līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli (intervāliem no 5 minūtem līdz 1 stundai) vai 5 minūtes ilgu (intervāliem no 1 stundas līdz 4 stundām).

Programma «МАКАРОНЫ»

Programma tiek ieteikta dažādu makaronu veidu gatavošanai, cīņusu, olu vārīšanai u.c. Pēc noklusējuma programma «МАКАРОНЫ» ēdiena gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespējama manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 2 minūtem līdz 1 stundai ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Atpakaļejošā laika atskaite programmas darbā laikā sāksies pēc tam, kad sāks vērties ūdens. Funkcija «Atliktais start» šajā programmā nav pieejama.

1. Ieliejiet katlā ūdeni. Sekojiet tam, lai ūdens līmenis būtu zemāk par maksimālo atzīmi uz kausa iekšējās virsmas. Ievērojiet sadaļas «Automātiskio programmu izmantošanas darbību vispārējā secībā» 2-5 punktu, pēc tam 7 punktu.
2. Kad ūdens uzvārīsies, atskāņēs signāls. Uzmaniņot nopemiet vāku un iegremdējiet produktus vārosajā ūdenī, aizveriet vāku līdz klikšķim. Sākies uzstādītās programmas izpildīšana un ēdiena gatavošanas laika atpakaļejoša atskaite.
3. Tālāk sekotiet sadaļas «Automātiskio programmu izmantošanas darbību vispārējā secībā» 8-9 punktam.

 *Uzmanību! Dažu produktu gatavošanas laikā veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo iztecēšanu no kausa, dažas minūtes pēc produktu ielikšanas vārosajā ūdenī var atvērt vāku.*

Programma «НА ПАРУ»

Programma tiek ieteikta dārzeņu, zivju, gaļas, dītišķo un veģetāro ēdienu, bērnu ēdiena gatavošanai tvaikos. Pēc noklusējuma programma «НА ПАРУ» ēdiena gatavošanas laiks ir 20 minūtes. Ir iespējama manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtem līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Šajā programmā laika atskaite sākas pēc tam, kad sācis vērties ūdens.

Gatavojot dārzeņus un citus produktus tvaikos:

- Ieliejiet kausā 600-1000 ml ūdens. Ielieciet konteineri, kas paredzēts tvaicēšanai, kausā.
- Nomēriet un sagatavojiet produktus, kā tas norādīts receptē, vienmērīgi izlieciet tos konteinerī, kas paredzēts tvaicēšanai.
- Sekojiet sadaļas «Automātiskio programmu izmantošanas darbību vispārējā secībā» 2-9 punktiem.

Programma «ТОМЛЕНИЕ»

Programma tiek ieteikta sūtīnātas gaļas. Pēc noklusējuma programma «ТОМЛЕНИЕ» ēdiena gatavošanas laiks ir 5 stundas. Ir iespējama manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtem līdz 8 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma «ЖАРКА»

Programma tiek ieteikta dārzeņu, gaļas, jūras produktu, putnu gaļas cepšanai. Pēc noklusējuma programmā «ЖАРКА» ēdiena gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Ir pieejams cept produktus ar noņemtu ierīces vāku. Šajā programmā funkcija «Atlikais starts» nav pieejama.

Programma «ПЛОВ»

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

Programma «СУП»

Programma tiek ieteikta dažādu pirmo ēdienu, kā arī kompotu un citu dzērienu gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «СУП» 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 «МОЛОЧНАЯ КАША»

Programma tiek ieteikta piena biežputru gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «МОЛОЧНАЯ КАША» ēdiena gatavošanas laiks ir 25 minūtes. Laika iestatīšanas diapazons ir 5 minūtes līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli (intervāliem no 5 minūtēm līdz 1 stundai) vai 5 minūtes ilgs (intervālam no 1 stundas līdz 4 stundām).

Programma ir paredzēta biežputru vārīšanai no pastērīzēta piena ar zemu tauku saturu. Lai novērstu piena iztvaikošanu vāroties un iegūtu nepieciešamo rezultātu, tiek ieteikts:

- rūpīgi noskalot visus pilngraudu putrains (rīsus, griekus, prosu u.c.), mazgāt tik ilgi, līdz ūdens ir dzidrs;
- ieziest pirms gatavošanas multikattla kausu ar sviestu;
- strikti ievērot proporcijas, mērot sastāvdaļas atbilstoši receptēs grāmatas ieteikumiem, samazināt vai palielināt sastāvdaļu daudzumu var tikai proporcionāli;
- izmantotot pilnpienu, atšķaidīt to ar dzeramādeni attiecībā 1:1.

i Ja vēlamais rezultāts programmā «МОЛОЧНАЯ КАША» netika sasniegts, izmantotiet universālo programmu «МУЛЬТИПОВАР». Piena biežputras gatavošanas optimālā temperatūra ir 95°C.

Programma «ЙОГУРТ»

Ar programmu «ЙОГУРТ» palīdzību jūs varat pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus savās mājās. Pēc noklusējuma programmā «ЙОГУРТ» ēdiena gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Autouzsilides funkcija šajā programmā nav pieejama. Nomēriet produktus, kā norādīts receptē, ielieciet tos kausā. Pievērsiet uzmanību tam, ka visām sastāvdaļām jāatrodas zemāk par atzīmi 1/2 uz kausa iekšējās virsmas. Pēc tam sekojiet sadaļas «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secībā» 2–9 punktiem.

Programma «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

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

Programma «ХЛЕБ»

Programma tiek ieteikta dažādu veidu maizes cepšanai, gan no kviešu miltiem, gan ar rudzu miltu piedevām. Pēc noklusējuma programmā «ХЛЕБ» ēdiena gatavošanas laiks ir 2 stundas (programmas darbības pirmās stundas laikā notiek mīklas uzraudzība, bet pēc tam pati cepšana). Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 6 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

1. Ielaujiet mīklu, sekojot rekomendācijām, kas sniegtas jūsu izvēlētajā receptē. Izlieciet mīklu kausā.
2. Ielieciet kausu multikattla korpusā. Sekojiet tam, lai visas sastāvdaļas atrodas zemāk par atzīmi 1/2 uz kausa iekšējās virsmas.
3. Tālāk ievērojiet secību, kas norādīta sadaļas «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secībā» 2–9 punktos. Neievērot vai multikattla vāku, kamēr pilnībā nav beidzies cepšanas process.

i Nav ieteicams izmantot funkciju «Atlikais starts», jo tas var negatīvi ietekmēt cepiena kvalitāti.

Programma «ВАРКА»

Programma tiek ieteikta dārzeņu un pākšaugu gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «ВАРКА» ēdiena gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma «ЭКСПРЕСС»

Programma tiek ieteikta ātrai rīsu, kā arī putrainu iridnu putru gatavošanai. Šajā programmā nav pieejama ēdiena gatavošanas laika regulēšana un funkcija «Atlikais starts». Programmas «ЭКСПРЕСС» darbības laiks ir 15 minūtes. Ievērojiet secību, kas norādīta sadaļas «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secībā», 1.-punktos, pēc tam 7-(izlaizot 5-punktus).

III. IERĪCES TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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

i *Aizliegts tīrīšanā izmantot abrazīvas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārklājumu un ķīmiski agresīvas vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strāklas.*

Pirms pirmās lietošanas vai ja ir radusies nepieciešamība novērst nepatīkamas vai jebkuras citas smakas, kas radušās pēc gatavošanas, iesakām 15 minūšu laikā pavārīt pusi citrona programmā «НА ПАРУ». Kaus, iekšējais alumīnija vāks un tvaika vārsts ir jātīra pēc katras lietošanas. Kausu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Pēc kausa tīrīšanas beigšanas izslaukiet tā ārējo virsmu sausu.

- Lai iztīrītu iekšējo alumīnija vāku:
- Atveriet multikattla vāku kā iekšējā daļā paspiediet uz augšu plastmasas fiksatoru, līdz vāks atvienojas;
 - Nedaudz paveliciet iekšējo alumīnija vāku uz sevi un augšup, lai tas atvienotos no pamatvāka. Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru audumu, nepieciešamības gadījumā izmāzģājiet noņemamo vāku, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli.

Pēc tīrīšanas ielieciet alumīnija vāku apakšējās gropēs un savienojiet to ar pamatvāku, uzspiediet uz iekšējā vāka augšējo daļu, līdz dzirdēsiet klikšķi. Iekšējām alumīnija vākam ir cieši un bīvi jānofiksējas.

- Lai iztīrītu tvaika vārstu:
- Paveliciet tā vāku uz augšu un uz sevi. Noņemta vāka iekšējā daļā pagrieziet tvaika vārsta fiksatoru pulkstenrādītāja virzienā līdz galam. Noņemiet to.
 - Rūpīgi un uzmanīgi izņemiet vārsta gumiju no fiksatora, rūpīgi izmāzģājiet vārstu, fiksatoru un vāku. Nožāvējiet, salieciet vārstu atpakaļejošā secībā un uzstadiet to atpakaļ.

i *Lai nenotiktu vārsta gumijas deformācija, stingri aizliegts to savīt un stiept.* Ēdiena gatavošanas laikā ir iespējama kondensāta veidošanās, šajā modelī kondensāts uzkrājas spēcīgā dabūmā uz ierīces korpusa ap kausu. Kondensātu ir viegli savākt ar divēļi vai virtuves salvetes palīdzību.

IV. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISĀ CENTRĀ

Paziņojums par kļūdu displejā	Iespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
E1-E3	Sistēmas kļūda iespējams, ka ir sabojājusies vadības plāte vai temperatūras devējs.	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku. Ja pēc atkārtotas multikattla ieslēgšanas problēma nav izvēries novērst, griezties autorizētajā servisa centrā.


Bojājumi	Iespējamais cēlonis	Bojājumu novēršana
Neieslēdzas.	Nav strāvas padeves no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
Ēdiena tiek gatavots pārāk ilgi.	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
	Sarp kausu un sildelementu ir iekļuvis svešķermenis.	Izņemiet svešķermeni.
	Kaus multikattla korpusā ir ielikts netīdzeni.	Ielieciet kausu korpusā tīrsni, bez sašķiebumiem.
	Sildelements ir netīrs.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildelementu.

V. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 2 gadu no izstrādājuma iegādāšanas brīža. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst jebkurus ražošanas defektus, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, ja defektus izraisījuši nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikalā zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaucis un nav bijis sabojāts nepareizi rīkojoties ar to, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikajiem un teflona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

Ierīces kalpošanas termiņš un garantijas saistību darbības termiņš tiek rēķināts no ierīces pārdošanas dienas vai no izgatavošanas datuma (gadījumos, 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, un zīme norāda uz mēnesi, – uz ierīces ražošanas gadu. Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā 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 ūdītīlizē saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādašanas programmu. Neizmēriet šādu izstrādājuma kopā ar parašajiem sadzīves atkritumiem.*

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

OHUTUSMEETMED

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

- Nimetatud elektriseade kujutab endast paljufunktsionaalset toidu valmistamise seadet olme-tingimustes ning seda võib kasutada korterites, suvilates, hotelli numbrites, kaupluste olmeruumides, kontoriruumides ja teistes taolistes mitetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit)
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit. Selle nõude mittejärgimine võib

tingida lühise või kaabli süttimise.

- Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest.

STOP *TÄHELEPANU! Seadme töö ajal soojenevad selle korpus, anum ja metalldetailid! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Kuumast aurust saadavate põletuste vältimiseks ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.*

- Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. Elektrijuhe võtke välja kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge paigaldage elektritoitejuhet ukseavadesse või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks kokku keerdunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, mööbli nurkadega ja äärtega.

STOP *Meelespea: elektrijuhtme juhuslik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskuses välja vahetada.*

- Seadet ärge paigaldage pehmele pinnale, ärge katke seda töö ajal - see võib tingida seadme ülesoojenemise ja selle vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhus - niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida tõsisid vigastusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhendeid.

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

- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidelga seotud või psüühilised kõrvalkalded või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhtudel, kui selliste inimeste üle on seatud järelvalve või on korraldatud nende juhendamine seadme kasutamiseks isiku poolt, kes vastutab nende ohutuse eest. Teostada laste järelvalvet eesmärgiga vältida nende mängimist seadmega, selle komplekteerivate osadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puhastamist

ja hooldamist ei tohi lapsed ilma täiskasvanute järelvalveta teha.

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

Tehniline iseloomustik

Mudel	RMC-M150
Võimsus.....	860 W
Pinge.....	220–240 V, 50 Hz
Anuma maht.....	5 l
Anuma kate.....	keramiiline kõrbemisvastane ANATO® (Korea)
Ekraan.....	valgusdiood
3D soojendus.....	olemas
Programmide arv.....	46 (16 automaatset, 30 käsitsi seadmust)
Auruklapp.....	eemaldatav
Helisignaali väljalülitamine.....	olemas

Programmide

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

Funktsioonid

Autosoojendus.....	olemas, kuni 24 h
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine.....	olemas
Toitude soojendamine.....	olemas, kuni 24 h
Edasilükatud start.....	olemas, kuni 24 h
„МАСТЕРШЕФ“ funktsioon:	
• aja ja temperatuuri reguleerimine valmistamise ajat	
• individuaalprogrammide koostamine ja salvestamine	
Funktsioon „Häatabiline“	

Komplektatsioon

Multikeetja	1 tk.
Anum RB-C502	1 tk.
Konteiner auru valmistamiseks	1 tk.
Korv RAM-FB1 fritüüris praadimiseks	1 tk.
Möötklaas	1 tk.
Kopsik	1 tk.
Lame lusikas	1 tk.
Kopsiku/lusika hoidja	1 tk.
Kasutusjuhend	1 tk.
Raamat "200 retsepti"	1 tk.
Hoodusraamat	1 tk.
Elektritootetühe	1 tk.
Tangid anumast väljavõtmiseks	1 tk.

i Oma toodangu täistamise käigus on tootjal õigus muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke täiendava etteavutamiseks.

Multikeetja seadmestus A1

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. Seadme kaas | 9. Lame lusikas |
| 2. Eemaldatav sisekaas | 10. Kopsik |
| 3. Anum | 11. Möötklaas |
| 4. Kaane avamise nupp | 12. Konteiner auru valmistamiseks |
| 5. Ekraaniga juhtimispaneel | 13. Korv fritüüris praadimiseks |
| 6. Korpus | 14. Kopsiku/lusika hoidja |
| 7. Ülekande käepide | 15. Tangid anumast väljavõtmiseks |
| 8. Eemaldatav auruklapp | |

Juhtimispaneeli elemendid A2

- Nupp «Час/Мин» («Tunnid/Minutid») – tundide või minutite valik valmistamisaja seadmis režiimides; helisignaali sisse-/väljalülitamine (häälabiline).
- Nupp «Отложенный старт» («Edasilükatud start») – edasilükatud startija seadmisrežiimi sisselülitamine. «МАСТЕРШЕФ» režiimi sisselülitamine.
- Nupp «Отмена/Подогрев» («Tühistamine/Soojendamine») – soojendamiskomplekti sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisetastud parameetrite nullimine. Nupp on varustatud maksimaalse sümboliga nõrga nägemisega kasutajatele.
- Nupp "+" – tundide või minutite tähenduse vähendamise aja seadmistamise režiimis; valmistamise automaatprogrammi valik; temperatuuri alandamine temperatuurivaliku režiimis.
- Nupp "*" – tundide või minutite tähenduse suurendamise aja seadmistamise režiimis; valmistamise automaatprogrammi valik; temperatuuri suurendamine temperatuurivaliku režiimis.
- Nupp «Старт/Автоподогрев» («Start/Autosoojendus») – valitud valmistamisprogrammi sisselülitamine; autosoojendufunktsiooni eelnev väljalülitamine. Nupp on varustatud maksimaalse sümboliga nõrga nägemisega kasutajatele.
- Nupp «Таймер/°C» («Taimer/°C») – ülemine valmistamisaja seadmis režiimi, valmistamise aja/temperatuuri seadmis režiimi valik (programmimis «МУЛЬТИПОВАР»).
- Nupp «Меню» («Menüü») – valmistamise automaatprogrammi valik. Nupp on varustatud maksimaalse sümboliga nõrga nägemisega kasutajatele.
- Ekraan.

Ekraani sätted A3

- Valmistamisprogrammi tööprotsessi indikaator
- Valmistamise aja seadmis režiimi indikaator
- Valitud automaatvalmistamisrežiimi indikaator
- Autosoojenduse aja toitude soojendamise funktsiooni töö indikaator
- Toitindikaator.
- Toitindikaator.

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

I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST

Avage seade ettevaatlikult, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamsildid, väljaarvatud seerianumbriga sildid.

Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiivõimalustest.

Pühkige seadme korpus niiske lapiga. Peske anumad sooja seebiveega. Kuivitage hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse tagajärjek. Sel juhul teostage seadme puhastus.

⚠ Tähelpanu! Seadet on keelatud kasutada mistahes vigastuste korral.

II. MULTIKEETJA KASUTUS**Enne kasutust**

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks teapeetidele, dekoratiivkatetele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgemal niiskusel ja temperatuuril.

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

Häälabiline

Multikeetja REDMOND RMC-M150 on varustatud häälabilise funktsiooniga, tänu millele on seadme juhtimisprotsess täielikult häälestatud, mida saadab detailne info programmist tehtud muudatustest ja jooksvatest häälestustest. Funktsioon käivitub automaatselt peale seadme sisselülitamist. Selle väljalülitamiseks vajutage ja hoidke ooterežiimis all klavihi «Час/Мин». Klavihi «Час/Мин» taasvõtmisel lülitub taht funktsioon uuesti sisse.

Valmistamise aja seadmine

- Peale valmistamise programmi valikut, vajutades nupule «Таймер/°C» valige valmistamisaja seadmis režiim (ekraanil süttib indikaator «ТАЙМЕР», ekraanile ilmub väikimisi seadud valmistamise aeg, minutiindikaator aga hakkab vilkuma).
- Vajutades nupule «Час/Мин» valige tundide või minutite seade (valitud tähendus hakkab vilkuma). Suurendage seda nupute "+" vajutades, ja nupule «-» vajutades vähendage aja tähendust. Tähtsuse kiireks muutmiseks hoidke all vajutades nuppu mõne sekundi vältel.
- Valmistamisaja seadmisle loodes (displeil jätkab vilkumist) minge üle järgmisele sammule. Sisetastud seadmis režiimideks vajutage nuppu «Отмена/Подогрев», mille järgselt uuesti kogu valmistamisprogramm uuesti.

⚠ Tähelpanu! Valmistamisaja käsitsi seadmisel arvestage valmistamisprogrammi eelnevat aja võimalikku diapasooni ja paigaldussammu. Mõnedes programmides hakkab valmistamisaja arvestus kulgema peale seadme väljumise seadud töötemperatuurile.

Funktsioon «Edasilükatud start»

Käesolev funktsioon võimaldab seada ajavahemiku, mille järgselt hakkab tööle valitud valmistamisprogramm. Programmi starti võib edasi lükata vahemikus 5 minutit kuni 24 tunnini 5-minutilise seadmissammuga.

- Peale valmistamisprogrammi valikut ja häälestamist vajutage nuppu «Отложенный старт» (ekraanil hakkab vilkuma minutite tähendus).
- Vajutades nuppu «Час/Мин» valige tundide või minutite seadmisrežiim (valitud tähendus hakkab vilkuma). Nupule "+" vajutades suurendage ning nupule "-" vajutades vähendage aja tähendust. Tähtsuse kiireks muutmiseks hoidke allvajutatud nuppu mõne sekundi vältel.

- Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu «Старт/Автоподогрев». Algab funktsiooni «Edasilükatud start» töö (taime kustub, ekraanile ku/
- Tehtud seadet tühistamiseks vajutage nuppu «Отмена/Подогрев», mille järgselt sisetaste kogu valmistamisprogramm uuesti.



⚠ Tähelpanu! Ei soovitata kasutada edasilükatud starti funktsiooni, kui toitude koostises kasutatakse kiirelt riknevaid toiduaineid (munad, värske piim, liha, juust jne.)

Valmisroogade temperatuuri ülalhoiu funktsioon (autosoojendus)

Autosoojendus lülitub sisse automaatselt kohe peale valmistamise programmi töö lõppu ja hoiab valmistoidu temperatuuri 70–80°C piires 24 tunni vältel. Seejuures põleb nupu «Отмена/Подогрев» indikaator, ekraanil aga kuvatakse aja otsene arvestus nimetatud režiimis. Vajadusel võib autosoojenduse välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all nuppu «Отмена/Подогрев». Käesoleva programmi õigeaegseks väljalülitamiseks vajutage starti või programmi töö ajal ja hoidke mõne sekundi vältel nuppu «Старт/Автоподогрев», kuni nupu «Отмена/Подогрев» indikaator ei kustu. Selleks, et uuesti sisse lülitada autosoojendus, vajutage ja hoidke veetkord all nuppu «Старт/Автоподогрев» (süttib nupu «Отмена/Подогрев» indikaator).

Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetjat REDMOND RMC-M150 võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

- Pange valmis toit anumasse, asetage see multikeetjasse.
- Sulgege kaas, lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutage ja hoidke all mõne sekundi vältel nuppu «Отмена/Подогрев» helisignaali. Ekraanil süttib indikaator «ПОДОГРЕВ» ja nupu indikaator. Taimer alustab soojendamise aja otsest arvestust. Toit soojendatakse kuni 70–80°C, nimetatud temperatuuri võib hoida 24 tunni vältel.
- Vajadusel võib soojendamise välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all nuppu «Отмена/Подогрев», kuni ekraanil ja nupul ei kustu vastavad indikaatorid.

Energiasõltuv mälu

Multikeetjal REDMOND RMC-M150 on energiasõltuv mälu, mis tagab kõikide kasutusseadistuste säilimise (muuhulgas edasilükatud starti ja häälabilise seadistused) 2 tunni jooksul elektrivoolu ootamatu väljalülitamise korral. Kui selle aja jooksul elektrivoolu taastatakse, jätkab multikeetja tööd eelnevat režiimis.

„МАСТЕРШЕФ“ funktsioon

Multikeetjas REDMOND RMC-M150 on unikaalne funktsioon „МАСТЕРШЕФ“, mis avardab oluliselt seadme baasvõimalusi. Funktsioon võimaldab muuta valmistamise temperatuuri ja aega kuni 10 korda vahetult programmi tööprotsessis (väljaarvatud programm „ЭКСПРЕСС“ ja «ЙОГУРТ»). 3 minutit jooksul peale valmistamist võib säilitada etteantud temperatuuri ja ajaseadistuste järjekorda ja salvestada kogu valmistamisprotsessi käik seadme mäluks. Niisil pakub funktsioon „МАСТЕРШЕФ“ võimalust koostada isiklike programme unikaalse temperatuurirežiimiga.

Valmistamisaja muutmise vahemik – 1 minutit kuni 15 tunnini 1-minutilise muutmismammuga sõltuvalt programmist. Valmistamisaja seadmisel 00 tundi 00 minutit, sõltuvalt varem tehtud seadistustest, läheb seade üle autosoojendus režiimi või ooterežiimi. Temperatuuri muutmise vahemik – 35 kuni 180°C 5°C-lise muutmismammuga.

Valmistamise temperatuuri ja aja muutmise (isikliku programmi loomine)

- Vajutades klavihi «Меню», valige mistahes valmistamisprogramm, väljaarvatud programmid „ЭКСПРЕСС“ ja «ЙОГУРТ». Vajutage ja hoidke all klavihi «Старт/Автоподогрев». Süttivad klavihid «Старт/Автоподогрев» ja «Отмена/Подогрев» indikaatorid. Valmistamisprogramm hakkab tööle.
- Autosoojendusfunktsiooni eelnevas väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all klavihi «Старт/Автоподогрев» (klavihi «Отмена/Подогрев» indikaator kustub). Klavihi «Старт/Автоподогрев» taasvajutusega võib nimetatud funktsiooni taas sisse lülitada.

3. Valmistamisaja või -temperatuuri muutmiseks töö käigus, vajutage ja hoidke all klahvi «Отложенный старт» helisignaali kõlamiseni.
4. Ekraanile ilmub ja hakkab vilkuma selle aja tähendus, mis on jäanud valmistamise lõpuni. Vajutades klahve "+" (vähendamine) või "*" (suurendamine), muutke aja tähendust. Minuute muutmiseks üleminekuks tundide- ja muutmisele ja vastupidi vajutage klahvi "Час/мин" (vt. pt. "Valmistamise aja seadmine").
5. Valmistamise temperatuuri muutmiseks üleminekuks vajutage klahvi "Таймер/°C". Ekraanile ilmub ja hakkab vilkuma temperatuuri tähendus järgmiseks valmistamise etapiks. Vaikimisi tähendus programmile "МУЛЬТИОВАР" – varem seadud temperatuur, ülejäänud programmidele – 100°C. Vajutades klahve "-" (vähendamine) või "+" (suurendamine), muutke temperatuuri tähendust.
6. Sisestatud muudatuste säilitamiseks ärge vajutage klahve 10 sekundi jooksul. Valmistamisprotsess jätkub uute parameetritega. Ekraanil olevad numbrid lõpetavad vilkumise. Ekraanile ilmuvad järjekorras valmistamise lõpuni jäänud temperatuuri ja aja tähendused.
7. Valmistamise temperatuuri ja aja edasiseks muutmiseks korra p. 3–6 kirjeldatud tegevusi. Ühe valmistamisprotsessi piires võib sisestada kuni 10 muudatust.

Muudetud programmi salvestamine

Võite säilitada tehtud muudatused seadme mälus selle programmi asemel, milles te valmistate. Valmistamisprotsessi lõppedes kõlab helisignaali. Kui töö ajal muudeti programmi, algab ekraanil 3–minutilise aja tagasiarvestus (sekunditides). Sellele aja vältel vajutage üheaegselt ja hoidke all klahve "+" ja "-". Kui te ei soovi salvestada tehtud muudatusi, vajutage klahvi «Отмена/Подогрев». Sellel järgisel, sõltuvalt teadud seadistustest, läheb seade üle autoosojenduse režiimi (poleb klahvi «Отмена/Подогрев» indikaator, ekraanil kajastub tööaja otsene tagasiarvestus) või oterežiimi. Muudetud programmi lülitatakse autoosojenduse funktsioon sisse või välja sõltuvalt sellest, kas see oli valmistamisprotsessi lõpus sisse või välja lülitatud. Kui valmistamis temperatuur oli viimasele etapil seadud alla 75°C, lülitub autoosojenduse muudetud programmi käivitamisel sisse automaatselt.

Salvestatud programmi kasutamine

1. Vajutades klahvi «Меню», valige teie poolt muudetud automaatprogrammi nimetus. Vaikimisi seadud ajatähenduse asemel ilmuvad ekraanile sümbolid «-- --».
2. Võite seada edasilükatud stardaja.
3. Vajutage ja hoidke all klahvi «Старт/Автоподогрев», sütvad klahvide «Старт/Автоподогрев» ja «Отмена/Подогрев» indikaatorid. Ekraanile ilmub valmistamise üdaeg, algab individuaalprogrammi teostamine ja selle tööja tagasiarvestus.
4. Autoosojenduse väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all klahvi «Старт/Автоподогрев» (klahvi «Отмена/Подогрев» indikaator kustub). Klahvi «Старт/Автоподогрев» taasvajutamisega võib antud funktsiooni taas sisse lülitada.
5. Valmistamisprotsessi ajal ilmuvad ekraanile järjekorras programmi lõppemiseni jäänud aeg ja antud etapiks valitud valmistamise temperatuur. Ühest valmistamisetapist (temperatuurirežiimist) üleminekul teisele kõlab helisignaali.

Tagasipöördumise tehase seadistustele

Individuaalprogrammi kõrvaldamiseks ja muudetud automaatprogrammi tehase seadistuste taastamiseks, valige see klahvi «Меню» vajutades. Peale seade vajutage üheaegselt ja hoidke all klahve «Час/мин» ja «Отложенный старт» helisignaali kostumiseni. Tehaseadistuste taastamiseks kõikidel automaatprogrammidel vajutage üheaegselt ja hoidke all klahve «Час/мин» ja «Отложенный старт» helisignaali kostumiseni, mil seade saab oterežiimi.

Automaatprogrammide kasutamise üldkord

1. Vastavalt retseptile valmistage ette (mõõtku) vajalikku koostisained, panege anumasse. Jälgige, et kõik koostisained, muuhulgas ka vedelik, asuk-

- suidanuma sisepinna skaala maksimaalselt märgist allpool.
2. Asetage anum seadme korpusesse, pöörake seade veidi, veenduge, et see kõlneb tihedalt soojenduslemendiga.
 3. Sulgege multiteketja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
 4. Vajutades nuppu «Меню» valige valmistamise programm. Menüüd muga- vaks navigeerimiseks vajutage nuppe "-" või "+".
 5. Selleks, et seada valmistamise aeg, vajutage nuppu «Таймер/°C». Ekraanile ilmub valmistamise vaikimisi valitud aeg, mida võib muuta.
 6. Vajadusel seadistage programmi starti edasilükkamise aeg.
 7. Vajutage ja hoidke mõne sekundi jooksul nuppu «Старт/Автоподогрев». Sütvad nupude «Старт/Автоподогрев» ja «Отмена/Подогрев» indikaatorid. Algab valmistamise protsess ja programmi töö tagasiarvestuse aeg.
 8. Valmistamise programmi lõpus annab teada helisignaali. Sõltuvalt seadistustest, läheb seade üle autoosojenduse režiimi (ekraanile ilmub antud funktsiooni töö otsene ajaarvestus) või oterežiimi. Vajutades ja hoides nuppu «Старт/Автоподогрев» võib eelnevalt välja lülitada autoosojenduse (kustub nupu «Отмена/Подогрев» indikaator). Nupu «Старт/Автоподогрев» vajutusega võib antud funktsiooni taas sisse lülitada.
 9. Valmistamise protsessi katkestamiseks, sisestatud programmi tühistamiseks või autoosojenduse väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu «Отмена/Подогрев».

Programm "МУЛЬТИОВАР"

Programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt valitud temperatuuriparameetrite ja valmistamise aja järgi. Temperatuuril seadmise ulatus: 35–180°C 5°C-kraadise muutmisammuga. Aja seadmise ulatus: 2 minutit kuni 15 tunnini 1-minutilise muutmisammuga (intervallile 2 minutit 1 tunnini) või 5-minutilise muutmisammuga (intervallile 1 tunnist 15 tunnini). Vaikimisi valmistamise režiim programm "МУЛЬТИОВАР" moodustab 30 minutit.

Jätake "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 1–4 Seejärel vajutage nuppu «Таймер/°C» üleminekuks valmistamisprogrammi režiimi. Ekraanile ilmub vaikimisi seadud valmistamise temperatuur (100°C). Vajutades nuppu "+" ja «-» seade vajalik valmistamis temperatuur. Peale valmistamis temperatuuri seadmist jätke "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 5–9.

i *Tähelepanu!* Toitude valmistamisel temperatuuril kuni 75°C on autoosojenduse funktsioon välja lülitatud. Vajadusel võib selle sisse lülitada käsitsi, vajutades ja hoides all mõne sekundi vältel nuppu «Старт/Автоподогрев» peale valmistamisprogrammi käivitamist (sütvib nupu «Отмена/Подогрев» indikaator). Temperatuuril 140°C ja enam valimisel moodustab maksimaalne valmistamise aeg – 2 tundi.

Programm "ТУШЕНИЕ"

Soovitav juurviljade, liha, linnuliha, meresaaduste hautamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programm "ТУШЕНИЕ" moodustab 1 tunni. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit 12 tunnini, 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "БЫПЕЧКА"

Programm soovitatakse biskviitide, vormiroogade, pärimi- ja lehttaignast pirukate küpsetamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programm "БЫПЕЧКА" moodustab 50 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutit 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Mõõtku toiduained vastavalt retseptile, panege anumasse. Jälgige, et kõik ained oleksid anum sisepinna olevast märgist 1/2 võrra allpool. Seejärel jätke "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 2–9.

Programm "РИС/КРУПЫ"

Programm soovitatakse sõmerate, erinevat liiki tangudest putrude, erinevate garniidide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programm "РИС/КРУПЫ" moodustab 30 minutit. Aja seadmise ulatus: 5 minutit kuni 4 tunnini 1-minutilise muutmisammuga (intervallile 5 minutit 1 tunnini) või 5-minutilise muutmisammuga (intervallile 1 tunnist 4 tunnini).

Programm "МАКАРОНЫ"

Soovitav makaronitoodete, viinerite valmistamiseks, munade keetmiseks jne. Vaikimisi valmistamise aeg programm "МАКАРОНЫ" moodustab 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutit kuni 1 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

Valmistamisprogrammi tööaja tagasiarvestus algab vee keemise momendist alates. Funktsiooni «Edasilükatud start» antud programmis ei ole.

1. Valage vesi anumasse. Jälgige, et veetase oleks anumal olevast maksimaalselt tasemest madalamal. Jätke "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 2–5, seejärel p. 7.
2. Vee keemahakkamisel kõlab helisignaali. Avage kaas ettevaatlikult ja panege toiduained keevasse vette, sulgege kaas klõpsatuseni. Häkka tööle seadud programmi ja valmistamise tagasiarvestuse aeg.
3. Edasi jätke "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 8–9.

△ *Tähelepanu!* Mõningate toiduainete valmistamisel tekib vaht. Selle anumast väljavoolamise vältimiseks võib avada kaane mõni minut peale toiduainete lastmist keevasse vette.

Programm "НА ПАРУ"

Soovitav juurviljade, kala, liha, dieettoitude ja taimetoitude, laste menüü valmistamiseks auru. Vaikimisi valmistamise aeg programm "НА ПАРУ" moodustab 20 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Käesolevas programmis hakkab valmistamise aja tagasiarvestus peale vee keemahakkamist.

Juurviljade ja muude toiduainete auru valmistamiseks:

- Valage anumasse 600–1000 ml vett. Asetage auru valmistamise konteiner anumasse.
- Mõõtku ja valmistate toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt auru valmistamise konteinerisse.
- Jätke "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 2–9.

Programm "ТОМЛЕНИЕ"

Soovitav hautatud liha valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programm "ТОМЛЕНИЕ" moodustab 5 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ЖАРКА"

Soovitav liha, juurviljade, linnuliha, meresaaduste praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programm "ЖАРКА" moodustab 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. Toiduained võib praadida avatud kaanega. Funktsiooni «Edasilükatud start» antud programmis ei ole.

Programm "ПЛОВ"

Programm on mõeldud erinevat liiki pilafide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programm "ПЛОВ" moodustab 1 tunni. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "СУП"

Soovitatakse erinevate suppide, samuti kottide ja muude jookide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programm "СУП" moodustab 1 tunni. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "МОЛОЧНАЯ КАША"

Soovitav piimaputru valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programm "МОЛОЧНАЯ КАША" moodustab 25 minutit. Aja seadmise ulatus: 5 minutit kuni 4 tunnini 1-minutilise muutmisammuga (intervallile 5 minutit 1 tunnini) või 5-minutilise muutmisammuga (intervallile 1 tunnist 4 tunnini).

Programm on mõeldud vähese rasvasusega pastöriseeritud piimast putrude valmistamiseks. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovitatakse:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisvilja tangud (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;

- määrada multikeetja anum enne valmistamist võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõttes toiduaineid vastavalt retseptiraamatu soovitusetele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täispiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

i Kui programmi "МОЛОЧНАЯ КАША" soovitud tulemuse ei saavutata, kasutage universaalselt programmi "МУЛТИПОВАР": Piimapudru valmistamise optimaalne temperatuur moodustab 95°C.

Programm "ЮГУРТ"

Programmi "ЮГУРТ" abil võite kodus valmistada erinevaid maitsevaid ja kasulikke jogurteid. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ЮГУРТ" moodustab 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Programmi "ЮГУРТ" autosoojenusprogrammi ei ole.

Mõtte toiduained vastavalt retseptile, pange anumasse. Jälgige, et kõik ained oleksid anuma sisepinnal olevast märgist 1/2 võrra allpool. Seejärel jätkake "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 2–9.

Programm "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ"

Programmi soovitatakse lastetoitude valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ" moodustab 1 tunni. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ХЛЕБ"

Soovitatakse erinevat liiki nisujahust leiva küpsetamiseks, millele on lisatud rukkijahu. Programmis "ХЛЕБ" moodustab vaikimisi valmistamise aeg 2 tundi (programmi töö esimene tunni vältel toimub taigena kerkimine, seejärel juba vahetult valmistamine). Valmistamise aega on võimalik seadistada käsitsi vahemikus 10 tunnist 6 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

1. Sõtkuge taigen järgides teiepoolt valitud retsepti soovitusi. Pange taigen anumasse.
2. Asetage anum multikeetja korpusesse. Jälgige, et kõik ained oleksid anuma sisepinnal olevast märgist 1/2 võrra allpool.
3. Seejärel jätkake "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 2–9. Ärge avage multikeetja kaant küpsetamisprotsessi täieliku lõppemiseni.

i Ei soovitata kasutada funktsiooni «Edasilükatud start», kuna see võib mõjuda küpsetiste kvaliteedile.

Programm "ВАРКА"

Soovitatav juurviljade ning ubade keetmiseks. Programmis "ВАРКА" moodustab vaikimisi valmistamise aeg 40 minutit. Valmistamise aega on võimalik seadistada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ЭКСПРЕСС"

Soovitatatakse riisi, sömerate tanguputru valmistamiseks. Programmi "ЭКСПРЕСС" tööaeg moodustab 15 minutit. Käesolevas programmis puuduvad valmistamise aja reguleerimise ja "Edasilükatud start" funktsioon. Järgige peatüki "Automaatprogrammide kasutamise üldkord" p. 1–4, seejärel p. 7–9 (jättes välja punktid 5, 6).

III. PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Seadme puhastamine eelselt vennude, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Kasutage pehmet kangast ja abrasiivituud nõudepesuvahendeid. Soovitame puhastada seadet kohe peale selle kasutamist.

i Puhastamisel on keelatud kasutada abrasiivvahendeid, abrasiivkattega vamme ja keemiliselt agressiivseid aineid. Keelatud on sukeldada seadme korpust vette või asetada seda jooksva vee alla.

Enne esimest kasutamist või kõrvaliste lõhnade eemaldamiseks peale toidu

valmistamist, soovitame 15 minuti jooksul keeta pool sidrunit programmis "НА ПАРУ"

Anumat, sisemist alumiiniumkaant ja auruklappi soovitatatakse puhastada peale igat seadme kasutuskorda. Anumat võib pesta nõudepesumasinas. Puhastamise lõppedes pühkige anuma välispind kuivaks.

Sisemise alumiiniumkaane puhastamiseks:

- Avage multikeetja kaas, kaane siseniselt poolt vajutage üles plastmassist fiksaator kaane lahtilüendamiseni;
- Tõmmake sisemist kaant kergelt enda poole ja ülesse, et see tuleks põhiliselt lahti. Pühkige mõlema sisekaane pind niiske lapiga, vajadusel peske mahavõetav kaas, kasutades selleks nõudepesuvahendit.
- Peale puhastamist asetage alumiiniumkaas alumistesse piludesse ja kohandage see peamise kaanega, vajutage sisekaane ülemisele osale klõpsatuseni. Sisemine alumiiniumist kaas peab tihedalt fikseeruma.

Auruklapi puhastamiseks:

- Tõmmake kaant ülesse ja enda poole. Mahavõetud kaane sees pöörake fiksaatorit päripäeva lõpuni. Võtke see maha.
- Võte ettevaatlikult fiksaatorist välja klapi kumm, peske hoolikalt klapp, fiksaator ja kaas. Kuivatage, pange klapp kokku vastupidises järjekorras ja paigutage see endisele kohale.

i Klapi kummi deformeerimise vältimiseks on keelatud seda kokku keerata ja venitada.

Toidu valmistamise ajal võib tekkinud kondensaat, mis koguneb spetsiaalsesse, anuma ümber asuva seadme korpuse ülesse õhnsusse. Kondensaati on kerge eemaldada rätiku või köögipaberi abil.

IV. ENNE HOOLDUSKESKUSSESSE PÕRDUMIST

Veetade ekraniit	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1–E3	Süsteemiviga. Võimalik, et rivist on välja läinud juhtumiplaat või termoaur	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Sulgege tihedalt kaas. Kui multikeetja korralduv sisselülitamisel probleem ei kõrvaldu, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse.

Vigastus	Võimalik põhjus	Vigastuse kõrvaldamine
Ei lülitu sisse.	Puudub elektritoide.	Kontrollige pinget elektrivõrgust.
Toit valmib liialt aeglaselt.	Elektrivõrgutoite vigastused.	Kontrollige pinget elektrivõrgust.
	Anuma ja soojenduselementide vahele on sattunud kõrvalaine ese.	Eemaldage kõrvalaine ese.
	Anum on multikeetjasse paigutatud ebatasaselt.	Asetage anum sirgelt.
	Soojenduselement on määrändud.	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement.

V. GARANTIIOHUSTUSED

Käesolevale seadmele kehtib 2 aastat pikkune garantiid selle soetamise momendist alates. Garantiiperioodi vältel on kohustatud valmistaja kõrvaldama remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise mistahes teha-se defektid, mis on esile kujunenud materjalide või komplektatsiooni ebaõige-va kvaliteediga. Garantiid jõustub vaid sel juhul, kui ostu kuupäev on kinnitatud kaupluse pitsati ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolev garantiid on tunnustatav vaid sel juhul, kui seadet kasutati vastavalt kasutusjuhendi-le, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ebaõige kasutuse tõttu vigastatud, samuti on säilinud toote täielik komplektatsioon. Nimetatud garantiid ei laiene toote loomulikule kulamisele ja kulmaterjalidele (filtrid, lambid, keramiilsed- ja teflonkatted, kummist tihendid jne).


Toode teenistuse tähtaeg ja garantiid kohustuste kehtivust arvestatakse müügi päevast või toode valmistuse kuupäevast (juhul, kui müügi kuupäev kindlaks määrama ei ole võimalik).

Seadise valmistamise kuupäev võib leida seerianumbris, mis on paigutatud identifikaatsiooni etikettil toode kerel. Seerianumber sisaldab 13 märgi. 6-es ja 7-es märk tähendavad kuu, 8-mes – seadise väljalaskmise aasta.

Tootja poolt kehtestatud kasutus- ja hooldus- ja remonditöö aeg 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 utiliseerida kooskõlas kohaliku jäätmekäitluse programiga. Ärge visake neid tooteid välja koos tavapärase olmeprügiga.


EST

 ამ ნაკეთის მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მისი ექსპლუატაციის ხელმძღვანელობა და შეინარჩუნეთ იგი ცნობარის სახით. ნაკეთის სწორი მოხმარება საგრძნობლად გაზრდის მისი სამსახურის ვადას.

უშიშროების ზომები

- მწარმოებელი არ აგებს პასუხს დაზიანებებზე, რომლებიც გამოწვეულ იქნა უშიშროების ტექნიკის ზომების მოთხოვნების შეუსრულობლობის გამო.
- ხელსაწყო გათვალისწინებულია მხოლოდ საყოფაცხოვრებო მოხმარებისათვის. ნაკეთის სამრეწველო ან სხვა მიზნით გამოყენება წარმოადგენს მოწყობილობის ექსპლუატაციის სათანადო წესების დარღვევას.
- მოწყობილობის ელექტროქსელთან ჩართვის წინ შეამოწმეთ, თუ ემთხვევა მისი ძაბვა ხელსაწყოს კვების ნომინალურ ძაბვას (შეხე ტექნიკური დახასიათებები ან ნაკეთის საქარხნო ტაბულა).
- მოიხმარეთ გამგრძელებელი, განკუთვნილი ხელსაწყოს ძაბვის გამოსაყენად –პარამეტრების შეუსაბამობამ შეიძლება გამოიწვიოს მოკლე შერთვა ან კაბელის ანთებადობა.

- შეურთეთ ხელსაწყო მხოლოდ როზეტებს, რომელთაც გააჩნიათ დამიწება – ეს აუცილებელი მოთხოვნებია ელექტრიკული დენის დაზიანებისაგან დაცვისათვის. გამგრძელებელის მოხმარებისას დარწმუნდით, რომ მასაც აგრეთვე გააჩნია დამიწება.

 ყურადღება! ხელსაწყოს მუშაობის დროს მისი კორპუსი, ფიალა და ლითონის დეტალები ხურდებიან! გაფრთხილდით! მოიხმარეთ სამზარეულოს ხელთათმანები.

- ცხელი ორთქლით სიდამწვრის თავიდან ასაცილებლად არ დაიხაროთ მოწყობილობისაკენ მისი სახურავის გახსნის დროს. გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ხელსაწყო როზეტიდან, აგრეთვე მისი გასუფთავების და გადაადგილების დროს. ამოაძრეთ ელექტროზონარი მშრალი ხელებით, ჩანგლის შეკავებით, არა ელსადენის მეშვეობით.
- არ გაჭიმოთ ელექტრომკვებავი ზონარი კარის სიოებში ან სითბოს წყაროების მახლობლად. თვალყური ადევნეთ იმ გარემოებას, რომ ელექტროზონარი არ გადაიგრეხოს, არ შეეხოს წვეტიან საგნებს, კუთხეებსა და ავეჯის

ნაწიბურებს.

STOP დაიმახსოვრეთ: კაბელის შემთხვევითი დაზიანება მოახდენს შეუწყობლობას, რომელიც არ შეესაბამება გარანტიის პირობებს, აგრეთვე ელექტროდენით დაზიანებას. დაზიანებული ელექტროკაბელი მოითხოვს სწრაფ შეცვლას სერვის-ცენტრში.

- არ დააყენოთ ხელსაწყო რბილ ზედაპირზე, მუშაობის დროს არ დააფაროთ პირსახოცით ან ხელსახოცით. მათ შეიძლება მოახდინონ მოწყობილობის გადამეტხურება და გატეხვა.
- აკრძალულია ხელსაწყოს ექსპლუატაცია ღია ჰაერზე. მოწყობილობის კორპუსში ტენიანობის და უცხო საგნების მოხვედრისას, შეიძლება მოახდინოს სერიოზული დაზიანებები.
- ხელსაწყოს გასუფთავების წინ დარწმუნდით, რომ იგი გამორთულია ელექტროქსელისაგან და მთლიანად გაცივდა. მკაცრად მიედევნეთ ხელსაწყოს გასუფთავების ინსტრუქციებს.
- **STOP** აკრძალულია დანადგარის კორპუსის წყალში ჩაშვება ან წყლის ნაკადის ქვეშ მოთავსება!
- ეს ხელსაწყო არ არის გათვალისწინებული იმ ადამიანებისათვის (ბავშვების ჩათვლით),

რომლებსაც გააჩნიათ ფიზიკური, ნერვიული და ფსიქიკური გადაწვეები გამოცდილებისა და ცოდნის ნაკლოვანება, იმ შემთხვევების გამონაკლისით, როდესაც ასეთ პირებზე განახორციელებს მეთვალყურეობა ან ინსტრუქტირება მოცემული ხელსაწყოს მოხმარებასთან დაკავშირებით იმ პირის მხრივ, რომელიც პასუხისმგებელია უშიშროებისათვის. საჭიროა მეთვალყურეობის განახორციელება ბავშვებისადმი მათი ხელსაწყოთი თამაშის დაუშვებლობის მიზნით.

- აკრძალულია ხელსაწყოს თვითნებური შეკეთება ან მის კონსტრუქციაში ცვლილებების შეტანა. მომსახურების და შეკეთების ყველა სამუშაო უნდა განახორციელდეს ავტორიზებული სერვის-ცენტრის მიერ. არაპროფესიონალურად შესრულებული სამუშაო მოახდენს ხელსაწყოს გატეხვას, ტრავმებსა და ქონების გაფუჭებას.

ტექნიკური დახასიათებანი

Table with 2 columns: Specification (e.g., მოდელი, სიმძლავრე, მასა) and Value (e.g., RMC-M150, 860 ვტ, 220-240 ვ).

პროგრამები

- 1. МУЛЬТИОВАР (მულტიმარაგული)
2. ТУШЕНИЕ (მიშუშვა)
3. ВЫПЕЧКА (გამოცხობა)
4. РИС/КРУПЫ (ბრინჯი/ბურღული)
5. МАКАРОНЫ (მაკარონი)
6. НА ПАРУ (ორთქლზე)
7. ТОМЛЕНИЕ (ქანდავა)
8. ЖАРКА (შეწვა)
9. ПЛОВ (ფლავი)
10. СУП (სუპი)
11. МОЛОЧНАЯ КАША (რძის ფაფა)
12. ЙОГУРТ (იოგურტი)
13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ბავშვთა კვება)
14. ХЛЕБ (პური)
15. ВАРКА (მზარაფა)
16. ЭКСПРЕСС (ექსპრესი)

ფუნქციები

- ავტოგაბთობა... ახლავს, 24 საათამდე
ავტოგაბთობის წინასწარი გათიშვა... ახლავს
საკმელების გადახელვა... ახლავს, 24 საათამდე
სტარტის გადადება... ახლავს, 24 საათამდე
"МАСТЕРШЕФ" ფუნქცია:
- დროისა და ტემპერატურის რეგულირება მიზნადების პროცესში
- ინდივიდუალური პროგრამების შექმნა და ჩაწერა
*ზმა თანამშენი... ფუნქცია

კომპლექტაცია

- მულტისაბრეი... 1 ც.
ფილა RB-CS02... 1 ც.
კონტეინერი ორთქლზე დამზადებისათვის... 1 ც.
კალათა RAM-FBI ფიტირტორში შეყვანისათვის... 1 ც.
საზომი ჭიქა... 1 ც.
ჩამწა... 1 ც.
ბრტყელი კოვზი... 1 ც.
დამკერი ჩამწი/კოვზის... 1 ც.
ექსპლუატაციის სახელმძღვანელო... 1 ც.
წონი ~200 რეცეპტი... 1 ც.
სერვისის წიგნაკი... 1 ც.
ელექტროსაკვები ზონარი... 1 ც.
ზმა ფილის ამოღებისათვის... 1 ც.

წარმოებულს უფლება აქვს შეიტანოს ცვლილებები დიზაინში, კომპლექტაციაში, აგრეთვე ნაწარმის ტექნიკურ დახასიათებაში, პროდუქციის შემდგომი გაუმჯობესების პროცესში ცვლილებების შესახებ დაზატებითი შეტყობინების გარეშე.

მულტისაბრმის მოწყობილობა A1

- 1. დანადგარის სახურავი
2. ახადლო შიგა სახურავი

- 3. ფილა
4. სახურავის გახსნის დილაკი
5. დისპლეის მართვის პანელი
6. კორპუსი
7. გადატანის სახელური
8. ორთქლის ასხდელი სარქველი
9. ბრტყელი კოვზი
10. ჩამწა
11. საზომი ჭიქა
12. კონტეინერი ორთქლზე დამზადებისათვის
13. ფრტყელი შეყვის კალათა
14. ჩამწასა და კოვზის დამკერი
15. მზა ფილის ამოღებისათვის

მართვის პანელის ელემენტები A2

- 1. ღლაკი «4ac/Min» (საათი/წუთი,) – საათების ან წუთების არჩევა დამზადების დროს და გადატანილი სტარტის რეჟიმის დაყენება; ხმოვანი სიგნალის ჩართვა/გამორთვა (ზმა თანამშენი).
2. ღლაკი «Отложенный старт» (სტარტის გადადება,) – სტარტის გადადების დროს დაყენების რეჟიმის ჩართვა; «МАСТЕРШЕФ» რეჟიმის ჩართვა.
3. ღლაკი «Отмена/Подогрев» (გადადება/გათობა,) – გათობის ფუნქციის ჩართვა/გამორთვა; დამზადების პროგრამის შეწყვეტა; შეტანილი პარამეტრების ჩამოღება. ღლაკი აღქურვილია ტაქტილური სიმფოლით სუსტ მზედველობის მქონე ადამიანებისათვის.
4. ღლაკი «+» – საათების და წუთების მნიშვნელობის დაკლება დროს დაყენების რეჟიმში; დამზადების ავტომატური პროგრამის არჩევა; ტემპერატურის შეცვრება ტემპერატურის შერევის რეჟიმში.
5. ღლაკი «-» – საათების და წუთების მნიშვნელობის მზატება დროს დაყენების რეჟიმში; დამზადების ავტომატური პროგრამის არჩევა; ტემპერატურის გაზრდა ტემპერატურის შერევის რეჟიმში.
6. ღლაკი «Старт/Автоподогрев» (სტარტი/ავტოგაბთობა,) – დამზადების არჩული პროგრამის ჩართვა; ავტოგაბთობის წინასწარი გამორთვა. ღლაკი აღქურვილია ტაქტილური სიმფოლით სუსტ მზედველობის მქონე ადამიანებისათვის.
7. ღლაკი «Таймер/°C» (ტაიმერი/°C,) – გადავლა დამზადების დროს დაყენების რეჟიმში; დამზადების დროს/ტემპერატურის დაყენების რეჟიმში არჩევა (პროგრამაში «МУЛЬТИПОВАР»).
8. ღლაკი «Меню» (მენიუ,) – დამზადების ავტომატური პროგრამის არჩევა. ღლაკი აღქურვილია ტაქტილური სიმფოლით სუსტ მზედველობის მქონე ადამიანებისათვის.
9. დილაკი.

დისპლეის მოწყობილობა A3

- 1. დამზადების პროგრამის მუშაობის პროგრესის ინდიკატორი.
2. დამზადების დროს დაყენების რეჟიმის ინდიკატორი.
3. დამზადების არჩული ავტომატური პროგრამების ინდიკატორი.
4. საკმელების ავტოგაბთობის და გახელუბის ფუნქციის მუშაობის ინდიკატორი.
5. საკვების ინდიკატორი.
6. მუშაობის ინდიკატორი.
7. მუშაობის ინდიკატორი (ზმა თანამშენი).
8. ტაიმერის (დრო/ტემპერატურა) ჩვენებების რეჟიმის ინდიკატორი.
9. ტაიმერი.

I. პირველადი ჩართვის წინ

ფრთხილად დახანეთი შეფუთული ნაკვითი, მოამზოეთ შეფუთვის მასალაში და სარეკვამო მიწებებს სერიული ნომრის მიწებების გარდა. სერიული

ნომრის უქონლობა ავტომატურად ჩამოგართვებთ თქვენ გარანტიული მომსახურების უფლებას. გაწმინდეთ ხელსაწყოს კორპუსი ნოტიო ქსითილით. გარეგნეთ ფილა თბილი საპნაინი წყლით. გულმოდგინეთ გამარალოთ. პირველად მიზანტრების შესაძლებლად უჯბი სუნის გარეზა, რაც ხელსაწყოს უქსეპრობის მიზეზს არ წინაშვს. ან შემთხვევანი ჩატარეთ ხელსაწყოს გასუფთავება.

⚠ ყურადღება! ავტომატული ხელსაწყოს გამოყენება ნებისმიერ მოშლოობის შემთხვევანი!

II. მულტივარკის (მულტისაბრმის) ექსპლუატაცია

ექსპლუატაციის წინ დაყენეთ ხელსაწყო მყარ სწორ პორიონტალურ ზედაპირზე ისე, რომ ორთქლის სარქველთან გამოდინარე ცხელი ორთქლი ვერ მოხვდის მზალურს, დეკორატულ გადაკვრებს, ელექტრონული ხელსაწყოს, სხვა საგნები და მასალის, რომლებზე შემთხვად დაზარალდენენ მაღალტემპერატურის ტენიანობის და ტემპერატურისგან. დამზადების წინ დარწმუნდით, რომ მულტისაბრმის გარე და ხილად მიდა ნაწრელებს არ გამწაია დაზარაზება, ნატებებს და სხვა დვევებზე. ელასა და სახურებელ ელემენტს შორის არ უნდა იმფოვებოდენ გარეზე საგნები.

ზმა თანამშენი

მულტივარკი REDMOND RMC-M150 აღქურვილია ზმა თანამშენის ფუნქციით, რომლის გამოც სრულად გახმომანებლუ მოწყობილობის მართვის პროცესს თან ახლავს შეტანილი ცვლილებებისა და პროგრამის მიმდინარე პარამეტრების დეტალური ინფორმაცია. ფუნქცია დაწყება ავტომატურად მოწყობილობის ჩართვის შემდეგ, ომისათვის, რომ გამორთილ იგი, ხანგრძლივად დაქურეთ «4ac/Min» დისპლეის ოლიდინის რეჟიმში. «4ac/Min» დისპლეის განმეორებითი ხანგრძლივი დაქურა კვლავ ავტოპირებს ამ ფუნქციას.

დამზადების დროს დაყენება

- 1. დამზადების პროგრამის არჩევის შემდეგ «Таймер/°C» დისპლეის დაქურებით აარჩეთ დამზადების რეჟიმის დაყენების დრო (დისპლეისაინება «ТАИМЕР» ინდიკატორი გამოითვება დადებების მიხედვით დაყენებული დამზადების დრო, წუთების ინდიკატორი და დაიწყებს ციმიცხი).
2. «4ac/Min» დისპლეის დაქურებით აარჩეთ საათების ან წუთების მიზანდასახეობა (არჩული მნიშვნელობა დაიწყებს ციმიცხი). «+» დისპლეის დაქურის დროს მნიშვნელობა მოუზატება, «-» დისპლეის დაქურისას დროს მნიშვნელობა დაკვლით. დროს მნიშვნელობის შეცვლის ასახებლად შეაკვეით თითის დღვრ შეზამის ნაბიჯზე.
3. დამზადების დროს დაყენების ბოლის (დისპლეის განგრობის ციმიცხი) გადაადიეთ შემდეგი ნაბიჯი. მოხდენილ მითითებების გადადებისათვის დააქირეთ დისპლეის «Отмена/Подогрев», რის შემდეგც საკვების დამზადების პროგრამის ხელახლად არჩევა.

⚠ ყურადღება! დამზადების დროს ხელით დაყენების გათვალისწინეთ დროს შესაძლებელი დაიაზონი დაყენების ნაბიჯი, გათვალისწინებულ დამზადების პროგრამით. ზოგიერთ პროგრამით დროს გადათვლა იწყება დანადგარის დაკლებულ სამეშო ტემპერატურაზე გამივლის შემდეგ.

ფუნქცია «გადადებლუ სტარტი»

მოცემული ფუნქციის ნებადართულია დროის ინტერვალის დაწყება, რის შემუშობითაც დარჩენილ მუშაობის არჩული დამზადების პროგრამის სტარტის გადადება შემთხვად ინტერვალთ 5 წუთიდან 24 საათამდე ყოველ 3 წუთს.

1. პროგრამის არჩევის და დაყენების შემდეგ დაჭირეთ ღილაკს «Отложенный старт» (დისკლიუზი დაიწყებს ციმციმს წუთების მნიშვნელობა).
2. «Час/Мин» ღილაკის დაჭრითაა დაიწყო საათების და წუთების დაყენების რეჟიმი (არჩეული მნიშვნელობა დაიწყებს ციმციმს). „+“, ღილაკის დაჭრისას დროს მნიშვნელობა მოუმატებს, „-“ ღილაკის დაჭრისას დროს მნიშვნელობა დაკლებს. დროს მნიშვნელობის შეცვლის ასპექტურულ შეაკეთეთ თითის დაჭრა შესაბამის ღილაკზე, რამდენიმე წუთით დააჭირეთ და დაიკავებთ ღილაკი «Start/ Antioptodgre» დაიწყებს ფუნქციის. გადადგური სტარტის მუშაობა (ტაიმერი შეწყვეტს ციმციმს, დისკლიუზი აისახება მუშაობის ფუნქციის უკანაგვეთი დროს გადათავსა არჩეული დამზადების პროგრამის მუშაობის დაყენებამდე).
3. მომხმარებლის მითითებების გადადგმისათვის დაჭირეთ ღილაკს «Отмена/Подогрев», რის შემდეგაც საქირთი დამზადების პროგრამის ხელახლად არჩება.

⚠ ყურადღება! არ არის მიზანშეწონილი გადადებული სტარტის ფუნქციის მიმართება, თუ საჭმელის შემადგენლობაში გამოიყენება მალექლები და სწორვად ცვერები, ახალი რძე, ხორცი, ყველი და სხვა).

შენაწარმების ტემპერატურის მუშაარჩევის ფუნქცია (ავტოგათობა)

ავტოგათობა ირჩევს ავტომატურად დამზადების პროგრამის მუშაობის დასრულებისას და ინარჩუნებს მზა საჭმელის ტემპერატურს 70-80°C 24 საათის განმავლობაში. ამასთანავე პრითა «Отмена/Подогрев» ღილაკის ინდიკატორი, დისკლიუზი კი აისახება მუშაობის ფუნქციის დროს პირდაპირ გადათავსა მოქმედ რეჟიმში. საქირთების შემთხვევაში შეიძლება ავტოგათობის გამორთვა, «Отмена/Подогрев» ღილაკზე დაჭრით და შეყვებით.

მოქმედული ფუნქციის წინასწარი გამორთვისათვის სტარტის ან მუშაობის დროს დაჭირეთ და შეაკეთეთ რამდენიმე წუთი ღილაკი «Start/ Antioptodgre», სანამ არ ჩაქრება «Отмена/Подогрев» ღილაკის ინდიკატორი. ავტოგათობის ახლიდან ჩასართავად, კვლავ დააჭირეთ და შეაკეთეთ «Start/ Antioptodgre» ღილაკს (ანითხვა «Отмена/Подогрев» ღილაკის ინდიკატორი).

საკმელის გაგებლების ფუნქცია

მულტისასარმი REDMOND BMC-M150 შეიძლება გამოყენებულ იქნას ცივი საჭმელის გაგებლებისათვის, ამასათვის:

1. გადაიტვიჩე მზა საჭმელი ფილაში. ჩაგდით იგი მულტისასარმში.
2. დააჭირეთ სახურავი, შეუძლიათ დახედვით დახეოთ სახურავს.
3. დააჭირეთ და დაიკავებთ რამდენიმე წუთი ღილაკი «Отмена/Подогрев» ხბოვად სიხალამდე. ანითხვად ინდიკატორი «ПОДОГРЕВ» დისკლიუზი და ღილაკის ინდიკატორი, ტაიმერი დაიწყებს გაგებლების დროს პირდაპირ გადათავსა საჭმელი გაგებდება 70-80°C-მდე, მოქმედული ტემპერატურა შეინარჩუნება 24 საათის განმავლობაში.
4. საქირთების შემთხვევაში გაგებლების გამორთვა შეიძლება რამდენიმე წუთით «Отмена/Подогрев» ღილაკის დაჭრით მანამდე, სანამ არ ჩაქრებინა შესაბამისი ინდიკატორები დისკლიუზი და ღილაკზე.

ენერგოდამოუკიდებელი მესხიერება

REDMOND BMC-M150 მულტისასარმი აქვს ენერგოდამოუკიდებელი მესხიერება, რომელიც უზრუნველყოფს ყველა მიმხმარებლის პარამეტრების შენახვას (გადაცემული სტარტისა და ხმა თანამეწრის პარამეტრების ჩათვლით) 2 საათის განმავლობაში მოლოდინული ელექტროენერჯის გათიშვის შემთხვევაში. თუ ამ ხნის განმავლობაში ელექტროენერჯის მიწოდება აღდგება, მულტიტექნიკა გააგრძელებს მუშაობას ადრე მითითებულ რეჟიმში.

«МАСТЕРШЕФ» ფუნქცია

REDMOND BMC-M150 მულტისასარმი განხორციელებულია უნიკალური ფუნქცია «МАСТЕРШЕФ», რომელიც მნიშვნელოვანად ავარითებს მიწეობის მართავ შესაძლებლობებს. ფუნქცია კაბლივ საშუალებას შევადგინო ტემპერატურა და მოზაღების დრო 10 აჯრამდე უშუალოდ პროგრამის განხორციელების პროცესში («ЭКСПРЕСС» და «ЙОГУРТ» პროგრამების გარდა). მოზაღების დასრულების შემდეგ 3 წუთის განმავლობაში შეგიძლიათ შეინახოთ მითითებული ტემპერატურის და დროის პარამეტრების თანამიმდევრობა და ჩაწეროთ მთელი მოზაღების პროცესი მიწეობის მესხიერებაში. ამგვარად, «МАСТЕРШЕФ» ფუნქცია აძლევს შესაძლებლობას შექმნათ საკუთარი პროგრამები უნიკალური ტემპერატურული რეჟიმითა.

მოზაღების დროის დასაზოინად: 1 წუთიდან 15 საათამდე, შეცვლის ნაბიჯი: 1 წუთი მოუხედავად პროგრამისა. დამზადების დროს მნიშვნელობის დაყენების "00.00" შემთხვევაში, პროგრამის მუშაობა შეჩერდება, დამოუკიდებელი მიწეობის მიმართ, დანადგარი გადავა ავტოგათობის რეჟიმზე ან ლიდინის რეჟიმზე. ტემპერატურის დასაზოინად: 35-დან 180°C-მდე, შეცვლის ნაბიჯი: 5°C.

ტემპერატურის და მოზაღების დროს შეცვლა (საკუთარი პროგრამის შექმნა)

1. დაჭირეთ «Меню» ღილაკს, აირჩიეთ ნებისმიერი მოზაღების პროგრამა, «ЭКСПРЕСС» და «ЙОГУРТ» პროგრამების გარდა, ხანგრძლივად დააჭირეთ «Start/ Antioptodgre» ღილაკს. «Start/ Antioptodgre» და «Отмена/Подогрев» ღილაკების ინდიკატორები ანითხვა, მოზაღების პროგრამის განხორციელება დაიწყება.
2. იმისათვის, რომ ადრე გამოთიოთ ავტოგათობის ფუნქცია, ხანგრძლივად დააჭირეთ «Start/ Antioptodgre» ღილაკს («Отмена/Подогрев» ღილაკის ინდიკატორი გაქრება). «Start/ Antioptodgre» ღილაკზე განმეორებითი დაჭრით შეგიძლიათ კვლავ ჩართოთ ეს ფუნქცია.
3. მოზაღების დროის და ტემპერატურის შეცვლისათვის მუშაობის პროცესში ხანგრძლივად დააჭირეთ «Отложенный старт» ღილაკს ხბოვად სიხალამდე.
4. დამზადების დროს მნიშვნელობის ინდიკატორი დისკლიუზი დაიწყებს ციმციმს. დაჭირეთ «+» (შემვირება) ან «+» (გაზრდა) ღილაკებზე, შეცვლით დროის მნიშვნელობა. «Час/Мин» ღილაკის დაჭრითაა დაიწყო საათების და წუთების დაყენების რეჟიმი.
5. მოზაღების დროს შეცვლის გადასვლისათვის დააჭირეთ «Таймер/1°C» ღილაკს, ეკრანზე გამოჩნდება და ციმციმს დაიწყებს ტემპერატურის მნიშვნელობა მოზაღების შედეგი ეტაბისათვის. ნაგვისლევი მნიშვნელობა «МУЛЬТИБОАР» პროგრამისათვის: ადრე შეიძლება ტემპერატურა, სხვა პროგრამისათვის: 100°C. ეკრანზე გამოჩნდება და ციმციმს დაიწყებს დროის მნიშვნელობა, რომელიც რჩება მოზაღების პროცესის დასრულებამდე. დაჭირეთ «+» (შემვირება) ან «+» (გაზრდა) ღილაკებზე. შეცვლით დროის მნიშვნელობა. წუთის შეცვლიდან საათის შეცვლამდე ან პირიქით გადასვლისათვის დააჭირეთ «Час/Мин» ღილაკს (იხ. კარი «მოზაღების დროის დაყენება»).
6. შეტანილი ცვლილებების შენახვისთვის არ დააჭირეთ ღილაკებს 10 წუთის განმავლობაში. მოზაღების პროცესი გაგრძელდება ახალი პარამეტრებით. ციმციმს ციმციმს შეწყდება ეკრანზე, ტემპერატურისა და მოზაღების დასრულებამდე დარჩენილი დროის მნიშვნელობა, როგორცაა გამოჩნდება ეკრანზე.
7. ტემპერატურისა და მოზაღების დროის შემდეგი შეცვლისათვის გამოიძიეთ 3-6 მდე ჰუმექტებში მითითებული მოქმედებები. შეგიძლიათ გააკეთოთ 10-მდე ცვლილებები იმავე მოზაღების პროცესში.

შეცვლილი პროგრამის ჩაწერა

შეგიძლიათ შეინახოთ შეტანილი ცვლილებები მიწეობის მიმართ მესხიერებაში მითითად პროგრამის მაგივრად. მოზაღების პროცესის

შემდეგ თქვენ მიიხმნის ხბოვანი სიგნალი. იმ შემთხვევაში, თუ მუშაობის დროს პროგრამა შეიცვალა, ეკრანზე დაიწყება სამიწეობის დროის უკუთვლა (წამებში). ამ დროის განმავლობაში ერთდროულად ხანგრძლივად დააჭირეთ «+» და «-» ღილაკებს. თუ თქვენ არ გინდათ ჩაწეროთ შეტანილი ცვლილებები, დააჭირეთ «Отмена/Подогрев» ღილაკს.

ამის შემდეგ, შეტანილი ცვლილებების მიხედვით, მიწეობის გადავა ავტოგათობის რეჟიმში («Отмена/Подогрев» ღილაკის ინდიკატორი ანითხვა, ეკრანზე გამოჩნდება ფუნქციის მუშაობის დროის პირდაპირ გადათავსა) ან ლიდინის რეჟიმში.

ავტოგათობის ფუნქცია შეცვლილი პროგრამაში იქნება ჩართული ან გამორთული იმის მიხედვით, ჩართული იყო ის თუ გამორთული მოზაღების პროცესის დასრულებისას. თუ მოზაღების ტემპერატურა უკანასკნელ ეტაბზე იყო 75°C-ს ქვევით, ავტოგათობა გაითიშება ავტომატურად, როდესაც შეცვლილი პროგრამა იწყება.

ჩაწერილი პროგრამის გამოყენება

1. დაჭირეთ «Меню» ღილაკს, აირჩიეთ თქვენს მიერ შეცვლილი ავტომატური პროგრამის სახელი. ნაგვისლევი დროის მნიშვნელობის მაგივრად ეკრანზე გამოჩნდება მნიშვნელობა ----.
2. შეგიძლიათ დაყენოთ გადადებული სტარტის დრო.
3. ხანგრძლივად დააჭირეთ «Start/ Antioptodgre» ღილაკს, «Start/ Antioptodgre» და «Отмена/Подогрев» ღილაკების ინდიკატორები ანითხვა. ეკრანზე გამოჩნდება სრული მოზაღების დრო, დაიწყება ინდივიდუალური პროგრამის განხორციელება და მისი მუშაობის დროის უკუთვლა.
4. იმისათვის, რომ გამორთოთ ავტოგათობის ფუნქცია, ხანგრძლივად დააჭირეთ «Start/ Antioptodgre» ღილაკს («Отмена/Подогрев» ღილაკის ინდიკატორი გაქრება). «Start/ Antioptodgre» ღილაკზე განმეორებითი დაჭრით შეგიძლიათ კვლავ ჩართოთ ეს ფუნქცია.
5. მოზაღების პროცესში ეკრანზე როგორცაა გამოჩნდება დრო, რომელიც რჩება პროგრამის მუშაობის დასრულებამდე, და ამ ეტაბისათვის შეჩერული მოზაღების ტემპერატურა. მოზაღების (ტემპერატურული რეჟიმი) ეტაბების შორის გადაირთვა თან ახლავს ხბოვანი სიგნალი.

ქაზნული პარამეტრების დასრულება

იმისათვის, რომ წაშლით ინდივიდუალური პროგრამა და აღედგინოთ შეცვლილი ავტომატური პროგრამის ქაზნული პარამეტრები, აირჩიეთ იგი, დაჭირეთ «Меню» ღილაკს. ამის შემდეგ, ერთდროულად ხანგრძლივად დააჭირეთ «Час/Мин» და «Отложенный старт» ღილაკებს ხბოვად სიხალამდე.

იმისათვის, რომ აღედგინოთ ქაზნული პარამეტრები ყველა ავტომატური პროგრამისათვის, ერთდროულად ხანგრძლივად დააჭირეთ «Час/Мин» და «Отложенный старт» ღილაკებს ხბოვანი სიხალამდე, როდესაც მიწეობისათვის ლიდინის რეჟიმშია.

ავტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედებების ზოგადი წესრიგი

1. მოამზადეთ ინგრედიენტები რეცეპტის მიხედვით, ამოღეთ ფილაში. თვალის ადვილი იმ გარემოებას, რომ ყველა ინგრედიენტი მდებარეობს სკალის მაქსიმალური აღმნიშნის ქვევით ფილას მდე ზედაპირზე.
2. ჩაღვით ფილა ხელსაწივის კორპუსში, ცოკათი გადააბრუნეთ, დაწმუნდით, რომ იგი მჭიდროდ ეხება სახურავზე ელემენტს.
3. ჩაკეტეთ სახურავი წვიპურტამედ. შეურთეთ დანადგარი ელექტროსულად.
4. «Меню» ღილაკის დაჭრითაა დაიწყო დამზადების პროგრამა. უფრო მიხერხებულ ნავიგაციისათვის დააჭირეთ ღილაკებს „+“, ან „-“, მუთიუბი.
5. დამზადების დროს დასაყენებლად, დააჭირეთ ღილაკს «Таймер/1°C».

დისკლეიზე აისახება დადუმების მიხედვით დაყენებულ დამზადების დრო, რომლის შევლა შესაძლებელია.

- ავტოიუნობლის შემთხვევაში დაყენეთ პროგრამის სტარტის გადადების დრო.
- დაპირით და დაიკავეთ ილიკა «Старт/Автоподогрев». პინთებიან დამზადება «Старт/Автоподогрев» და «Отмена/Подогрев». დაიწყეთ დაზადების პროცესი და აისახება მუშაობის ფუნქციის უკუქვეყვითა გადათვლა.
- დაზადების პროგრამის დამთავრების შესახებ თქვენ შეატყობინებთ ხმაზეა სიგნალი. შემდეგ, დამკვიდრებული მონუმენტისასაგან, ანდადარი გადავა ავტოგაიბობის რეჟიმზე (დისკლეიზე აისახება ავტოგაიბობის მუშაობის დროს პირდაპირი გადათვლა) ან ლიდინის რეჟიმზე. «Старт/Автоподогрев» ილიკის დაქრით და შეკვეებით შეგვიძლია წინასწარ გაიბობით ავტოგაიბობა («Отмена/Подогрев» ილიკის ინდიკატორი ჩაქრით). «Старт/Автоподогрев» ილიკის განმეორებით დაქრითით შეგვიძლია კვლავ ჩართით მიდებული ფუნქცია.
- დამზადების პროცესის შეწყვეტის, შემოდებული პროგრამის გადადების ან ავტოგაიბობის გამოთვლისათვის, დაპირით და დაიკავეთ ილიკა «Отмена/Подогрев».

პროგრამა «МУЛЬТИПОВАР»

პროგრამა გათავალისწინებულია პრეკოქცედა წებისმიერი საქმელის დასამზადებლად მომხმარებლის მიმდებარე დროს და ტემპერატურული პარამეტრების შესაბამისად. ტემპერატურის დაყენების დიაპაზონი: 35-180°C, ცვილობების ნახივი 5°C. დროს დაყენების დიაპაზონი: 2 წუთიდან 15 საათამდე ყოველ 1 წუთს (2 წუთიდან 1 საათამდე ინტერვალისათვის) ან 5 წუთი (1 საათიდან 15 საათამდე ინტერვალისათვის). დადუმების მიხედვით დამზადების დრო პროგრამაში «МУЛЬТИПОВАР», შეადგენს 30 წუთს.

გაყვით ავტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედების ზოგადი წესრიგი, კარის 1-4-ს. შემდეგ დაპირით ილიკა «Faster» C-, დამზადების ტემპერატურის დაყენების რეჟიმზე გადასვლისათვის. (დისკლეიზე აისახება დადუმების მიხედვით დაყენებული დამზადების ტემპერატურა (100°C). +, -, +, - ილიკების დაქრითი დაყენეთ დამზადების სპეირ ტემპერატურა. დამზადების ტემპერატურის დაყენების შემდეგ გაყვით ავტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედების ზოგადი წესრიგი, კარის 5-9-ს.

⚠ აყვარდება! საქმელის დამზადების 75°C ტემპერატურის პირობებში ავტოგაიბობის ფუნქცია გამოირიცხა. ავტოიუნობლის შემთხვევაში შეიძლება მიმით ხელით ჩართოს, «Старт/Автоподогрев» ილიკის დაქრით და შეკვეებით დამზადების პროგრამის გაუმების შეიძლება (პინთება «Отмена/Подогрев» ილიკის ინდიკატორი). უსაფრთხოების მიზნით 140°C მზეტი დადებური ტემპერატურის შემთხვევაში დამზადების დრო უნდა 2 საათს გადააიცილოს.

პროგრამა «ТУШЕНИЕ»

რეკომენდებულია ბოსქეტელის, ხორცის, ზღვის პროდუქტების, ფრინველის მოსამუშებლად. დადუმების მიხედვით პროგრამაში «ТУШЕНИЕ», დამზადების დრო შეადგენს 1 საათს. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა 12 საათიდან დიაპაზონში ყოველ 5 წუთს.

პროგრამა «ВЫПЕЧКА»

რეკომენდებულია ბოსქეტების, ნაყენების, ღვეხულის გამისახვობათ საფურცლი და ფინჯანი ცომისაგან. დადუმების მიხედვით პროგრამაში «ВЫПЕЧКА», დამზადების დრო შეადგენს 50 წუთს. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა დიაპაზონში 10 წუთიდან 8 საათამდე ყოველ 5 წუთს.

გაზომეთ სანოვადე რეცეპტის მიხედვით, გადაიტანეთ ფილაში. თვალა ადევნეთ იმ გარემოებას, რომ ყველა ინგრედიენტი მდებარეობდეს 1/2 ჯეპით ფილას შიდა ზედაპირზე.

შემდეგ გაყვით ავტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედების ზოგადი წესრიგი, კარის 2-9-ს.

პროგრამა «РИС/КРУПЫ»

რეკომენდებულია სხვადასხვაგვარი ბურღულისაგან ფხვიერი ფაფების მოსახარბად, წინარწარ გაიბობების დამზადებისათვის დადუმების მიხედვით პროგრამაში «РИС/КРУПЫ», დამზადების დრო შეადგენს 30 წუთს. დროს დაყენების დიაპაზონი: 5 წუთიდან 4 საათამდე ყოველ 1 წუთს (5 წუთიდან 1 საათამდე ინტერვალისათვის) ან 5 წუთი (1 საათიდან 4 საათამდე ინტერვალისათვის).

პროგრამა «МАКАРОНЫ»

რეკომენდებულია მაკარონის დამზადებისათვის, სოსისის, კვერცხის მოხმარებისათვის და სხვა. დადუმების მიხედვით პროგრამაში «МАКАРОНЫ», დამზადების დრო შეადგენს 8 წუთს. შესაძლებელია დროს ხელით დადგენა 2 წუთიდან 1 საათამდე დიაპაზონში ყოველ 1 წუთს. პროგრამის გაუმების წინ დაქრითი, რომ ხმაზეა სიგნალი ჩართოს (დისკლეიზე აისახება ხმაზეა სიგნალის ინდიკატორი).

დამზადების პროგრამის დროს უკუქვეყვით გადათვლა დაიწყება წელის აღდუმების შემდეგ. ფუნქცია «გადამებული სტარტი» მიმდებარე პროგრამაში მოუქმედებია.

- დაასით ფილაში წყალი. თვალა ადევნეთ იმ გარემოებას, რომ წყლის დონე არ უნდა იყოს ფილას შიდა ზედაპირის მაქსიმალური აღნიშვნის უფრო ჯეპით. გაყვით ავტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედების ზოგადი წესრიგი, კარის 2-5, შემდეგ 7-3.
- წყლის აღდუმების შემდეგ გაისის სიგნალი. ფრთხილად გასხვინით სახურავი, ჩაქრით პროდუქტი მდებარე წყალში, დახურეთ სახურავი წყალბუტის კვამიდან. დაიწყება დაყენებული პროგრამის შესრულება და მუშაობის ფუნქციის უკუქვეყვით გადათვლა.
- შემდეგ გაყვით ავტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედების ზოგადი წესრიგი, კარის 8-9-ს.

ყურადღება! ზოგიერი პროდუქტის დამზადებას წარმოიქმნება ქავი. მისი ფილადად გამოიღვის საწინააღმდეგოდ შეიძლება სახურავის გახსნა პროდუქტების აღდუმებულ წყალში მოთავსების რამდენიმე წუთის შემდეგ.

პროგრამა «НА ПАРУ»

რეკომენდებულია ორთქლზე ბოსქეტელის, თევზის, ხორცის, დიეტური და ვეგეტარიანული საქმელის დამზადებისათვის, ბავშვთა მენიუ. პროგრამაში «НА ПАРУ», დრო დადუმების მიხედვით შეადგენს 20 წუთს. შესაძლებელია ორთქლზე ლითი დადგენა დიაპაზონში 5 წუთიდან 2 საათამდე ყოველ 5 წუთს. მოუქმედებლ პროგრამაში დამზადების დროს გადათვლა დაიწყება წყლის აღდუმების შემდეგ. ბოსქეტელის და სხვა პროდუქტების ორთქლზე დამზადებისას:

- დაასით ფილაში 600-1000 მლ წყალი. დადგით ორთქლზე დამზადების კონტეინერი ფილაში.
- გაზომეთ და დამზადებლ სანოვადე რეცეპტის მიხედვით, თანარად ჩალავით ორთქლზე დამზადების კონტეინერში.
- გაყვით ავტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედების ზოგადი წესრიგი, კარის 2-9-ს.

პროგრამა «ТОМЛЕНИЕ»

რეკომენდებულია მოშუშული ხორცის კონსერვის, დადუმების მიხედვით პროგრამაში «ТОМЛЕНИЕ», დამზადების დრო შეადგენს 5 საათს. შესაძლებელია დროს ხელით დადგენა 10 წუთიდან 8 საათამდე დიაპაზონში ყოველ 10 წუთს.

პროგრამა «ЖАРКА»

რეკომენდებულია ხორცის, ბოსქეტელის, ფრინველის, ზღვის პროდუქტების შესწავლად. დრო პროგრამაში «ЖАРКА», დადუმების მიხედვით შეადგენს 15 წუთს, შესაძლებელია დროს ხელით დადგენა

დიაპაზონში 5 წუთიდან 2 საათამდე ყოველ 1 წუთს. დამუშებელია პროდუქტების შეწვა და სახურავით. ფუნქცია «გადამებული სტარტი» მიმდებარე პროგრამაში მოუქმედებია.

პროგრამა «ПЛОВ»

რეკომენდებულია სხვადასხვაგვარი ფლავების დამზადებისათვის. დადუმების მიხედვით პროგრამაში «ПЛОВ», დამზადების დრო შეადგენს 1 საათს. შესაძლებელია დროს ხელით დადგენა დიაპაზონში 10 წუთიდან 2 საათამდე ყოველ 5 წუთს.

პროგრამა «СУП»

რეკომენდებულია სხვადასხვაგვარი პირველი კერძების, აგრეთვე კომპოტების და სხვა სასმელის დამზადებისათვის. დადუმების მიხედვით პროგრამაში «СУП», დამზადების დრო შეადგენს 1 საათს. შესაძლებელია დროს ხელით დადგენა დიაპაზონში 10 წუთიდან 8 საათამდე ყოველ 5 წუთს.

პროგრამა «МОЛОЧНАЯ КАША»

რეკომენდებულია რძის ფაფების დამზადებისათვის. დადუმების მიხედვით პროგრამაში «МОЛОЧНАЯ КАША», დამზადების დრო შეადგენს 25 წუთს. დროს დაყენების დიაპაზონი: 5 წუთიდან 4 საათამდე ყოველ 1 წუთს (5 წუთიდან 1 საათამდე ინტერვალისათვის) ან 5 წუთი (1 საათიდან 4 საათამდე ინტერვალისათვის).

პროგრამა გათავალისწინებულია ნაკლებმომიანი პასტერიზებული რძით ფაფის დამზადებისათვის. რძის ამპორების თავიდან აცილების და სპეირ ორულატის მისაღებისათვის, რეკომენდებულია:

- გულმოდგინე გარეგნით მიემდარეგლოვანი ბურღულეული (ბრინჯი, წინიზრა, ფეტვი და სხვა), სანამ წყალი არ იქნება სუფთა;
- მულტისაბრის ფილაში დამზადების წინ წაუსვით კარგი;
- მკაცრად დაიცავით პროპორციები, ინგრედიენტების მოზომებით რეცეპტების წინააღმდეგობის შესაბამისად, ინგრედიენტების რაოდენობის დამატება ან დაკლება უნდა უნდა მოხდეს პროპორციულად;
- მოუხდელი რძის მოხმარებისას გააზავეთ დასალევ წყალიან 1:1 პროპორციით.

❗ თუ კი პროგრამაში «МОЛОЧНАЯ КАША», სასურველ რეულატებს ვერ მიადრწით, გამოიყენით უნივერსალური პროგრამა «МУЛЬТИПОВАР». (რძის ფაფის დამზადების ოპტიმალური ტემპერატურა შეადგენს 95°C).

პროგრამა «ЙОГУРТ»

პროგრამაში «ЙОГУРТ», მუქეკობით შეგიძლიათ დაამზადოთ განსხვავებული გემრილი და სასარგებლო იოგურტები. დადუმების მიხედვით პროგრამაში «ЙОГУРТ», დამზადების დრო შეადგენს 8 საათს. შესაძლებელია დროს ხელით დადგენა დიაპაზონში 10 წუთიდან 12 საათამდე ყოველ 5 წუთს. ავტოგაიბობის ფუნქცია პროგრამაში «ЙОГУРТ», მოუქმედებია.

გაზომეთ სანოვადე რეცეპტის მიხედვით, გადაიტანეთ ფილაში. თვალა ადევნეთ იმ გარემოებას, რომ ყველა ინგრედიენტი მდებარეობდეს 1/2 ჯეპით ფილას შიდა ზედაპირზე.

შემდეგ გაყვით ავტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედების ზოგადი წესრიგი, კარის 2-9-ს.

პროგრამა «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

რეკომენდებულია ბავშვთა კვების დამზადებისათვის. დადუმების მიხედვით პროგრამაში «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ», დამზადების დრო შეადგენს 1 საათს.

შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა დიაპაზონში 10 წუთიდან 12 საათამდე ყოველ 5 წუთს.

პროგრამა “XJIEB.

რეკომენდებულია სხვადასხვაგვარი პურის ხორბლის ფეკლისაგან გამომგებარი, ქვავის ფეკლის დამატებით. დადუმების მიხედვით პროგრამაში “XJIEB. დამზადების დრო შეადგენს 2 საათს (პროგრამის პირველი საათის მუშაობის დროს მიმინარების ციმბის აწვევა, შემდგომ კი უშუალოდ გამოცხობა). შესაძლებელია დროს ხელით დადგენა 10 წუთიდან 6 საათამდე დიაპაზონში ყოველ 5 წუთს.

მოხალისე ციხი, თქვენს მიერ არჩეული რეცეპტის მიხედვით. შეათავსეთ ციხი ფიალაში.

დააყენეთ ფიალა მულტისახარშის კორპუსში. თვალი ადევნეთ იმ გარემოებას, რომ ყველა ინგრედიენტი მდებარეობდეს 1/2 ქვეშით ფიალას მიღაც ზედაპირზე.

შემდეგ გაყვითეთ ავტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედებების ზოგადი წესრიგი. კარის 2-9 პ. არ გახსნათ მულტისახარშის სახურავი გამოცხობის პროცესის სრულ დამთავრებამდე.

i არ არის რეკომენდებული „გადადებული სტარტი“. ფუნქციის გამოყენება, რადგან მას შეუძლია გავლენა მოახდინოს გამოცხობის ხარისხზე.

პროგრამა “BAPKA.

რეკომენდებულია და პარკოსანის დამზადებისათვის. დადუმების მიხედვით პროგრამაში “BAPKA. დამზადების დრო შეადგენს 40 წუთს. შესაძლებელია დროს ხელით დადგენა 5 წუთიდან 8 საათამდე დიაპაზონში ყოველ 5 წუთს.

პროგრამა “ЭКСПЕСС.

რეკომენდებულია ბრინჯის, მურღლისაგან ზეციერი ფავების დამზადებისათვის. დამზადების დროს რეგულირება და ფუნქცია „გადადებული სტარტი“. მოცემულ პროგრამაში მოქმედებულია პროგრამის მუშაობის დრო შეადგენს 15 წუთს. გაყვითეთ ავტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედებების ზოგადი წესრიგი. კარის 1-4 პ., შემდეგ 7-9 პ. (5-6 პ. გამოიყენებით).

III. გასუფთავება და მოვლა

გასუფთავების დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ იგი გათიშულია ელექტროქსელთან და სრულად გაყვით. მიიხიეთ რბილი ქსოვილი და ქურჭლის გასარეცხი არააბრაზიული ნივთიერებები. გირჩევთ დანადგარის გასუფთავებას ყოველ მოხმარების შემდეგ.

i გასუფთავების დროს აკრძალულია აბრაზიული ნივთიერებების მიხმარება, ღრუბული აბრაზიული გადაკვეთი და ქიმიკურად აგრესიული ნივთიერებები.

აკრძალულია დანადგარის კორპუსის წყალში ჩაშვება ან წყლის ნაკადის ქვეშ მოთავსება.

პირველად მოხმარების წინ ან დამზადების შემდეგ უცხო სუნების მოსაცილებლად რეკომენდებულია გალივით 15 წუთის განმავლობაში დაამუშავოთ ნახევარი ლიმონი პროგრამაში “HA ПАРУ...“

ფიალა. შიგა ალიუმინის სახურავი და იოთლის სარქველი უნდა გასუფთავდეს ყოველ მოხმარების შემდეგ. ფიალის გაწმენდა შეიძლება ქურჭლის სარეცხ მანქანაში. ფიალის გასუფთავების შემდეგ შეამშრალეთ მისი გარე ზედაპირი.

შიგა ალიუმინის სახურავის გასუფთავებისათვის:

გახსნით მულტისახარშის სახურავი, შიგა შრიდან ადვილად დააჭირეთ პლასმასის ფიქსატორს სახურავის განვალკვებამდე.

- ადვილად გამოსწიეთ შიგა ალიუმინის სახურავი თქვენ და ზევით

მიმართულებით, რათა განკარგოთ იგი ძირითადისაგან. სახურავის ორივე ზედაპირი გაწმენდეთ ნოტიო ქსოვილით. საჭიროების შემთხვევაში გარეცხეთ სახელი სახურავი, ქურჭლის სარეცხი საშუალების გამოყენებით.

- გასუფთავების შემდეგ ჩადეთ ალიუმინის სახურავი ქვედა კილოებში და შეათავსეთ ძირითად სახურავთან, დააბრეთ შიგა სახურავის ზედი ნაწილს წიკაურტის კვანძზე.

შიგა ალიუმინის სახურავი უნდა შეადგინო ფიქსირებულ იქნას.

ორიველის სარქველის გასუფთავებისათვის:

- გამოწიეთ მისი სახურავი თქვენ და ზეით მიმართულებით. მოხსნილ სახურავის შიგა გადააბრუნეთ ორიველის სარქველის ფიქსატორი საათის ისრის მიმართულებით სარეცხამდე. მოხსნით იგი.
- აუკურთხეთ ამოღეთ რეზინის სარქველი ფიქსატორიდან, გულმოდგინეთ გარეცხეთ სარქველი, ფიქსატორი და სახურავი. გაამშრალეთ, შეკრიბეთ სარქველი შეზღუდული თანმიმდევრობით და დააყენეთ თავის ადგილს.

i რეზინის სარქველის დეფორმაციის თავიდან ასაცილებლად აკრძალულია მისი დაგრება და გაჭიმვა.

საჭლის დამზადებისას შესაძლებელია კონდენსატის წარმოქმნა, რომელიც გროვდება სველიაღრმა არაწმენილ დანადგარის კორპუსზე ფიალას ორგულ. კონდენსატი ოთხად მოსაცილებელია საშარბელის ხელსახოცით ან პირსახოცით.

IV. სერვის-ცენტრში მომართვის წინ

შეტყობინება დისპლერზე შედეგების შესახებ	შესაძლებელი უწყვეტობები	შედეგის მიცემა
E1-E3	სისტემური შედეგის. მართვის პლანის ან ტერმინალებში ცვლილებების წყობიდან გამოსვლა	გამორთეთ დანადგარი ელექტროქსელთან. გააყვით. შეადგინო საკეტი სახურავი, თუ განმეორებით ჩართვისას პრობლემა არ აცილებდა. მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

მოშლილია	შესაძლო მიზეზი	მოშლილობის მიცემა
არ ირთვება.	არ ახლავს კვება ელექტროქსელსაგან.	შეამოწმეთ ძაბვა ელექტროქსელში.
	ელექტროქსელი და ნაკვების შეზღუდვები.	შეამოწმეთ ძაბვა ელექტროქსელში.
	ფიალას და მასურებულ ელემენტს შორის მოხვედრა გარეშე საგანი.	მოაცილოთ გარეშე საგანი.
საკმელო შიდადგება შეტად დიდხანს.	ფიალა მულტისახარშის კორპუსში არასწორად არის მოთავსებული.	დააყენეთ ფიალა სწორად, გადააბრუნეთ გარეშე.
	მასურებულ ელემენტს გაჭედილობა.	გათიშეთ ხელსაწყო ელექტროქსელისაგან. დააკეთეთ გაყვება. გასუფთავეთ მასურებულ ელემენტზე.

V. საგარანტო პირობები

მოცემულ ნაკეთზე მიეცება 2 წლის გარანტია მისი შექმნის დღიდან. გარანტიული პერიოდის განმავლობაში დამზადებული იღებს ვალდებულებას შეკეთების, დეცალების შეცვლის ან ნაწარმის მთლიანად შეცვლის შემთხვევაში საქარბნ ნებისმიერი დეფექტების მოცილება , გამოწვეული მასლის არასაკმარისი ხარისხით და აწეობით. გარანტია ძალშია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ყიდვის თარიღი დასტურდება მალაზიის ბეჭდით. გამომდევლის ბულომწერი თარიღით საგარანტო ტკალისზე. მოცემული გარანტია აღარეხულ იქნება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, როცა ნაკეთი გამოყენებულ იქნა ექსპლუატაციის ინსტრუქციის შესაბამისად, არ არის შეკეთებული, არ არის დამოლო და არ არის დაზარალებული მის მიმართ არასწორი მოქმედების შედეგად. აგრეთვე შენარჩუნებულია ნაკეთის სრული კომპლექტაცია. მოცემული გარანტია არ გრდელდება ნაკეთის ზეგნებზე გაყვითაზე და დასახარ მასალაზე (ფილტრები, ნათურები, დამწვრის საწინააღმდეგო გადაკვერა, რეზინის შემკვირველურბანი და სხვა).

მოწყობილობის მომსახურების ვადა და მისი გარანტია მოქმედების ვადა გამოითვლება გაყვითის დღიდან ან მოწყობილობის წარმოების თარიღიდან (იმ შემთხვევაში, რომ გაყვითის თარიღი შეუძლებელია განსაზღვროს).

მოწყობილობის წარმოების თარიღი შეგომითა იხილეთ სეროლ ნომერში, რომ მდებარეობს მოწყობილობის კორპუსის საიდენტიფიკაციო ტიკეტზე სეროლ ნომერზე შედგება 13 ნომისაგან. მე-6 და მე-7 ნომანი აღნიშნავს თვის, მე-8-ც კი მოწყობილობის წარმოების წელს. წყარობილების მიერ დადგენილი ხელსაწყოს სამსაბურის ვადა შეადგენს 5 წელს მისი ყიდვის თარიღიდან იმ პირობით, თუ ნაკეთის ექსპლუატაცია წარმოებს მოცემული ინსტრუქციის შესაბამისად და გამოსყენებული ტექნიკური სტანდარტებით.

შევეთავის, მიმხმარებლის სახელმძღვანელოს, აგრეთვე თვით ხელსაწყოს

i უტილიზაცია აუცილებელია ადგილობრივი წარჩენების გადამუშავების პროგრამის შესაბამისად. გამოირჩეთ მზრუნველობა გარეშე საწყობის მიერ: არ გადაადგილო ანეთი ნაკეთი ჩვეულებრივ საყოფაცხოვრებო ნაკეთთან ერთად.





Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

Импортер: ООО «АЛЬФА», 195027, г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д. 44, литера Б.

© REDMOND. Все права защищены. 2015

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-M150-CIS-UM-3