

REDMOND

Мультиварка RMC-M70



Руководство по эксплуатации



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

REDMOND — это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к покупателям. Надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.

Мультиварка REDMOND RMC-M70 – это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи, в котором новейшие инновационные разработки в области мелкой бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной жизни.

С мультиваркой REDMOND RMC-M70 вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На вашем столе появятся множество новых изысканных и полезных блюд, которые не только обогатят рацион, но и внесут новые краски и вкусы в жизнь, ведь в мультиварке REDMOND RMC-M70 благодаря появлению целого ряда новых функций можно приготовить практически любое блюдо.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 16 автоматических программ позволяют готовить мясо, птицу, рыбу, морепродукты, вегетарианскую пищу, варить каши, супы, макароны, плов, жарить во фритюре, делать гарниры, йогурты, тесто, фондю, готовить выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Трехмерный нагрев при приготовлении позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные свойства продукта. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева блюда с возможностью его ручного отключения.

В мультиварке REDMOND RMC-M70 появилась новая универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР», благодаря которой теперь можно самостоятельно изменять время и температуру приготовления в широком диапазоне значений, что выгодно отличает ее от аналогов.

Мультиварка REDMOND RMC-M70 легко заменяет многие приборы для приготовления пищи и экономит пространство на кухне. Она имеет функции плиты, духового шкафа, пароварки, хлебопечки, кашеварки, фритюрницы, аэрогриля и йогуртницы. Специально выпущенная красочная книга от наших шеф-поваров с 200 рецептами, адаптированными под данную модель мультиварки, станет настоящим помощником в приготовлении любого блюда. Мультиварку REDMOND RMC-M70 по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

На официальном сайте представительства, посвященном мультиваркам REDMOND в России, Белоруссии, Украине и Казахстане, вы можете получить самую актуальную информацию по предлагаемой продукции и ожидаемым новинкам, ознакомиться с широким выбором видеорецептов от наших шеф-поваров, адаптированных под каждую предлагаемую модель, задать интересующий вас вопрос онлайн-консультантам, а также приобрести в нашем интернет-магазине продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары.

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



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

Меры безопасности

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

- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед включением устройства в электросеть проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям (стр. 42).

STOP

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

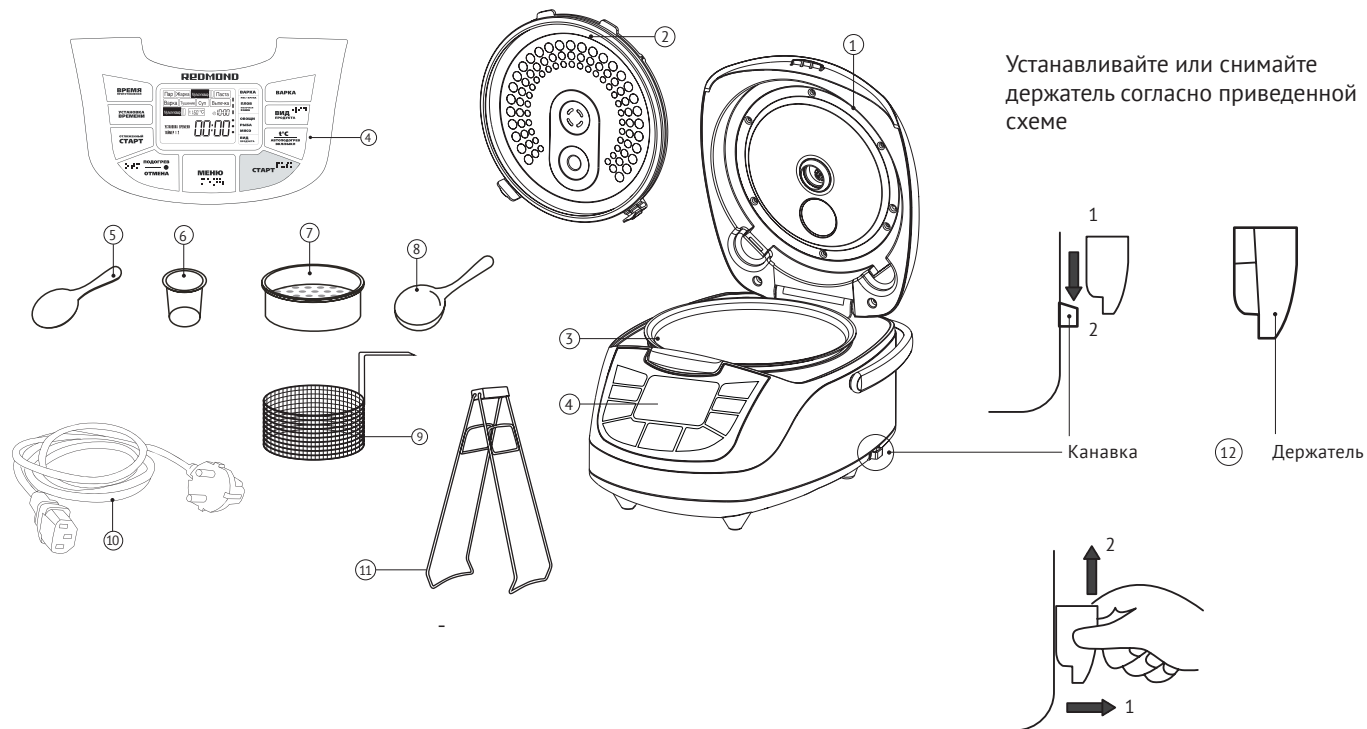
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного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

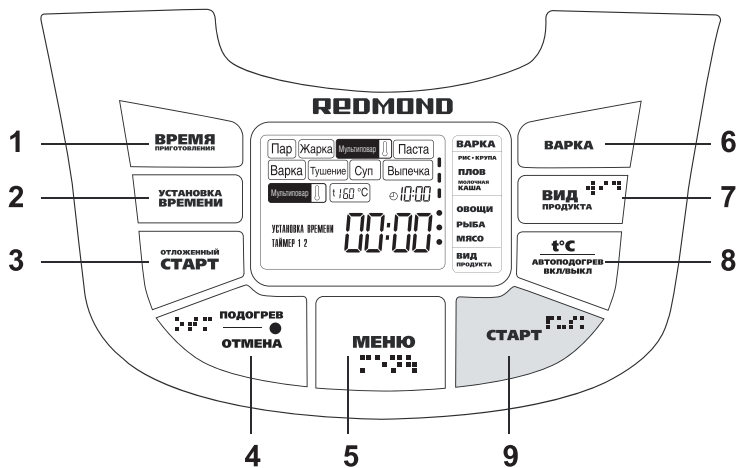
СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	11
Комплектация	11
Устройство мультиварки	11
Панель управления.....	12
Устройство дисплея	12
Перед началом использования	13
I. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	14
Настройка часов.....	14
Установка времени приготовления	14
Функция отложенного старта	15
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	16
Функция разогрева блюд.....	16
Общие рекомендации по приготовлению	16
Программа «ПАР – ОВОЩИ»	17
Программа «ПАР – РЫБА».....	18
Программа «ПАР – МЯСО».....	19
Программа «ЖАРКА – ОВОЩИ»	20
Программа «ЖАРКА – РЫБА»	21
Программа «ЖАРКА – МЯСО»	22
Программа «ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ»	23
Программа «ТУШЕНИЕ – РЫБА»	24
Программа «ТУШЕНИЕ – МЯСО»	25
Программа «ВАРКА – РИС/КРУПА»	26
Программа «ВАРКА – ПЛОВ»	27
Программа «ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША»	28
Программа «ПАСТА»	29
Программа «СУП»	30
Программа «ВЫПЕЧКА»	31
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	32
II. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	33
Расстойка теста.....	33
Приготовление йогурта.....	34

Приготовление фондю	35
Жарка во фритюре.....	36
Выпечка хлеба.....	37
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	38
Приготовление детского питания.....	38
Стерилизация	39
Пастеризация.....	40
Подогрев детских продуктов.....	41
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	42
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	43
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	43
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	46
Ручная установка температур в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	47
Сводная таблица режимов приготовления (заводские установки)	49
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	51
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	53
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	54

A1





Технические характеристики

Модель.....	RMC-M70
Мощность.....	860 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое Anato® (Корея)
Съемный паровой клапан.....	есть
ЖК-дисплей.....	монохромный
3D-нагрев.....	есть

Автоматические программы

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| 1. ПАР – ОВОЩИ | 9. ТУШЕНИЕ – МЯСО |
| 2. ПАР – РЫБА | 10. ВАРКА – РИС/КРУПА |
| 3. ПАР – МЯСО | 11. ВАРКА – ПЛОВ |
| 4. ЖАРКА – ОВОЩИ | 12. ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША |
| 5. ЖАРКА – РЫБА | 13. ПАСТА |
| 6. ЖАРКА – МЯСО | 14. СУП |
| 7. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ | 15. ВЫПЕЧКА |
| 8. ТУШЕНИЕ – РЫБА | 16. МУЛЬТИПОВАР |

Функции

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Функция отключения автоподогрева.....	есть
Функция разогрева блюд.....	есть, до 24 часов
Выбор температуры приготовления.....	есть
Функция отложенного старта.....	есть, 2 таймера
Запоминание последнего времени приготовления.....	есть

Комплектация

Мультиварка с установленной внутрь чашей.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Щипцы для чаши.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур питания.....	1 шт.
Книга «200 рецептов».....	1 шт.

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

Устройство мультиварки A1

1. Крышка со съемным паровым клапаном
2. Внутренняя алюминиевая крышка
3. Съемная чаша RB-C502
4. Панель управления с ЖК-дисплеем
5. Плоская ложка
6. Мерный стакан
7. Контейнер для приготовления на пару
8. Черпак
9. Корзина для жарки
10. Шнур электропитания
11. Щипцы для извлечения чаши
12. Держатель черпака/ложки

Панель управления **A2**

1. Кнопка «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» служит для установки часов и минут:
 - при установке текущего времени;
 - при установке таймеров отложенного старта;
 - при установке времени приготовления в программе.
2. Кнопка «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» служит для выбора значений «часы» и «минуты» в режимах установки текущего времени, времени приготовления и отложенного старта.
3. Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» служит для входа в режим установки текущего времени, а также для выбора одного из двух таймеров отложенного старта.
4. Кнопка «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» служит для отмены всех программ и настроек, кроме настроек текущего времени. Также служит для ручного включения функции разогрева. Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.
5. Кнопка «МЕНЮ» служит для выбора нужной программы приготовления. Каждое нажатие этой кнопки последовательно выбирает все программы по очереди. Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.
6. Кнопка «ВАРКА» служит для выбора подпрограммы по виду продукта в программе «ВАРКА». Каждое нажатие этой кнопки последовательно выбирает одну из подпрограмм по очереди.
7. Кнопка «ВИД ПРОДУКТА» служит для выбора подпрограммы по виду продукта в программах «ПАР», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ». Каждое нажатие этой кнопки последовательно выбирает одну из подпрограмм по очереди. Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.
8. Кнопка «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ» служит для изменения температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» и ручного отключения режима «АВТОПОДОГРЕВ».
9. Кнопка «СТАРТ» служит для запуска выбранной программы приготовления, а также экспресс-включения режима «ВАРКА – РИС/КРУПА». Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.

Устройство дисплея **A3**

1. Индикатор выбранной программы приготовления.
2. Индикатор текущего времени.
3. Индикатор времени приготовления.
4. Индикатор таймеров 1 и 2 отложенного старта.
5. Индикатор подпрограмм в программах «ПАР», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ».
6. Индикатор подпрограмм в программе «ВАРКА».
7. Индикатор температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».

Перед началом использования

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы. Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!

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

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



Внимание! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

I. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Настройка часов

1. Подключите прибор к электрической сети. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**, на дисплее начнет мигать индикатор минут текущего времени.
2. Нажатием кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** пошагово изменяйте значение минут. Шаг установки – 1 минута. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени. По окончании установки минут нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, на дисплее начнет мигать индикатор часов текущего времени.
3. Нажатием кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** пошагово изменяйте значение часов. Шаг установки 1 час. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени.
4. По окончании установки времени нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** либо подождите несколько секунд, индикатор времени перестанет мигать, введенные настройки будут сохранены в памяти прибора.
5. При необходимости повторно установите текущее время повторите алгоритм установки, начиная с п. 1.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M70 предусмотрена возможность ручного изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Для этого:

1. Нажатием кнопки **«МЕНЮ»** выберите автоматическую программу приготовления. Нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикатор минут. Нажатием кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** пошагово изменяйте значение минут. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени.
2. Нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикатор часов. Нажатием кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** пошагово измените значение часов. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени.
3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа: в режиме установки часов последовательно нажимайте кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** до исчезновения с дисплея индикатора часов. Нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, индикатор минут начнет мигать. Последовательным нажатием кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите нужное значение минут.
4. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**, после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.
 - При изменении автоматической программы вручную прибор сразу выставляет минимальное время приготовления!
 - При ручном программировании времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренные заранее выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (стр. 49).
 - В программах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданный температурный режим программы. Например, если залить холодную воду и установить в программе «ПАР» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в емкости.

- В программе «ПАСТА» отсчет установленного времени приготовления происходит только после закипания воды и повторного нажатия кнопки «СТАРТ».
- В остальных программах отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после нажатия кнопки «СТАРТ».



Мультиварка REDMOND RMC-M70 обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания до 10 минут все заданные настройки, включая функцию отложенного старта, сохраняются.

Функция отложенного старта

Позволяет задать время суток, к которому должна быть выполнена автоматическая программа приготовления. Отложить процесс приготовления можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Прибор оборудован двумя независимыми таймерами, позволяющими запомнить время суток, к которому наиболее часто готовится еда.

Установка таймера

Вы можете установить желаемое время суток, к которому блюдо должно быть приготовлено (формат 24 часа). Для этого:

1. Нажатием кнопки «МЕНЮ» выберите автоматическую программу.
2. Кнопками «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите требуемое время работы программы либо оставьте заводские значения времени приготовления.
3. Нажатием кнопки «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» выберите «ТАЙМЕР 1» или «ТАЙМЕР 2».
4. Нажатием кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» включите режим установки часов на таймере, индикатор часов начнет мигать.
5. С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите необходимое значение часов. Шаг установки – 1 час.
6. Повторным нажатием кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» включите режим установки минут на таймере, индикатор минут начнет мигать.
7. С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите необходимое значение минут. Шаг установки – 10 минут.
8. По окончании установки времени нажмите «СТАРТ». Индикаторы кнопок «СТАРТ», «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» и «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» загорятся. На дисплее будет отображено время готовности блюда.
9. По завершении программы включится режим автоподогрева блюда.



Функция отложенного старта доступна для всех программ, за исключением программ «ЖАРКА» и «ПАСТА». «ТАЙМЕР 1» может использоваться для установки времени готовности программы на утренние часы, например, для приготовления завтрака; «ТАЙМЕР 2» – на вечерние часы, например, для приготовления ужина.

При установке времени отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в некоторых программах начинается только после выхода прибора в рабочий режим. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически, вместе с началом выбранной программы приготовления и после ее окончания поддерживает температуру готового блюда 70–75°C в течение 24 часов. При включении данного режима индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» начинает светиться, на дисплее отображается отсчет времени поддержания тепла.

Функция отключения автоподогрева

Для приготовления некоторых блюд (например, йогурта или теста) режим автоматического поддержания тепла нежелателен. Вы можете отключить автоматическое поддержание тепла сразу после запуска любой программы. Для этого после выбора программы приготовления (после нажатия кнопки «СТАРТ») нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ».

Индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» погаснет, свидетельствуя об отключении функции поддержания тепла. Повторное нажатие и удержание в течение 3 секунд кнопки «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ» вновь включит автоматический подогрев. Индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» загорится. Эта функция также работает при использовании отложенного старта.



В случае приготовления блюд в программе «МУЛЬТИПОВАР» при температуре не выше 80°C функция автоподогрева будет отключена.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M70 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого достаточно переложить продукты в чашу, установить чашу в прибор, закрыть крышку, нажать кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Блюдо будет разогрето до 70–75°C и будет находиться в горячем состоянии в течение 24 часов. Повторное нажатие кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» отключит разогрев.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M70 книге «200 рецептов», разработанной специально для этой модели. Данная книга – результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и опробованы в мультиварке REDMOND RMC-M70 командой наших поваров, а все продукты, использованные при приготовлении, приобретены в магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, последовательность действий по установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались в зависимости от объема, вида продукта, а также особенностей работы конкретной модели мультиварки.

Также в книге есть несколько советов от наших поваров, которые наверняка окажутся полезными. Если вам не удалось достичь желаемого результата в автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-M70 предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для кулинарных экспериментов, где на свои усмотрение и вкус вы сможете устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

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

Программа «ПАР – ОВОЩИ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, диетических и вегетарианских блюд и детского меню. Возможна установка диапазона времени приготовления от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«ОВОЩИ»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ПАР – ОВОЩИ» время приготовления составляет 10 минут.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



*Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления различных продуктов на пару (стр. 46).*



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ПАР – РЫБА»

Рекомендуется для приготовления на пару рыбы, креветок, кальмаров и других морепродуктов. Возможна ручная установка диапазона времени приготовления от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Налейте в чашу 700–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«РЫБА»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ПАР – РЫБА» время приготовления составляет 15 минут.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



*Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления различных продуктов на пару (стр. 46).*



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ПАР – МЯСО»

Рекомендуется для приготовления на пару мяса, мантов, диетических блюд. Возможна ручная установка диапазона времени приготовления от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Налейте в чашу 800–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«МЯСО»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ПАР – МЯСО» время приготовления составляет 40 минут.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15).

Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления различных продуктов на пару (стр. 46).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ЖАРКА – ОВОЩИ»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их, нарежьте и равномерно разложите их в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», установите программу «ЖАРКА».
4. Нажимая кнопку «ВИД ПРОДУКТА», выберите «ОВОЩИ».
5. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ЖАРКА – ОВОЩИ» время приготовления составляет 10 минут.
6. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода устройства на заданный температурный режим.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Рекомендуем вам во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ЖАРКА – РЫБА»

Рекомендуется для жарки рыбы и морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их, нарежьте и равномерно разложите их в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», установите программу «ЖАРКА».
4. Нажимая кнопку «ВИД ПРОДУКТА», выберите «РЫБА».
5. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки, по умолчанию в программе «ЖАРКА – РЫБА» время приготовления составляет 15 минут.
6. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода устройства на заданный температурный режим.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Рекомендуем вам во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ЖАРКА – МЯСО»

Рекомендуется для жарки мяса и мясных продуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их, нарежьте и равномерно разложите их в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», установите программу «ЖАРКА».
4. Нажимая кнопку «ВИД ПРОДУКТА», выберите «МЯСО».
5. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ЖАРКА – МЯСО» время приготовления составляет 40 минут.
6. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Рекомендуем вам во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ»

Рекомендуется для тушения овощей. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 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 уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «МЕНЮ», установите программу «ТУШЕНИЕ».
5. Нажимая кнопку «ВИД ПРОДУКТА», выберите «ОВОЩИ».
6. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ» время приготовления составляет 20 мин.
7. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ТУШЕНИЕ – РЫБА»

Рекомендуется для тушения рыбы и приготовления блюд, требующих длительной термической обработки. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
5. Нажимая на кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«РЫБА»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ – РЫБА» время приготовления составляет 35 мин.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



Прибор запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ТУШЕНИЕ – МЯСО»

Рекомендуется для тушения мяса, приготовления холодцов и блюд, требующих длительной термической обработки. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 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 уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
5. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«МЯСО»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ – МЯСО» время приготовления составляет 1 час.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



Прибор запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ВАРКА – РИС/КРУПА»

Рекомендуется для приготовления риса, гречки и рассыпчатых каш из круп. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ВАРКА».
5. Нажимая на кнопку «ВАРКА», выберите «РИС-КРУПА».
6. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ВАРКА – РИС/КРУПА» время приготовления составляет 25 мин.
7. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ВАРКА – ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления разных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ВАРКА».
5. Нажимая на кнопку «ВАРКА», выберите «ПЛОВ».
6. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ВАРКА – ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.
7. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Устройство запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ВАРКА».
5. Нажимая на кнопку «ВАРКА», выберите «МОЛОЧНАЯ КАША».
6. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 10 мин.
7. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).

При приготовлении молочной каши возможно выкипание молока, что связано с его качеством и свойствами, зависящими от производителя. Для предотвращения данного эффекта рекомендуем добавлять в молоко некоторое количество питьевой воды, а также смазать внутреннюю поверхность чаши сливочным маслом.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).

Программа «ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали и т. д., отваривания яиц и сосисок. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает закипание воды, после чего звуковой сигнал проинформирует о необходимости загрузки ингредиентов и последующего нажатия кнопки «СТАРТ», после чего начинается обратный отсчет времени приготовления.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Налейте в чашу воды. Следите за тем, чтобы уровень воды в чаше был ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «МЕНЮ», установите программу «ПАСТА».
5. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские настройки, по умолчанию в программе «ПАСТА» время приготовления составляет 8 мин.
6. Нажмите кнопку «СТАРТ». После закипания воды будет звучать сигнал через каждые 30 секунд, световой индикатор мигает, показывая, что нужно опустить продукты в кипящую воду. Осторожно откройте крышку, положите продукты в чашу с кипящей водой, закройте крышку до щелчка и нажмите на кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

При приготовлении некоторых продуктов (макарон, пельменей и пр.) образуется пена, для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно готовить с открытой крышкой. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).

Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных супов и напитков. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«СУП»**.
5. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.
6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



*Устройство запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек).*

Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
5. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА»** время приготовления составляет 1 час.
6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



*Устройство запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).*

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



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на возможные вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 43).*

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря функции «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M70 заменит на вашей кухне целый ряд приборов, таких как духовой шкаф, плита, кашеварка, фритюрница, пароварка, аэрогриль, йогуртница и многие другие.

Диапазон установки температуры: 35–160°C с шагом изменения в 5°C. Диапазон установки времени 5 минут – 12 часов с шагом изменения в интервале:

- 5 минут – 1 час / 1 минута;
- 1 час – 12 часов / 5 минут.

1. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». Установите нужную температуру, нажимая кнопку «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ». Температура режима по умолчанию – 160°C.
4. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 14) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 10 минут.
5. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
6. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 16).



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей ручной установки температур в данной программе (стр. 47).

II. 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, объем увеличивается до 50–70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса являются отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M70 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы сможете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто согласно рецепту из книги «200 рецептов». Выложите замешенное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «МЕНЮ», установите программу «МУЛЬТИПОВАР». Нажимая на кнопку «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ», установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию – 160°C.
5. Для установки времени нажмите кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ», начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (стр. 14), установите необходимое время, следуя рекомендациям из книги рецептов. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 10 минут.
6. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
7. Отключите автоматический подогрев блюда нажатием кнопки «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ». Индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» погаснет. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей ручной установки температур в данной программе (стр. 47).

Не забывайте, что тесто при расстойке 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 прибора до окончания режима. Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15).

Приготовление йогурта

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, имеющий широкую известность и популярность во всем мире. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M70 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

1. Приготовьте закуску для йогурта, используя книгу «200 рецептов».
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Разместите контейнеры с закваской внутри чаши либо используйте для приготовления саму чашу.
4. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая на кнопку «МЕНЮ», установите программу «МУЛЬТИПОВАР». Нажимая на кнопку «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ», установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию – 160°C.
6. Для установки времени нажмите кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ», начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (стр. 14), установите необходимое время, следуя рекомендациям из книги рецептов. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 10 минут.
7. Нажмите на кнопку «СТАРТ». Включатся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
8. Отключите автоматический подогрев блюда нажатием кнопки «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ». Индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» погаснет. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически после выхода мультиварки на рабочий режим.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей ручной установки температур в данной программе (стр. 47).

Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15).

Приготовление фондю

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой какелон, и употребляемых в компании. В переводе с французского означает «расплавленный». Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу опускают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существуют несколько видов фондю, наиболее известные: швейцарский, французский, итальянский, китайский. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M70 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 из книги и перелейте ее в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая на кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы по умолчанию – 160°C.
5. Для установки времени нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** (стр. 14), установите необходимое время приготовления согласно рецепту в книге. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 10 минут.
6. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**. Включатся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
7. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически после выхода мультиварки в рабочий режим.
8. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.

В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей ручной установки температур в данной программе (стр. 47). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 15).

Жарка во фритюре

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры 130–200°C. Приготовление различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известно издавна и распространено в всем мире. Мультиварка REDMOND RMC-M70 также позволяет готовить во фритюре с использованием специальной корзины для жарки, входящей в комплект.

Использование корзины для жарки во фритюре:

1. Налейте в чашу масло для жарки (примерно 1,5 л).
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая на кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы **«МУЛЬТИПОВАР»** по умолчанию – 160°C.
4. Для установки времени приготовления нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** (стр. 14), установите необходимое время, следуя рекомендациям из книги рецептов. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет 10 минут.
5. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**.
6. Удерживая ручку корзины для жарки, сожмите основание ручки, тем самым уменьшив размер входной части. Вставьте ручку в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, она зафиксируется в специальном отверстии.
7. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки.
8. После нагрева масла до заданной температуры и начала отсчета времени на дисплее откройте крышку мультиварки. Будьте осторожны – масло очень горячее!
9. Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу.
10. После завершения процесса жарки поднимите корзину для жарки вместе с продуктами и зафиксируйте ее с помощью специального крючка на краю чаши.
11. Дайте маслу стечь.
12. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.

STOP

Внимание! Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные рукавицы. Допускается жарка с открытой крышкой.

В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей ручной установки температур в данной программе (стр. 47). Так как мультиварка REDMOND RMC-M70 является универсальным устройством, иногда достичь аналогичного результата приготовления, как в профессиональной фритюрнице, нельзя.

Выпечка хлеба

Совмещение нескольких программ приготовления в мультиварке REDMOND RMC-M70 позволяет расширить ее возможности. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный белый хлеб.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям к выбранному вами рецепту из книги «200 рецептов».
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Выложите замешенное тесто в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию – 160°C.
5. Нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, затем кнопкой **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** (стр. 14) установите необходимое время, следуя рекомендациям рецепта. По умолчанию время приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 10 минут.
6. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**. Включатся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
7. Отключите автоматический подогрев блюда нажатием кнопки **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**. Индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» погаснет. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически после выхода мультиварки на рабочий режим.
8. По окончании программы «МУЛЬТИПОВАР» раздастся звуковой сигнал.
9. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
10. Для установки времени нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите необходимое время, следуя рекомендациям из книги рецептов.
11. Повторите пункты 6 и 7.
12. По окончании программы «ВЫПЕЧКА» откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните и положите обратно.
13. Закройте крышку, нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА»** и повторите пункты 6, 7 и 9.
14. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба. При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-M70 поможет облегчить решение вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке книге «200 рецептов» вы найдете множество рецептов блюд для ребенка с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и опробованы непосредственно в мультиварке REDMOND RMC-M70.

Прикорм — это новая еда для грудничка, 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. В нашей книге рецептов представлены более 40 рецептов прикорма для малышей разного возраста.

- Возраст 4–6 мес.: овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш, различные соки.
- Возраст 6–8 мес.: фруктовые и овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы, фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.
- Возраст 8–12 мес.: фруктовые и овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне.

Овощные и фруктовые пюре

Иногда они могут стать для малышей первым блюдом прикорма. Пюре бывают однокомпонентными (из одного вида продукта) или многокомпонентными (из смеси нескольких видов). Как и в случае с фруктовыми пюре, начинать нужно с однокомпонентного продукта.

Молочные и безмолочные каши

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

Йогурты

Йогурт — полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M70 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

Супы

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они хорошо усваиваются, регулируют водно-солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион уже с 6-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в нашей 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 поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке REDMOND RMC-M70 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными, без добавления химических средств.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
3. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«ПАР»**.
6. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«МЯСО»**, по умолчанию время работы программы составляет 40 минут.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения режима автоподогрева нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



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. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
3. Залейте в чашу 700–1000 мл воды, установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.

5. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ПАР»**.
6. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«РЫБА»**, время приготовления 15 минут будет установлено по умолчанию.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения режима автоподогрева нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.

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

Пастеризация

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70–80°C в течение 30 мин. 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-M70 можно пастеризовать продукты в программе **«МУЛЬТИПОВАР»**.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру на 80°C. Температура программы **«МУЛЬТИПОВАР»** по умолчанию – 160°C.
6. Кнопками **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите время пастеризации – 30 мин (*стр. 14*).
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.

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

Подогрев детских продуктов

В мультиварке REDMOND RMC-M70 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру на 40°C.



Внимание! Температура программы «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию – 160°C.

6. Кнопками **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите желаемое время работы программы (стр. 14). Минимальное время разогрева продукта до 37–39°C составляет 20 минут.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.
8. Отключите автоматический подогрев блюда нажатием кнопки **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**. Индикатор кнопки **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** погаснет. Обратный отсчет времени работы программы начнется автоматически после выхода мультиварки на рабочий режим.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.
10. Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!



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

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Правила по уходу и очистке прибора

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить половину лимона в программе «ПАР – РЫБА».

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивных чистящих средств и растворителей типа бензина и ацетона.

Корпус прибора очищайте 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.

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. Нажмите 2 пластмассовых фиксатора по направлению к центру до их открытия.
3. Не прилагая усилий, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средство для мытья посуды.
5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

Очистка парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее за выступ с небольшим усилием вверх.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки (в направлении **OPEN**) до упора, чтобы открыть паровой клапан.
3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку в соответствии с правилами ухода и очистки.
Внимание! Во избежание деформации резинки клапана запрещается скручивать и вытягивать ее.
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резинку клапана в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке в направлении **CLOSE**. Установите крышку парового клапана на крышке устройства, назад выступом для извлечения.

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Скопившийся конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки. Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	Вы заложили в чашу слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
<ul style="list-style-type: none"> • 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

<ul style="list-style-type: none"> • 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
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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



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

На 500 г продукта при объеме воды 600–1000 мл

Продукт	Время, мин	Продукт	Время, мин
Телятина, филе (охлажденное)	30	Картофель клубнями	30–40
Куриное филе	20	Картофель молодой клубнями	15–20
Суфле мясное	30	Морковь	40
Фрикадельки	20	Свекла	40
Котлеты куриные	25–30	Капуста брокколи замороженная	15–20
Манты	35–40	Творожный пудинг (600 г)	30–40
Рыба филе (охлажденное)	20		



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.

Ручная установка температур в программе «МУЛЬТИПОВАР»

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
1	35°C	Приготовление теста и уксуса
2	40°C	Приготовление йогуртов
3	45°C	Закваска
4	50°C	Брожение
5	55°C	Приготовление помадки
6	60°C	Приготовление зеленого чая или детского питания
7	65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
8	70°C	Приготовление пунша
9	75°C	Приготовление белого чая
10	80°C	Приготовление глинтвейна
11	85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90°C	Приготовление красного чая
13	95°C	Пастеризация
14	100°C	Приготовление безе или варенья
15	105°C	Приготовление холодца
16	110°C	Стерилизация
17	115°C	Приготовление сахарного сиропа
18	120°C	Приготовление рульки
19	125°C	Приготовление тушеного мяса
20	130°C	Приготовление запеканки
21	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
22	140°C	Копчение
23	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
24	150°C	Запекание мяса в фольге
25	155°C	Приготовление картофеля фри
26	160°C	Приготовление куриных наггетсов



Обращаем ваше внимание на то, что данная таблица носит рекомендательный характер.

Сводная таблица режимов приготовления (заводские установки)

Программы		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт. час	Ожидание выхода на рабочие параметры	Функция автоподогрева
ПАР		ПАР овощей	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	24	+	+
		ПАР рыбы	15 мин				
		ПАР мяса, мантов	40 мин				
ЖАРКА		Жарка овощей	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	+
		Жарка рыбы	15 мин				
		Жарка мяса	40 мин				
ТУШЕНИЕ		Тушение овощей	20 мин	10 мин – 12 ч / 5 мин	24	-	+
		Тушение рыбы	35 мин				
		Тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки	1 ч				
МУЛЬТИПОВАР		Приготовление любых блюд по заданным пользователем вручную установкам температуры и времени	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин; 1 ч – 12 ч / 5 мин	24	+	+
ПАСТА		Приготовление макаронных изделий,пельменей, хинкали и т.д. Отваривание сосисок и яиц	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	-	+	+
ВАРКА	РИС – КРУПА	Приготовление риса, гречи и рассыпчатых каш из круп	25 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24	-	+
ВАРКА	ПЛОВ	Приготовление плова	1 ч	30 мин – 2 ч / 5 мин	24	-	+
ВАРКА	МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление молочных каш. Варка овощей	10 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24	-	+

Программы	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, час	Ожидание выхода на рабочие параметры	Функция автоподогрева
СУП	Рекомендуется для приготовления различных супов и напитков	1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	24	–	+
ВЫПЕЧКА	Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), различных запеканок и суфле	1 ч	30 мин – 4 ч / 5 мин	24	–	+

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M70 и узнать о новинках можно на сайте www.multivarka.pro или в магазинах официальных дилеров.



REDMOND RAM-CL1 щипцы для чаши

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



REDMOND RAM-G1 комплект баночек для йогурта (4 шт.)

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



REDMOND RB-A501 – чаша с антипригарным покрытием Teflon® от компании Du Pont®

Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу при температуре до 260°C. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость: 5 л.



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

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



REDMOND RB-S500 – стальная чаша

Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, возможно использование в ней дополнительных приспособлений и кухонных приборов при приготовлении пюре, супов и других блюд. Рекомендуется для приготовления джемов и варений. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость: 5 л.

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

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

**RHP-M01 – ветчинница**

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Может использоваться в мультиварке, духовом шкафу, аэрогриле или в кастрюле подходящего объема.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Описание ошибки	Устранение ошибки
E1-E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Не включается	Прибор отключен от сети	Проверьте напряжение в сети. Вставьте вилку в розетку
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием	Проверьте напряжение в сети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом	Устанавливайте чашу в корпус ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент от загрязнений

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

Установленный производителем срок службы для данного прибора — 5 лет с даты приобретения. Данный срок действителен при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящим руководством и предъявляемыми техническими требованиями.




Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Instruction manual.....	стр. 57
Посібник з експлуатації.....	стр. 62
Пайдалану бойынша нұсқаулық.....	стр. 67
Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....	стр. 72
Instrucțiuni de utilizare.....	стр. 77
Naudojimo vadovas.....	стр. 81
Lietošanas instrukcija.....	стр. 86
Kasutusjuhend.....	стр. 91


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

IMPORTANT SAFEGUARDS


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


- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing appliance damage or short circuit.

- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

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

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

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

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction. Failure to do so may result in overheating and device malfunction.
 - Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Failure to do so may result in serious damage of the appliance.
 - Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.
-  **DO NOT immerse the device in water or wash it under running water!**
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the 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.

INSTRUCTION MANUAL

Technical specifications

Model	RMC-M70
Power Input	860 W
Supply Voltage	220-240 V, 50 Hz
Bowl capacity	5 L
Bowl coating	ceramic non-stick by Anato® (Korea)
Removable steam valve	yes
Display	LCD, monochrome
Number of programs	42 (16 automatic, 26 of manual control)
3D heating	yes
Keep warm function	yes, up to 24 hours
Preliminary disable "Keep warm" function	yes
Reheat function	yes, up to 24 hours
Setting cooking temperature	yes
Preset function	yes, 2 timers
Time setting recall function	yes

Packaging arrangement

Multicooker with a removable bowl	1
Steaming container	1
Deep frying basket	1
Bowl extraction tongs	1
Measuring cup	1
Serving spoon	1
Stirring paddle	1
Serving spoon/Stirring paddle holder	1
User manual	1
"200 recipes" book	1
Service book	1
Power cord	1



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. Lid with removable steam valve | 8. Serving spoon |
| 2. Inner aluminum lid | 9. Frying basket |
| 3. Removable bowl RB-CS02 | 10. Power cord |
| 4. Control panel with LCD display | 11. Bowl extraction tongs |
| 5. Stirring paddle | 12. Serving spoon/Stirring paddle holder |
| 6. Measuring cup | |
| 7. Steaming container | |

Control panel A2

1. «Время приготовления» (Cooking time) – used to set time (hours/minutes):
 - current time
 - preset timer
 - cooking time of a program
2. «Установка времени» (Hour/Min): used to choose "hour" / "minute" indicator when setting current time, cooking time or preset function.
3. «Отложенный старт» (PreSet): used to enter the time setting mode and choose one of the two timers if preset function.
4. «Подогрев/Отмена» (Reheat/Cancel): used to cancel all the programs and settings, except current time. It also manually switches on the reheat function. The button is designed to accommodate the visually impaired.
5. «Меню» (Menu): used to set cooking program. Press «Меню» button repeatedly until the desired program is chosen. The button is designed to accommodate the visually impaired.
6. «Варка» (Cook): used to choose the subprogram by product kind in «ВАРКА» (COOKING) program. Press «ВАРКА» repeatedly until the desired subprogram is chosen («РИС/КРУПА» – rice/grain, «ПЛОВ» – pilaf, «МОЛОЧНАЯ КАША» – milk porridge).
7. «Вид продукта» (Product): used to choose the subprogram by product kind («ОВОЩИ» – vegetables, «МЯСО» – meat, «РЫБА» – fish) in «ПАР» (STEAM), «ЖАРКА» (FRY) and «ТУШЕНИЕ» (STEW) programs. Press «Вид продукта» button repeatedly until the desired subprogram is chosen. The button is designed to accommodate the visually impaired.
8. «Т°C/Автоподогрев вкл/выкл» (Keep Warm On/Off): changes the cooking temperature in «МУЛЬТИПОВАР» (MULTICOOK) and manually switches the keep warm function off.
9. «Старт» (Start): starts the chosen cooking program and switches on «ВАРКА – РИС/КРУПА» (COOKING – RICE/GRAIN) subprogram.

Display A3

1. Indicates chosen cooking program.
2. Indicates current time.
3. Indicates cooking time.
4. Indicates timers 1 and 2.
5. Indicates subprograms in «ПАР», «ЖАРКА» and «ТУШЕНИЕ» programs.
6. Indicates subprograms in «ВАРКА» program.
7. Indicates cooking temperature in «МУЛЬТИПОВАР» program.

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.

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

II. OPERATION

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.

Setting the clock

1. Plug in the device. Hold the «Отложенный старт» button until the minute indicator will flash.
2. Press «Время приготовления» button to set the minutes. The setting interval is 1 minute. Hold button down to scroll through the digits. After setting, press «Установка времени» button. The hour indicator will flash.

3. Press «Время приготовления» button to change the hour. The setting interval is 1 hour. Hold button down to scroll through the digits.
4. When the time is set, press «Т°C/Подогрев/Отмена» button or wait for a few seconds. The flashing will stop and your settings will be saved.
5. In case you need to change time settings repeat the procedure, starting from step 1.

Setting the cooking time

Multicooker REDMOND RMC-M70 has an option to manually change cooking time, set by default for each program. Setting interval and range of the cooking time settings depend on the program of cooking chosen. To set:

1. Press «Меню» button to choose automatic cooking program. Press «Установка времени» button to make the minute indicator flash. Press «Время приготовления» button repeatedly to change the minute setting. Hold the button down for approximately 3 seconds to scroll through the digits.
2. Press «Установка времени» button and the hour indicator will flash. Press «Время приготовления» button repeatedly to change the hour settings. Hold the button down for approximately 3 seconds to scroll through the digits.
3. If you need to set the cooking time of less than 1 hour press «Время приготовления» button repeatedly in the time setting mode until the hour indicator is no longer displayed. Press «Установка времени» button and the minute indicator will flash. Press «Время приготовления» button repeatedly to set the minutes.
4. To cancel previous settings press «Подогрев/Отмена» and enter new settings for the program.

i If you change the automatic program manually device immediately exposes the minimum cooking time.

REDMOND RMC-M70 features a non-volatile memory which means your settings (including preset) will not be lost in case of power cut-off for up to 10 minutes.

Preset function

This function allows setting cooking program by certain time of the day. Cooking time may be delayed for a period from 10 minutes to 24 hours with 10 minute setting intervals. There are 2 independent timers, featuring the most frequent cooking times setting recall function.

Setting the timer

To start cooking with a delay, set multicooker to finish cooking at a specific time (up to 24 hours). To set:

1. Press «Меню» button to choose automatic program.
2. Press «Установка времени» and «Время приготовления» buttons to set the cooking time of a program or keep the default setting.
3. Press «Отложенный старт» button to choose «ТАЙМЕР 1» or «ТАЙМЕР 2».
4. Press «Установка времени» button to switch to time setting mode of a timer, the time indicator will flash.
5. Press «Время приготовления» button to set hours. Setting interval is 1 hour.
6. Press «Установка времени» button. The minute indicator will flash.
7. Press «Время приготовления» button to set minutes. Setting interval is 10 minutes.
8. When the time is set, press «Старт» button. Indicators of «Старт», «Подогрев/Отмена» and «Отложенный старт» buttons will glow. Your current time selection will be displayed.
9. Once cooking time has expired, the device will automatically switch to keep warm function off.

i «Отложенный старт» function is available for all programs except «ЖАРКА» and «ПАСТА».

Using preset function remember that in some programs countdown only starts when the set temperature has been reached. An option to manually switch keep warm function off is available.

Keep warm function

Function is being switched on automatically by choosing one of the cooking programs. Once the program is finished, the temperature of the meal (70-75°C) is being maintained for a period of 24 hours. «Подогрев/Отмена» button glows telling you that the function is on; keep warm countdown is displayed.

Preliminary disable keep warm function

The keep warm function is not suitable for preparing meals like yogurt or dough. This function may be cancelled right after the set program starts. Once you have chosen the cooking program (pressed «Старт» button) hold the «Подогрев/Отмена» button for at least 3 seconds. «Подогрев/Отмена» button will stop glowing indicating that keep warm function has been switched off. By repeatedly pressing and holding «Т°C/Автоподогрев вкл/выкл» button for 3 seconds, you may switch the function back on. «Подогрев/Отмена» indicator will again start glowing.

This function is also available in preset function.

Reheat function

REDMOND RMC-M70 can be used for heating up cold meals. Simply place the bowl with the meal into the device, close the lid and press «Подогрев/Отмена» button. The meal will be warmed up to 70-75°C and will stay warm for next 24 hours. Switch the reheat function off by pressing «Подогрев/Отмена» button twice.

Standard operating procedures for automatic cooking programs

1. Measure the necessary ingredients.
2. Put them into the bowl and insert it inside the device. Make sure that all ingredients, including liquid, were below the maximum mark on the inner surface of the bowl. Make sure the bowl is installed without warps and is in contact with the heating element.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Press «Меню» button, select the desired cooking program (display indicator will light up the program).
5. If the program allows you to choose the type of product (such as meals), select the appropriate routine by pressing the «Вид продукта» (for programs «ПАР», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ») or «Варка» (for the program «ВАРКА»). For each subprogram own set cooking time by default, which is displayed on the display device.
6. If you do not like the cooking time, the default, you can change this value. The device remembers the last time you changed cooking in the selected program and displays it on the display. To return to the factory settings before selecting the program, press and hold the «Установка времени» for about 3 seconds until a beep sounds.
7. If necessary, set a delayed start. Preset function is not available for «ЖАРКА» and «ПАСТА» programs.
8. To start the cooking program, click «Старт» to light up the button «Старт» and «Подогрев/Отмена» button. Begin implementation of the program and set the cooking time countdown.

i The program «ПАР» countdowns begins after boiling water and achieve a sufficient density of steam in the bowl, in the program «ЖАРКА» and «МУЛЬТИПОВАР» – after reaching the set temperature heating and bowl in the «ПАСТА» – after boiling water in a bowl, bookmarks products and pressing the «Start» button.

9. If necessary, you can disable keep warm function in advance.
10. On completion of the program will notify you cooking beep. Further, depending on the selected program or the current settings, the device switches to keep warm mode (button light «Подогрев/Отмена») or in standby mode (the indicator blinks «Старт» button).
11. To cancel the interrupted program, interrupt the cooking process or keep warm mode, click the «Подогрев/Отмена» button.

«Мультиповар» program

This program is designed for cooking on user-specified parameters of temperature and cooking time. Through the program «МУЛЬТИПОВАР» multicooker REDMOND RMC-M70 will replace a number of kitchen appliances and allow to cook almost any dish you are interested in the recipe, read in an old cookbook or from the internet.

Programs default cooking time is 10 minutes, the default cooking temperature – 160°C. Temperature settings range from 35 to 160°C with 5°C intervals. Cooking time settings range from 5 minutes to 12 hours with the following intervals: 5 min – 1 hour / 1 minute; 1 hour – 12 hours / 5 minutes.

“Пар” program (steaming)

This program is recommended for steaming vegetables, meat, fish, dietary and vegetarian dishes, manta rays, children's menu dishes. Cooking time depends on the default selected subprogram (“ОВОЩИ”, «МЯСО», «РыБА»). The cooking time settings range from 5 minutes to 1 hour with 1 minute intervals. For the preparation of this program, use the special container (included):

1. Pour 600-1000 ml of water into the bowl. Place the steaming container in.
2. Take the ingredients following the recipe, wash and cut the vegetables into pieces. Place them into steaming container. Make sure that the bowl and the heating element fit tightly.
3. Follow the instructions in p. 3-11 under “Standard operating procedures for automatic cooking programs”.

“Жарка” program

The program is recommended for frying, meat, fish, seafood, semis, etc. The cooking time depends on the default selected subprogram (“ОВОЩИ”, «МЯСО», «РыБА»). You can manually set the cooking time ranging from 5 minutes to 1 hour in increments of 1 minute installation. Manual time setting is available. Cooking time settings range from 5 minutes to 1 hour with 1 minute intervals.



We suggest that you cook with the lid open device.

“Тушение” program

This program is recommended for stewing vegetables, meat, fish, seafood, as well as for making aspic and other dishes that require long cooking. Cooking time depends on the default selected subprogram (“ОВОЩИ”, «МЯСО», «РыБА»). Manual time setting is available. Cooking time settings range from 10 minutes to 12 hours with 5 minute intervals.

“Варка” program

This program is recommended for cooking rice, buckwheat and crumbly porridge from cereals. Cooking time depends on the default selected subprogram (“РИС/ КРУПА”, «ПЛОВ», «МОЛОЧНАЯ КАША»). Manual time setting is available.

When cooking milk porridge is recommended:

- thoroughly wash all cereals from whole grains (rice, buckwheat, millet, etc.);
- before preparing greased bowl butter;
- strictly observe the proportions specified in the recipe book, change the number of ingredients in proportion;
- when using whole milk to dilute it with drinking water in a 1:1 ratio.

“Паста” program

This program is recommended for cooking pasta, dumplings, eggs, sausages etc. Manual time setting is available. Cooking time settings range from 2 to 20 minutes with 1 minute intervals. Once the water starts boiling, the device produces an audible sound telling you to put the ingredients in. Press “Старт” button to begin cooking.



During preparation of certain products (pasta, dumplings etc.), foam might arise. To avoid foam boiling over, we recommend you cook with an open lid. The option to manually switch the keep warm function off is available.

“Суп” program

This program is recommended for cooking various soups (chunky, cream, fish, bisque soups etc.). Manual time setting is available. Cooking time settings range from 10 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.

“Выпечка” program

This program is recommended for baking cakes, biscuits, pies etc. Manual time setting is available. Cooking time settings range from 30 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.



The readiness of a biscuit may be checked with a toothpick. Insert a toothpick in and if it comes out dry, your biscuit is ready.

III. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE

General Guidelines

Prior to first use or in order to remove the odor after cooking, wipe the bowl and the inner lid of the appliance with vinegar-water solution and steam half a lemon for 15 minutes using “ПАП” program.

Do not leave cooking bowl with foods or liquids inside closed multicooker for over 24 hours. Store cooked dish in the fridge and reheat when required, using “Reheat” function. Before you start cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean.



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



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

Be careful when cleaning rubber and silicone parts of the multicooker, because damaged or deformed parts may lead to malfunction of the unit.

Clean the housing as needed. Cooking bowl, inner aluminum lid, and removable steam valve need to be cleaned after each use. Condensate, accumulating during cooking, needs to be removed after each use. Clean the interior of the cooking chamber as needed.

To Clean Inner Lid

1. Open the main lid.
2. Press plastic holders located on the inner side of the main lid and gently pull the inner lid toward yourself to remove.
3. Wipe the surfaces of both lids with a damp soft cloth or sponge. Rinse inner lid under running water and wash with mild soap, if required.
4. Wipe the lids dry.
5. Insert aluminum lid into the upper slots, align with the main lid, and press slightly until it clicks into place.

To Clean Removable Steam Valve

1. Carefully remove the steam valve (located on the top cover) by pulling the tab up with a little effort.
2. Turn the inner casing of the steam valve counter-clockwise until it stops and disconnect from the outside.
3. Carefully remove the gum from the retainer, rinse it and all the other parts of the valve in accordance with the rules of care and cleaning.



Warning! To avoid distortion of the valve gum prohibited twist and pull it.

4. Collect the steam valve in reverse order and install the socket on the unit cover (back projection to extract).

Condensate accumulates in the special cavity around the bowl during cooking. You can easily remove condensate using cloth or tissue.

To Clean Cooking Chamber

Compliance with the user manual guidelines minimizes the risk of food particles or liquids accumulating inside the cooking chamber. However, if the inside of the chamber gets dirty, clean it to prevent improper operation or malfunction of the unit.



Before cleaning cooking chamber ensure, that multicooker is unplugged and has cooled down!

Walls of the cooking chamber, surface of the heating disk, and the casing of central thermal sensor (located in the middle of the heating disk) need to be cleaned with a damp (not wet!) sponge or cloth. Remove any traces of soap or detergent if using any to prevent extraneous odors during cooking.

If there is a foreign object in the cavity around central thermal sensor, carefully remove it using tweezers, trying to avoid pressing on the casing of the sensor. Clean heating disk with a damp medium-hard sponge or synthetic brush, if required.



When multicooker is used on a regular basis, heating disk may partially or completely change color, which does not indicate a defect and does not affect proper operation of the unit.

IV. BEFORE CALLING FOR SERVICE

Error code	Error description	Error handling
E1-E3	System error; system board or heating element 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.
The food is taking too long to cook.	Voltage supply interruption.	Check the voltage supply.
	There is a foreign object between the bowl and the heating element.	Remove the foreign object.
	The bowl was not installed properly.	Install the bowl evenly, avoiding distortion.
	The heating element is dirty.	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element.

V. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 25 months from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the appliance and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the appliance 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 appliance. The serial number consists of 13 digits. 6th and 7th digits of the serial number identify the month, 8th digit the year of manufacture.

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



The packaging, user manual and the appliance 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 штепсель, а не за провід.
 - Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекинувся і не перегинався, не сти-

кався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

 **ПАМ'ЯТАЙТЕ:** випадкове пошкодження кабелю електроживлення може призвести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електричним струмом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

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

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським 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.

ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Технічні характеристики

Модель	RMC-M70
Потужність	860 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Максимальний об'єм чаші	5 л
Покриття чаші	антипригарне керамічне Anato® (Корея)
Паровий клапан	знімний
Дисплей	РК, монохромний
Кількість програм	42 (16 автоматичних, 26 ручного налаштування)
3D нагрів	є
Автопідігрівання	є, до 24 годин
Попереднє відключення автопідігрівання	є
Функція розігрівання страв	є, до 24 годин
Вибір температури приготування	є, 2 таймери
Функція відкладеного старту	є, 2 таймери
Запам'ятовування останнього часу приготування	є

Комплектація

Мультиварка з встановленою всередину чашею	1 шт.
Котейнер для приготування на парі	1 шт.
Кожих з ручкою для смаження у фритюрі	1 шт.
Щипці для чаші	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Утримувач для черпака/ложки	1 шт.
Посібник з експлуатації	1 шт.
Книга «200 рецептів»	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.
Шнур електроживлення	1 шт.

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

Будова моделі A1

- Кришка зі знімним паровим клапаном
- Внутрішня алюмінієва кришка
- Знімна чаша RB-C502
- Панель управління з РК-дисплеєм
- Плоска ложка
- Мірна склянка
- Котейнер для приготування на парі
- Черпак
- Кожих для смаження
- Шнур електроживлення
- Щипці для витягування чаші
- Утримувач черпака/ложки

Призначення кнопок A2

- «Время приготовления» («Час приготування») – установка годин і хвилин;
 - при установці поточного часу;
 - при установці таймера відкладеного старту;
 - при установці часу приготування на програмі.
- «Установка времени» («Установка часу») – вибір значень годин і хвилин при установці поточного часу, часу приготування і відкладеного старту.
- «Отложенный старт» («Відкладений старт») – вхід до режиму установок поточного часу; вибір одного з двох таймерів відкладеного старту.
- «Подогрев/Отмена» («Підігрівання/Скасування») – скасування всіх програм і налаштувань (крім налаштувань поточного часу); ручне вклучення функції розігрівання.

- «Меню» («Меню») – вибір програми приготування (вибирається послідовно з кожним натисканням).
- «ВАРКА» («ВАРИННЯ») («Варіння») – вибір категорії страва в програмі «ВАРКА» («ВАРИННЯ») (вибирається послідовно з кожним натисканням).
- «Вид продукта» («Вид продукту») – вибір підпрограми по виду продукту в програмах «ПАР» («ПАР»), «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»), «ТУШЕНИЕ» («ТУШУВАННЯ») (вибирається послідовно з кожним натисканням).
- «t°C Автоподогрев вкл/выкл» («t°C Автопідігрівання вкл/выкл») – зміна температури приготування на програмі «МУЛЬТИПОВАР»; відключення автопідігрівання.
- «Старт» – запуск обраної програми приготування; експрес-включення програми «ВАРКА – РИС/КРУПА» («ВАРИННЯ – РИС/КРУПА»).

i Кнопки 4, 5, 7 і 9 оснащені тактильними символами для людей з поганим зором.

Будова панелі A3

- Індикатор обраної програми приготування.
- Індикатор поточного часу.
- Індикатор часу приготування.
- Індикатор таймерів 1 і 2 відкладені старту.
- Індикатор підпрограм на програмах «ПАР» («ПАР»), «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»), «ТУШЕНИЕ» («ТУШУВАННЯ»).
- Індикатор підпрограм на програмі «ВАРКА» («ВАРИННЯ»).
- Індикатор температури приготування на програмі «МУЛЬТИПОВАР».

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Обережно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть всі пакувальні матеріали.

! Обов'язково збережіть на місці попереджувачі наклепки, наклепки-показки і табличку із серійним номером виробу на його корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантійне обслуговування.

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

STOP УВАГА! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

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

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

Установка годин

- Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте протягом трьох секунд кнопку «Отложенный старт», на дисплеї почне мигати індикатор хвилин поточного часу.
- Натисканням кнопки «Время приготовления» покроково змініть значення хвилин. Якщо затиснути кнопку більш трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення. Після закінчення установки хвилин натисніть кнопку «Установка времени», на дисплеї почне мигати індикатор годин поточного часу.

- Натисканням кнопки «Время приготовления» покроково змінійте значення годин. Якщо затиснути кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення.
- Після закінчення установки часу натисніть кнопку «Подогрев/Отмена» або почекайте кілька секунд, поки індикатор часу не перестане мигати.

Установка часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-M70 передбачена можливість ручної зміни часу приготування, установленого для замовчування для кожної програми. Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежить від обраної програми приготування. Для цього:

- Натисканням кнопки «Меню» виберіть автоматичну програму приготування. Натисніть кнопку «Установка времени», почне мигати індикатор хвилин. Натисканням кнопки «Время приготовления» покроково змінійте значення хвилин. Якщо затиснути кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення.
- Натисніть кнопку «Установка времени», почне мигати індикатор годин. Натисканням кнопки «Время приготовления» покроково змінійте значення годин. Якщо затиснути кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення.
- При необхідності установити час приготування менше однієї години в режимі установки годин послідовно натискайте кнопку «Время приготовления» до зникнення з дисплея індикатора годин. Натисніть кнопку «Установка времени», індикатор хвилин почне мигати. Послідовним натисканням кнопки «Время приготовления» установіть потрібне значення хвилин.
- Для скасування зроблених установок натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». При необхідності введіть усю програму приготування заново.

i При зміні автоматичної програми вручну прилад відразу виставляє мінімальний час приготування.

Мультиварка REDMOND RMC-M70 має енергозалежну пам'ять. При тимчасовому відключенні електроживлення до 10 хвилин усі задані налаштування, включаючи налаштування відкладеного старту, зберігаються.

Функція «Отложенный старт»

Дозволяє задати точний час, до якого повинна бути виконана автоматична програма приготування. Відкласти процес приготування можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установок в 10 хвилин. Прилад обладнаний двома незалежними таймерами, що дозволяють запам'ятати час, до якого найбільш часто готується їжа.

Для налаштування таймера:

- Натисканням кнопки «Меню» виберіть автоматичну програму.
- Кнопками «Установка времени» і «Время приготовления» установіть необхідний час роботи програми або залиште заводські значення часу приготування.
- Натисканням кнопки «Отложенный старт» виберіть «ТАЙМЕР 1» або «ТАЙМЕР 2».
- Натисканням кнопки «Установка времени» виберіть режим установок годин на таймері, індикатор годин почне мигати.
- За допомогою кнопки «Время приготовления» установіть необхідне значення годин. Крок установок – 1 година.
- Повторним натисканням кнопки «Установка времени» вклучіть режим установок хвилин на таймері, індикатор хвилин почне мигати.
- За допомогою кнопки «Время приготовления» установіть необхідне значення хвилин. Крок установок – 10 хвилин.
- Після закінчення установки часу натисніть «Старт». Індикатори кнопок «Старт», «Подогрев/Отмена» і «Отложенный старт» засвіяться. На дисплеї буде відображений час готовності страви.
- Після завершення програми почнеться автопідігрівання страви.

i Використання функції «Отложенный старт» можливе для всіх програм, за винятком програм «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ») і «ПАСТА».

При установці часу у функції «Отложенный старт» необхідно врахувати, що відлік часу в деяких програмах починається тільки після виходу приладу на задану робочу температуру.

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)

Автопідігрівання включається автоматично разом із запуском обраної програми приготування і після її закінчення може підтримувати температуру готової страви на рівні 70–75°C протягом 24 годин. При вклученні автопідігрівання індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» світиться, а після закінчення програми приготування на дисплеї відображається відлік часу роботи в даному режимі.

Попереднє відключення автопідігрівання

При необхідності ви можете відключити функцію автопідігрівання відразу після запуску програми приготування. Для цього після вибору програми і натискання кнопки «Старт» натисніть і утримуйте протягом трьох секунд кнопку «°C/ Автоподогрев вкл/выкл».

Індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» згасне. Повторне натискання й утримання протягом трьох секунд кнопки «°C/Автоподогрев вкл/выкл» знову вклучить автоматичне відключення. Індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загориться.

У такий же спосіб автопідігрівання можна відключити заздалегідь при використанні функції «Отложенный старт».

Функція розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M70 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Перекладіть гофра страву в чашу, установіть її в корпус приладу, закрийте кришку і натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». Страва буде розігріта до 70–75°C і може підтримуватися в гарячому стані протягом 24 годин. Повторне натискання кнопки «Подогрев/Отмена» відключить розігрівання.

Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм приготування

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування і вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче максимальної оцінки на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натисніть кнопку «Меню», виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї загориться відповідний індикатор програми).
5. Якщо в програмі передбачений вибір виду продукту (типу страви), виберіть відповідну підпрограму натисканням кнопки «Вид продукта» (для програм «ПАР» («ПАРА»), «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»), «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ») або «Варка» («Варіння») (для програм «ВАРКА» («ВАРІННЯ»)). Для кожної підпрограми встановлюється власне значення часу приготування за замовчуванням, що відображається на дисплеї приладу.
6. Якщо вас не влаштовує час приготування, установлений за замовчуванням, ви можете змінити дане значення. Прилад запам'ятовує останній змінений вами час приготування в обраній програмі і відображає його на дисплеї. Для повернення до заводського налаштування перед вибором програми натисніть і утримуйте кнопку «Установка времени» приблизно 3 секунди до звукового сигналу.
7. При необхідності установіть час відкладеного старту. Відкласти старт не можна для програм «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ») і «ПАСТА».

8. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт», поки не загоряться індикатори кнопок «Старт» і «Подогрев/Отмена». Почнетися виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування.

i У програмі «ПАР» («ПАРА») зворотний відлік починається після закінчення води і досягнення достатньої щільності пари в чаші; у програмі «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ») і «МУЛЬТИПОВАР» – після досягнення заданої температури нагрівання чаю; у програмі «ПАСТА» – після закінчення води в чаші, закладки продуктів і повторного натискання кнопки «Старт».

9. При необхідності можна заздалегідь відключити функцію автопідігрівання.
10. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, у залежності від обраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде до режиму автопідігрівання (горить індикатор кнопки «Подогрев/Отмена») або до режиму очікування (мигає індикатор кнопки «Старт»).
11. Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігрівання, натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Дана програма призначена для приготування страв по заданим користувачем параметрам температури і часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M70 зможе замінити цілий ряд кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, що зацікавив вас, прочитаному в старій кулінарній книзі або взятому з Інтернету.

За замовчуванням у програмі «МУЛЬТИПОВАР» час приготування складає 10 хвилин, температура приготування за замовчуванням – 160°C.

Діапазон ручного регулювання температури (змінюється натисканням кнопки «°C/ Автоподогрев вкл/выкл»): 35–160°C з кроком зміни в 5°C.

Діапазон ручного регулювання часу: 5 хвилин – 12 годин із кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу від 1 до 12 годин).

Програма «ПАР» («ПАРА») (приготування на парі)

Рекомендується для приготування на парі овочів, м'яса, риби, дієтичних і вегетаріанських страв, мантів, страв дитячого меню. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми («ОВОЩИ» («ОВОЧІ»), «МЯСО» («М'ЯСО»), «РИБА» («РИБА»)). Можлива установка діапазону часу приготування від 5 хвилин до 1 години з кроком установи в 1 хвилину.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить у комплект):

1. Налийте в чашу 600-1000 мл води. Установіть в чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте і підготуйте продукти відповідно до рецепта, рівномірно розкладіть їх у контейнері і вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Дотримуйтеся зазвезок п. 3-11 розділу «Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм приготування».

Програма «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»)

Рекомендується для смаження овочів, м'яса, риби, морепродуктів, напівфабрикатів і т.д. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми («ОВОЩИ» («ОВОЧІ»), «МЯСО» («М'ЯСО»), «РИБА» («РИБА»)). Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком установи в 1 хвилину.

i Радо смажити продукти з відкритою кришкою приладу.

Програма «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ»)

Рекомендується для тушкування овочів, м'яса, риби, морепродуктів, а також для приготування холодців та інших страв, що вимагають тривалої теплової обробки. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми («ОВОЩИ» («ОВОЧІ»), «МЯСО» («М'ЯСО»), «РИБА» («РИБА»)). Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установи в 5 хвилин.

Програма «ВАРКА» («ВАРІННЯ»)

Рекомендується для приготування рису, гречки і розсиччатих каш із круп. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми («РИС/ КРУПА», «ПЛОВ», «МОЛОЧНАЯ КАША» («МОЛОЧНА КАША»)). Можлива ручна установка часу приготування.

При варінні молочних каш рекомендується:

- ретельно промивати усі крупи з цільного зерна (рис, гречка, пшоно і т.п.);
- перед приготуванням змазувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- строго дотримуватися пропорцій, зазначених в книзі рецептів, змінювати кількість інгредієнтів пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Програма «ПАСТА»

Рекомендується для приготування макаронних виробів, пельменів, хінкалі і т.п., відварювання яєць і сосисок. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 2 до 20 хвилин із кроком установи в 1 хвилину. Програма передбачає закінчення води, після чого звучить сигнал, що інформує про необхідність завантаження інгредієнтів і наступного натискання кнопки «Старт», після чого починається зворотний відлік часу приготування.

i При готуванні деяких продуктів (макарони, пельмені і т.п.) утвориться піна. Для зняття її необхідно витітнати за межі чаші можна готувати з відкритою кришкою.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, а також компотів і напоїв. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установи в 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА» («ВИПЕЧКА»)

Рекомендується для приготування випічки (кексів, бісквітів, пирогів). Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 4 годин із кроком установи в 5 хвилин.

i Готовність бісквіта можна перевірити, встроивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо її витягти і на ній не залишиться шматочків налиплого тесту – бісквіт готовий.

III. ДОГЛЯД ЗА МУЛЬТИВАРКОЮ

Загальні правила і рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній половину лимона в програмі «ПАР-РИБА».
- Не слід залишати в закритій мультиварці чашу з приготовленою їжею або наповнену водою більше ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику і при необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка і паровий клапан повинні бути чистими і сухими.
- Перш ніж приступити до очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолонув. Для очищення використовуйте м'яку тканину і делікатні засоби для миття посуду.

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

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

- Будьте акуратні при очищенні гумових деталей мультіварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

Корпус виробу можна очищати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку і знімний паровий клапан необхідно очищати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультіварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішню поверхню робочої камери очищайте при необхідності.

Очищення внутрішньої кришки

1. Відкрийте кришку мультіварки.
2. Натисніть два пластмасових фіксатори в напрямку до центру до їхнього відкриття.
3. Не докладаючи зусиль, потягніть внутрішню кришку трохи на себе і вниз, щоб вона від'єдналася від основи.
4. Протріть поверхні обох кришок вологою тканиною або серветкою, при необхідності використовуйте засіб для миття посуду.
5. Вставте алюмінієву кришку у верхні пази і сполучіть її з основною кришкою. З невеликим зусиллям натисніть на фіксатори до клацання. Внутрішня кришка повинна щільно зафіксуватися.

Очищення парового клапана

1. Акуратно зніміть паровий клапан (розташований на верхній кришці приладу), потягнувши його за виступ з невеликим зусиллям вгору.
2. Поверніть внутрішній кожух парового клапана проти годинникої стрілки до упору та від'єднайте від зовнішньої частини.
3. Акуратно витягніть гумку з фіксатора, промійте її і всі інші деталі клапана відповідно до правил догляду та очищення.

⚠ *Увага! Щоб уникнути деформації гумки клапана забороняється скручувати і витягати її.*

4. Зберіть паровий клапан у зворотному порядку та установіть в гніздо на кришці пристрою (назад виступом для витягування).

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

Очищення робочої камери

При строгому дотриманні вказівок даного посібника ймовірність потрапляння рідини, часточок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна.

Якщо істотне забруднення все-таки відбулося, варто очистити поверхню робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

⚠ *Перш ніж очистити робочу камеру мультіварки, переконайтеся, що вона відключена від електромережі і цілком охолола!*

Бічні стінки робочої камери, поверхня нагрівального диска і кожух центрального термодатчика (розташований усередині нагрівального диска) можна очистити зволоженою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосуєте миючий засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб виключити появу небажаного запаху при наступному приготуванні їжі.

При потрапленні сторонніх тіл у поглиблення навколо центрального термодатчика акуратно видаліть їх пінцетом, не надавляючи на кожух датчика.

При забрудненні поверхні нагрівального диска припустимо використовувати зволожену губку середньої твердості або синтетичну щітку.

i *При регулярній експлуатації приладу згодом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Саме по собі це не є ознакою несправності пристрою і не впливає на правильність його роботи.*

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Опис	Усунення
E1-E3	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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


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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

(бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).

- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.
-  *НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.*
- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
 - Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз.

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



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

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



Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

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

ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

Техникалық сипаттамалар

ҮлгісіRMC-M70
Қуаты860 Вт
Кернеуі220-240 В, 50 Гц
Табзақтың ең үлкен көлемі5 л
Табзақтың жабындысыкүйікке қарсы қыш Апати® (Корея)
Бу қланышешілмелі
ДисплейСК, монохромды
Бағдарламалар саны42 (16 автоматты, 26 колмен теңшеу)
3D-қызыдырубар
Автоқыздырубар, 24 сағатқа дейін
Автоқыздыруды алдын ала өшірубар
Тағамдарды қыздыру функциясыбар, 24 сағатқа дейін
Әзірлеу температурасын таңдаубар
Шегерілген старт функциясыбар, 2 таймер
Әзірлеудің соңғы уақытын есте сақтаубар

Жинақталым

Ішінде орнатылған табағы бар мультитіпсіргіш1 дана
Буға әзірлеуге арналған контейнер1 дана
Фритюрда қуыруға арналған тұтқалы себет1 дана
Табқа қысқыштары1 дана
Өлшем стақаны1 дана
Ожау1 дана
Жайпақ табақ1 дана
Ожау/қасыққа арналған ұстағыш1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық1 дана
«200 рецепт» кітабы1 дана
Сервистік кітапша1 дана
Электр қоректендіру бауы1 дана

i Өндірушінің осы өзгерістер туралы қосымша мәлімдемесіз өз өнімнің жетіліру барысында бұйымның дизайны, жинақталымына, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Үлгінің құрылымы А1

1. Шешілетін бу қланы бар қақпақ
2. Ішкі алюминий қақпақ
3. Шешілетін табақ
4. СК-дисплейлі басқару панелі
5. Жайпақ қасық
6. Өлшем стақаны
7. Буда әзірлеуге арналған контейнер
8. Ожау
9. Қуыруға арналған себет
10. Электр қоректендіру бауы
11. Табақты шығаратын қысқыштар
12. Ожау/қасық ұстағыш

Түймешіктердің тағайындамасы А2

1. «Время приготовления» («Әзірлеу уақыты») – сағат пен минут орнату;
 - ағымдағы уақыты орнатуға;
 - шегерілген старт таймерлерін орнатуға;
 - бағдарламада әзірлеу уақытын орнатуға.
2. «Установка времени» («Уақыты орнату») – ағымдағы уақытты, әзірлеу уақыты мен шегерілген стартты орнатуға сағат және минут мәндерін таңдау.
3. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») – ағымдағы уақытты орнату режиміне кіру; шегерілген старттың екі таймерінің бірін таңдау.

4. «Подогрев/Отмена» («Ысыту/Болдырмау») – барлық бағдарламалар мен теңшелімдерді болдырмау (ағымдағы уақыт теңшелімдерінен басқа); қыздыру функцияларын қолмен қосу.
5. «Меню» («Мәзір») – әзірлеу бағдарламасын таңдау (әр басқан сайын бірізді түрде таңдалады).
6. «Варка» («Пісіру») – «ВАРКА» («ПІСІРУ») бағдарламасында тағам санағаны таңдау (әр басқан сайын бірізді түрде таңдалады).
7. «Будя продукт» («Өнімнің түрі») – «ПАР» («БҰ»), «ЖАРКА» («ҚҰЛЫРУ»), «ТУШЕНИЕ» («БҰҚТЫРУ») бағдарламаларында өнім түрі бойынша ішкі бағдарламаны таңдау (әр басқан сайын бірізді түрде таңдалады).
8. «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» («t°C/Автоқыздыру қосу/өшіру») – «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасындп әзірлеу температурасын өзгерту; автоқыздыруды өшіру.
9. «Старт» – әзірлеудің таңдалған бағдарламасын іске қосу; («ВАРКА – РИС/КРУПА» («ПІСІРУ – КҰРШ/ЖАРМА») бағдарламасын шұғыл қосу.

i 4, 5, 7 және 9 түймешіктері нашар көрінетін адамдар үшін қалға сезілетін символдармен жарактандырылған.

Панельдің құрылымы А3

1. Әзірлеудің таңдалған бағдарламасының индикаторы.
2. Ағымдағы уақыт индикаторы.
3. Әзірлеу уақытының индикаторы.
4. 1 және 2 шегерілген старт таймерлерінің индикаторы.
5. «ПАР» («БҰ»), «ЖАРКА» («ҚҰЛЫРУ»), «ТУШЕНИЕ» («БҰҚТЫРУ») бағдарламаларындағы ішкі бағдарламалар индикаторы.
6. «ВАРКА» («ПІСІРУ») бағдарламасындағы ішкі бағдарламалар индикаторы.
7. «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасында әзірлеу температурасының индикаторы.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАР АЛДЫНДА

Бұйым мен оның жинақтаушыларын қораптан аябайлап шығарыңыз. Барлық орам материалдарын жойыңыз.

! Бұйымның қорпусында сериялық нөмірі бар кесте мен сақтандырылған жаспырмалар, нұсқағы жаспырмаларды міндетті түрде орында сақтаңыз! Бұйымның сериялық нөмірі болмауы ағам кепілдік қызмет көрсету құқығыңызды сізден автоматты түрде айырады.

Аспап қорпусын ылғал матамен сүртiңiз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият келтіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен нiс пайда болуы мүмкiн, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазаланыз.

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

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

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

Әзірлеудің алдында мультитіпсіргішті сыртқы және көзге көрінетін бөлшектерден зақымдар, жарық және басқа ақаулар болмауына бәс жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру қамарының түбі арасында бөтен заттар болмауы керек.

Сағатты орнату

1. Аспапты электр желісіне қосыңыз. «Отложенный старт» түймешігінің үш секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, дисплейде ағымдағы уақыттың минут индикаторы жапылықтай бастайды.
2. «Время приготовления» түймешігі басқанда минут мәнін қадамдап өзгертіңіз. Егер түймешікті үш секундтан артық басып тұрса, мәндердің тез өзгеруі басталады. Минут орнату аяқталған соң «Уақыты орнату»

түймешігін басып ұстап тұрыңыз, дисплейде ағымдағы уақыттың сағат индикаторы жапылықтайтын бастайды.

3. «Время приготовления» түймешігін басып тұрып, сағат мәнін қадамдап өзгертіңіз. Егер түймешікті үш секундтан артық басып тұрса, мәндердің тез өзгеруі басталады.
4. Уақытты орнату аяқталған соң «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз немесе уақыт индикаторы жапылықтауын тоғтағана бірнеше секунд күте тұрыңыз.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M70 мультитіпсіргішінде әр бағдарлама үшін әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақытын қолмен өзгерту мүмкіндігі қарастырылған. Еншізлетін уақытты өзгерту қадамы мен актимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Ол үшін:

1. «Меню» түймешігін баса отырып, автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минут индикаторы жапылықтайтын болады. «Время приготовления» түймешігін басып отырып, минут мәнін қадамдап өзгертіңіз. Егер түймешікті үш секундтан артық басып тұрса, мәндердің тез өзгеруі басталады.
2. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минут индикаторы жапылықтайтын болады. «Время приготовления» түймешігін басып отырып, минут мәнін қадамдап өзгертіңіз. Егер түймешікті үш секундтан артық басып тұрса, мәндердің тез өзгеруі басталады.
3. Қажет болса, сағатты орнату режимінде Әзірлеу уақытын бір сағатан кем орнатып, дисплейде сағат индикаторы жоғалғанша «Время приготовления» түймешігін біртіндеп басыңыз. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минут индикаторы жапылықтайтын болады. «Время приготовления» түймешігін біртіндеп басып отырып, минут мәнін қадамдап өзгертіңіз.
4. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз. Қажет болса бүкіл әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.

i Автоматты бағдарламаны қолмен өзгерткенде аспап бірден ең аз әзірлеу уақытын шығарады.

REDMOND RMC-M70 мультитіпсіргіші энергияға тәуелді жағдайға өзе. Электр қоректендіруді 10 минутқа дейін уақытша өшірген кезде барлық енгізілген теңшелімдер, оның ішінде шегерілген старт теңшелімдері сақталады.

«Отложенный старт» функциясы

Әзірлеудің автоматты бағдарламасы орындалуы той нақты уақытты енгізуге мүмкіндік береді. Әзірлеу барысын 10 минуттық орнату қадамымен 10 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда шегеруге болады. Аспап анағұрлым жиі тамақ дайындалатын уақытты есте сақтауға мүмкіндік беретін екі тәуелсіз таймермен жабдықталған.

Таймерді теңшеу үшін:

1. «Меню» мәзірін басып, автоматты бағдарламаны таңдаңыз.
2. «Установка времени» және «Время приготовления» түймешіктерін бағдарлама құмысының қажетті уақытын орнатыңыз немесе әзірлеу уақытының зауыттық мәндерін қалдырыңыз.
3. «Отложенный старт» түймешігін басу арқылы «ТАЙМЕР 1» немесе «ТАЙМЕР 2» таңдаңыз.
4. «Установка времени» түймешігін басып арқылы таймердегі сағатты орнату режимін қосыңыз, сағат индикаторы жапылықтай бастайды.
5. «Время приготовления» түймешігі арқылы сағаттың қажетті мәнін орнатыңыз. Орнату қадамы – 1 сағат.
6. «Установка времени» түймешігін қайта басқанда таймердегі минутты орнату режимін қосыңыз, минут индикаторы жапылықтай бастайды.
7. «Время приготовления» түймешігі арқылы минуттың қажетті мәнін орнатыңыз. Орнату қадамы – 10 минут.

- Уақытты орнату аяқталғанда «Старт» басыңыз. «Старт», «Подогрев/Отмена» және «Отложенный старт» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Дисплейде тағамның дайын болған уақыты көрінетін болады.
- Бағдарлама аяқталғанда тағамның автосытуы басталады.

И «Отложенный старт» функциясында қолдану «ЖАРКА» («КУЫРУ») және «ПАСТА» бағдарламаларына бас, барлық бағдарламалар үшін мүмкін.

«Отложенный старт» функциясында уақытты орнатуда кейбір бағдарламаларда уақыттың есебі тек аспап енгізілген жұмыс температурасына шыққан соң басталатынын ескеру қажет.

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автосыту)

Автосыту әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және ол аяқталған соң дайын ас температурасын 70–75°C шегінде 24 сағат ішінде ұстайды.

Автосыту қосылғанда «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады, ал әзірлеу бағдарламасы аяқталғанда дисплейде осы режимдегі жұмыс уақытының есебі көрінеді.

Автосытуды алдын ала өшіру

Қажет болса, сіз әзірлеу бағдарламасын іске қосқан соң бірден автосыту функциясын өшіре аласыз. Ол үшін бағдарлама таңдаған соң және «Старт» түймешігін басқан соң үш секунд бойы «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» басып ұстап тұрыңыз.

«Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшеді. «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» түймешігін қайта басу және үш секунд бойы ұстап тұру қайтадан автоматты ысытуды қосады. «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады.

Осылайша автосытуды «Отложенный старт» функциясын қолданғанда алдын ала өшіруге болады.

Асты ысыту функциясы

REDMOND RMC-M70 мультипісіргішін суық асты ысытуға пайдалануға болады. Дайын тағамды табаққа салып, оны аспап корпусына орнатып, қақпақты жабыңыз да, «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз. Тағам 70–75°C-ге дейін ысып, 24 сағат бойы ыстық күйде тұра алады. «Подогрев/Отмена» түймешігін қатты басу ысытуды өшіреді.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

- Қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеңіз).
 - Құрамдастарды мультипісіргіштің табағына әзірлеу бағдарламасына енгізіп орналастырып, оны аспаптың корпусына салыңыз. Сұйықтықпен бірге, барлық құрамдастарды табақтың шікі бетіндегі ең көп белгісінен төменде орналастырған қадағалаңыз. Табақтың қисаймай орнатылып, қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
 - Мультипісіргіш қақпағын қақпағын сыртты естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
 - «Меню» түймешігін басып отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде бағдарламаның тиісті индикаторы жанады).
- Егер бағдарламада өнім түрін таңдау қарастырылған (тағам типі), «Вид продукта» түймешігін басу арқылы тиісті ішкі бағдарламаны таңдаңыз («ПАР» («БУ»), «ЖАРКА» («КУЫРУ»), «ТУШЕНИЕ» («БУҚТЫРУ») бағдарламалары немесе «Варка» («ПІСІРУ») («ВАРКА») («ПІСІРУ») бағдарламасы үшін). Әр ішкі бағдарлама үшін аспап дисплейінде көрінетін әдепкі бойынша әзірлеу уақытының жеке мәні орнатылған.
- Егер сізге әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты ұнамаса, сіз осы мәнді өзгерте аласыз. Аспап таңдалған бағдарламадағы сіз сонғы өзгерген әзірлеу уақытын есте сақтап, оны дисплейде көрсетеді. Бағдарламаны таңдау алаңында аузыттық теңешілігіне оралу үшін «Установка времени» түймешігін дыбыстық сигнал естілгенненше шамамен 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.

- Қажет болса, шегерілген старт уақытын орнатыңыз. Стартты «ЖАРКА» («КУЫРУ») және «ПАСТА» бағдарламалары үшін шегеруге болмайды.
- Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» және «Подогрев/Отмена» түймешіктерінің индикаторлары жаныбайынша, «Старт» түймешігін басыңыз. Белгіленген бағдарламаны орындау және әзірлеу уақытының кері есебі басталады.

И «ПАР» («БУ») бағдарламасында кері есеп су қайнаған соң және табақтағы бұдың жеткілікті тығыздыққа жеткен соң басталады; «ЖАРКА» («КУЫРУ») және «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасында – табақтың қызуы берілген температураға жеткен соң; «ПАСТА» бағдарламасында – табақтағы су қайнаған, өнімдерді салып, «Старт» түймешігін басқан соң басталады.

- Қажет болса, автосыту функциясын алдын ала өшіруге болады.
- Әзірлеу уақыты аяқталғанын сізге дыбыстық сигнал естіреді. Ары қарай, таңдалған бағдарлама немесе ағымдағы теңешілімдерге байланысты, аспап автосыту режиміне («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады) немесе күту режиміне («Старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайды) өтеді.
- Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін әзірлеу барысы немесе автосытуды тоқтату үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасы

Бұл бағдарлама пайдаланушы енгізген әзірлеу температурасы мен уақытының параметрлері бойынша тағам әзірлеуге арналған. «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасының арқасында REDMOND RMC-M70 мультипісіргіші біркрат ас үй аспаптарын ауыстыра алады және ескі ас үй кітабынан оқылған немесе Интернеттен алынған сізге қызықты кез келген рецепт бойынша тағам әзірлеуге мүмкіндік береді.

«МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасында әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды, әдепкі бойынша әзірлеу температурасы – 160°C. Температураны қолмен реттеу диапазоны («t°C/Автоподогрев вкл/выкл» түймешігін басу арқылы өзгертеді): 5°C өзгеруі қадамымен 35–160°C.

Уақытты қолмен реттеу диапазоны: өзгеріс қадамы 1 минуттан 5 минут – 12 сағат (5 минуттан 1 сағатқа дейінгі аралықта) немесе 5 минут (1 сағаттан 12 сағатқа дейінгі аралықта).

«ПАР» («БУ») бағдарламасы (бұда әзірлеу)

Бұда ет, құс етігі, балық, көкөністерді, диеталық және вегетариандық тағамдар, манты, балалар тағамын әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты («ОВОЩИ» («КӨКӨНШІТЕР»), «МЯСО» («ЕТ»), «РЫБА» («БАЛЫҚ»), Әзірлеу уақытын орнату қадамы 1 минуттан 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

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

- Табаққа 600–1000 мл су құйыңыз. Табаққа бұда әзірлеу контейнерін орнатыңыз.
- Азық-түлікті рецептіге сәйкес өлшеп, дайындаңыз, оларды тгіестеп бұда әзірлеу контейнеріне салып, табақты аспап корпусына салыңыз. Табақтың қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
- «Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі» 3–11 тш. ұстаныңыз.

«ЖАРКА» («КУЫРУ») бағдарламасы

Көкөністер, ет, балық, теңіз өнімдерін, жарғшлай фабрикаттар және т.б. қыуруга кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты ішкі бағдарламаға байланысты («ОВОЩИ» («КӨКӨНШІТЕР»), «МЯСО» («ЕТ»), «РЫБА» («БАЛЫҚ»), Әзірлеу уақытын орнату қадамы 1 минуттан 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

И Тамақты аспаптың қақпағын ашып қойып қыуруга кеңес береміз.

«ТУШЕНИЕ» («БУҚТЫРУ») бағдарламасы

Көкөністер, ет, балық, теңіз өнімдерін бұқтыруға, сонымен қатар іркілдектер мн узақ жылумын өңдеуді талап ететін басқа тағамдарды бұқтыруға кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты ішкі бағдарламаға байланысты («ОВОЩИ» («КӨКӨНШІТЕР»), «МЯСО» («ЕТ»), «РЫБА» («БАЛЫҚ»), Әзірлеу уақытын орнату қадамы 5 минуттан 10 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ВАРКА» («ПІСІРУ») бағдарламасы

Күрші, қарақұмқық және жармалардан жасалған үгілген ботқалар пісіруге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты ішкі бағдарламаға байланысты («РИС/КРУПА» («КҮРШ/ЖАРМА»), «ПЛОВ» («ПАЛАУ»), «МОЛОЧНАЯ КАША» («СУТ БОТКАСЫ»)).

Сүт ботқаларын пісіргенде:

- барлық дәні тұтас жармамен су таза болғанына мұқият жууға (күйрші, қарақұмқық, тары және т.б.);
- мультипісіргіш табағына әзірлеудің алдында сары май жағуға;
- құрамдастарды рецептер кітабының кенесіне сәйкес өлшеп, қатынастарды қатаң ұстану;
- майлы сүтті пайдаланғанда оны 1:1 қатынаспен ауыз сумен араластыруға кеңес беріледі.

«ПАСТА» бағдарламасы (макарон әзірлеу)

Макарон өнімдерін және т.б. әзірлеуге, жұмыртқа мен соспкі пісіруге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын орнату қадамы 1 минуттан 2 минуттан 20 минутқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Бағдарлама судың қайнауын қарастырады, содан кейін құрамдастарды жұктеу және қайнату «Старт» түймешігін басу қажеттігі туралы хабар беретін дыбыстық сигнал шығады, содан соң әзірлеу уақытының кері есебі басталады.

И Кейбір тағамдарды әзірлеуде (макарон, тушлара және т.б.) көбік түзіледі. Оның табақ сыртына ағу ықтималдылығының алдын алу үшін қақпағын ашып қюға болады.

«СУП» («КӨЖЕ») бағдарламасы

Түрлі бірінші тағамдар, сондай-ақ компоттар мен сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын орнату қадамы 5 минуттан 10 минуттан 8 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» («ПІСІРМЕ») бағдарламасы

Пісірме әзірлеуге кеңес беріледі (кекс, бисквит, пирог). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 30 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

И Бисквит дәйындығын оған ағаш таяқ сұғып тексеруге болады (тііс шықты). Егер оны ығарсаңыз, онда жабысқан қамыр кесектері қалса – бисквит дайын.

III. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ КҮТУ

Жалпы ережелер мен нұсқаулар

- Аспапты бірінші рет пайдаланудың алдында, сонымен қатар әзірлеген соң мультипісіргіштегі иісті кетіруге үшін «ПАР-РЫБА» бағдарламасында жарты лимонды қайтатуға кеңес береміз.
- Жабық мультипісіргіште асы әзір және 24 сағаттан артық уақытқа суға толы табақты қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоңалатынша сақтауға және қажет болса, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультипісіргіште тамакты қыздыруға болады.
- Бұйымды тазалау үшін оны электр қоректендіруге желісінен ажыратып, толық сұтыңыз. Жұмыс камерасы, қыздыру дискісімен бірге, табақ, ішкі қақпақ пен бу қиланы тазалау тазарі құрғақ болуы тиіс.

- Бұйымды тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды қолданыңыз.



Аспапты тазалау барысында қатты суықтар немесе сіңіргіштер (егер бұл осы нұсқаулықта арнайы айтылмаса), абразивті пасталарды қолдануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ, кез келген химиялық агрессивті немесе асқа жанасатын заттармен бірге қолдануға кеңес берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.



Аспап корпусын суға батыруға немесе оны судың ағынына қоюға тыйым салынады!

- Мультисіңіргіштің резина бөлшектерін тазалауда сақ болыңыз: оларды бұлдіру немесе пішінін өзгерту аспаптың қате жұмысына әкеліп соқтыруы мүмкін.

Бұйым корпусын кірлеу шамасына қарай тазартуға болады. Табақ, ішкі алюминий қақпақ пен алынбалы бу клапанын аспапты әр қолданған сайын тазарту қажет. Мультисіңіргіште ас әзірлеу барысында түзілетін конденсатты құрылғыны әр қолданған сайын жойыңыз. Жұмыс камерасының ішкі беттерін қажетіне қарай тазартыңыз.

Ішкі қақпақты тазалау

- Мультисіңіргішті қақпағын ашыңыз.
- Екі пластмасса фиксаторды ашылғанша ортасына қарай бағытта басыңыз.
- Күш салмастан, оның негізіден ажыратылмауы үшін біраз өзіңе және төмен қарай ішкі қақпақты тартыңыз.
- Екі қақпақтың беттерін сулы мата немесе майлықпен сүртіп, қажет болса, ыдыс жуу құралын қолданыңыз.
- Алюминий қақпақты шығыңқы тұстарын жоғарғы паздарға салып, оны негізгі қақпақпен біріктіріп, сыртыл естілгенше бекіткішті ақырын басыңыз.

Бу клапанын тазарту

- Бу клапанын шығыңқы тұсынан жоғары қарай біраз күш салып, ақырын шешіп алыңыз (аспаптың жоғарғы қақпағында орналасқан).
- Бу клапанының ішкі қабығын тірелгенше сағат тіліне қарсы бұрап, сыртқы бөлігінен ажыратыңыз.
- Бекітіштен резинаның ақырын шығарып, оны және клапанның барлық қалған бөлшектерін күту және тазалау ережелеріне сәйкес жуыңыз.



Назар аударыңыз! Клапан резинасы бұзылмау үшін оны бұрап, тартып шығаруға тыйым салынады.

- Бу клапанын кері тәртіпте жинап, құрылғы қақпағындағы ұяшыққа орнатыңыз (шығару үшін шығыңқы тұсын артақ қаратып).

Ас әзірлеген кезде конденсат қалыптасуы мүмкін, ол осы үлгіде аспап корпусында табақ айналасындағы арнайы қуыста жиналады. Конденсатты сүлгінің немесе асханалық майлықтың көмегімен жеңіл кетіріледі.

Жұмыс камерасын тазарту

Осы нұсқаулықты қатаң ұстанғанда жұмыс камерасының ішіне сұйықтық, тамақ қалдықтары немесе қоқыс түсу ықтималдылығы аз.

Егер айтарлықтай ластану орын алса, аспап жұмысының бұзылуы немесе сынудың алдын алу үшін жұмыс камерасының беттерін тазартқан жөн.



Мультисіңіргіштің жұмыс камерасын тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғалары, қыздыру дискісінің бері мен орталық термоқадағаның қабығы (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) дымқыл (сулы емес) сулық немесе сіңіргішпен сүртіңіз. Жуу құралдарын

қолданған жағдайда келесі ас әзірлеген кезде жаман иістің шығуын болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият алып тастаған жөн.

Орталық термоқадағаның айналасындағы шұңғырға бөгде заттар түскенде оларды қадаға қабығын баспай, ақырын пинцетпен алып тастаңыз.

Қыздыру дискісінің беті ластанған жағдайда орташа қаттылықтағы дымқыл сіңіргіш немесе синтетикалық қылшақты қолдануға болады.



Аспапты тұрақты түрде қолданғанда қыздыру дискісінің түсі толық немесе ішінара өзгеруі мүмкін. Өздігінен бұл құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның жұмысының дұрыстығына әсер етпейді.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНД

Дисплейдегі қате туралы хабар	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1-E3	Жүйелік қате басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін.	Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз.

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

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

Бұйымның қызмет мерзімі мен 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 пайдалануы 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 tutashuv yoki kabelning kuyishiga olib kelishi mumkin.
 - Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang — bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
-  **DIQQAT!** *Jihoz ishlagan vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.*
- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash

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

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

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

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

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

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

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

• Jihozni mustaqil tarzda ta'mirlash yoki uning tuzilishiga o'zgartirishlar kiritish ta'qiqlanadi. Jihozni ta'mirlash faqat vakolatli xizmat ko'rsatish markazi mutaxassisi tomonidan bajarilishi lozim. Noprofessional tarzda bajarilgan ish jihozning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarining zararlanishiga olib kelishi mumkin.

FOYDALANISH BO'YICHA QO'LLANMA

Texnik xususiyatlari

ModeliRMC-M70
Kuvvati860 Vt
Quchlanish220-240 V, 50 Gts
Jomning maksimal hajmi5 l
Jom qoplamasiAnato® (Koreya) kuyishga qarshi sopol Bug' klapani
.....olinuvchi DisplaySuyuq kristalli, monoxrom
Dasturlar soni42 ta (16 ta avtomatik, 26 ta qo'lda sozlanuvchi)
3D qizdirishbor
Avtomatik isitishbor, 24 soatgacha
Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yishbor
Taomlarni isitish funksiyasibor, 24 soatgacha
Tayyorlash haroratini tanlashbor
Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasibor, 2 taymer
Sonngi tayyorlash vaqtini eslab qolishbor
Majmua to'plami	
Ichki o'rnatilgan jomni multipishirgich.....	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner.....	1 dona
Frityurda qovurish uchun dastali savatcha.....	1 dona
Jom uchun qisqichlar.....	1 dona
O'lchov stakani.....	1 dona

Cho'mich.....	1 dona
Yassi qoshiq.....	1 dona
Cho'mich/qoshiqlar uchun ushlagich.....	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....	1 dona
«200 ta resept» kitobi.....	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi.....	1 dona
Xizmat ta'minot shuri.....	1 dona

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

Modelning tuzilishi A1

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Olinuvchi bug' klapanli qorraq | 8. Cho'mich |
| 2. Ichki alumini qorraq | 9. Qovurish uchun savatcha |
| 3. Olinuvchi jom | 10. Elektr ta'minot shuri |
| 4. Suyuq kristalli boshqaruv paneli | 11. Jomni qizdirib olish uchun qisqichlar |
| 5. Yassi qoshiq | 12. Cho'mich/qoshiqlar uchun ushlagich |
| 6. O'lchov stakani | |
| 7. Bug'da tayyorlash uchun konteyner | |

Tugmachalarning vazifalari A2

- «Время приготовления» («Tayyorlash vaqti») – soat va daqiqalarni o'rnatish;
 - joriy vaqtni o'rnatishda;
 - kechiktirilgan ishga tushirish taymerlarini o'rnatishda;
 - dasturdagi tayyorlash vaqtini o'rnatishda.
- «Установка времени» («Vaqtni o'rnatish») – joriy vaqt, tayyorlash vaqti va ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishda soat va daqiqalar qiymatlarini tanlash.
- «Отложенный старт» («Ishga tushirishni kechiktirish») – joriy vaqtni o'rnatish rejimiga kirish; ishga tushirishni kechiktirishning ikkita taymerlaridan birini tanlash.
- «Подогрев/Отмена» («Isitish/Bekor qilish») – barcha dasturlar va sozlamalarni bekor qilish (joriy vaqt sozlanmasidan tashqari); isitish funksiyasini qo'lda yoqish.
- «Меню» («Menu») – tayyorlash dasturini tanlash (har bir bosish bilan ketma-ket tanlanadi).
- «Варка» («Pishirish») – «BAPKA» («PISHIRISH») dasturida taom toifasini tanlash (har bir bosish bilan ketma-ket tanlanadi).
- «Вид продукта» («Mahsulot turi») – «ПАП», «БУГ», «ЖАРКА» («QOVURISH»), «ТУШЕНИЕ» («DIMLASH») dasturlarida mahsulot turi bo'yicha qism-dasturini tanlash (har bir bosish bilan ketma-ket tanlanadi).
- «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» («t°C/Avtomatik isitish yoq/o'ch») – «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIOSHPAZ») dasturida tayyorlash haroratini o'zgartirish; avtomatik isitishni o'chirish.
- «Старт» («Ishga tushirish») – tanlangan tayyorlash dasturini ishga tushirish; «BAPKA – PISC/KRUPA» («PISHIRISH – GURUCH/YORMA») dasturini ekspress-yoqish.

i 4, 5, 7 va 9 tugmalar ko'rish qobiliyati past kishilar uchun taktil belgilar bilan jihozlanagan.

Panelning tuzilishi A3

- Tanlangan tayyorlash dasturi indikatorlari.
- Joriy vaqt indikatorlari.
- Tayyorlash vaqti indikatorlari.
- Ishga tushirishni kechiktirishning 1 va 2 taymerlari indikatorlari.
- «ПАП» («БУГ»), «ЖАРКА» («QOVURISH»), «ТУШЕНИЕ» («DIMLASH») dasturlarida qism-dasturlar indikatorlari.
- «BAPKA» («PISHIRISH») dasturida qism-dastur indikatorlari.
- «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIOSHPAZ») dasturida tayyorlash harorati indikatorlari.

I. FOYDALANISHNI BOSHLAGHDAN AVVAL

Mahsulot va uning butlochi qismlarini qutidan ehtiyotlik bilan oling. Barcha qadoqlash materialarini olib tashlang.

! *Ogohlantiruvchi nakleykalar, ko'rsatkili nakleykalar va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'rsatilgan yoriqlarni albatta o'z joyida saqlang!* Mahsulotda seriya raqamining bo'lmasligi sizni kafoflati xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi.

Jihoz korpusini nam latta bilan arting. Jomni iliq sovunli suv bilan yuving. Yaxshilab quriting. Jihozdan ilk marta foydalanaganda begona hid paydo bo'lishi mumkin, bu jihoz nosozligining natijasi hisoblanmaydi. Bu holda jihozni tozalashni amalga oshiring.

STOP *DIQQAT! Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lgan holda foydalanish taqiqlanadi.*

II. MULTIPISHIRGICHDAN FOYDALANISH

Jihozni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnatilginki, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gultug'ozlar, bezakli oplamlar, elektron jiozlar va ortiqcha namlik va haroratdan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materialarga tushmasin.

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

Soatni o'rnatish

- Jihozni elektr tarmog'iga ulang. «Отложенный старт» tugmachasini bosing va uch soniya ishlab turing, displayda joriy vaqt daqiqasi indikatorlari millitlay boshlaydi.
- «Время приготовления» tugmachasini bosish bilan daqiqa qiymatini qadamba-qadam o'zgartiring. Agar tugmacha uch soniyadan ortiq bosib turilsa, qiymatni tezlashtirilgan o'zgartirish boshlanadi. Daqiqani o'rnatish tugallanishi bilan «Установка времени» tugmachasini bosing, displayda joriy vaqtning soat indikatorlari millitlay boshlaydi.
- «Время приготовления» tugmachasini bosish bilan soat qiymatini qadamba-qadam o'zgartiring. Agar tugmacha uch soniyadan ortiq bosib turilsa, qiymatni tezlashtirilgan o'zgartirish boshlanadi.
- Vaqtni o'rnatish yakunlanishi bilan «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosing uchi vaqt indikatorlari millitlashdan to'xtaguncha bir necha soniya kuting.

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RMC-M70 pishirgichida har bir dastur uchun standart o'rnatilgan tayyorlash vaqti qiymatini o'zgartirish imkoniyati ko'zda tutilgan. Berilayotgan vaqtning o'zgarish qadami va mumkin bo'lgan diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi. Buning uchun:

- «Меню» tugmachasini bosish bilan avtomatik tayyorlash dasturini tanlang. «Установка времени» tugmachasini bosing, daqiqa indikatorlari millitlay boshlaydi. «Время приготовления» tugmachasini bosish bilan daqiqa qiymatini qadamba-qadam o'zgartiring. Agar tugmacha uch soniyadan ortiq bosib turilsa, qiymatni tezlashtirilgan o'zgartirish boshlanadi.
- «Установка времени» tugmachasini bosing, soat indikatorlari millitlay boshlaydi. «Время приготовления» tugmachasini bosish bilan soat qiymatini qadamba-qadam o'zgartiring. Agar tugmacha uch soniyadan ortiq bosib turilsa, qiymatni tezlashtirilgan o'zgartirish boshlanadi.
- Tayyorlash vaqtini bir soatdan kamroqda o'rnatish zarur bo'lgan holdarda soatni o'rnatish rejimida «Время приготовления» tugmachasini displayda soat indikatorlari yoqliguncha ketma-ket bosing. «Установка времени» tugmachasini bosing, daqiqa indikatorlari millitlay boshlaydi. «Время приготовления» tugmachasini ketma-ket bosish bilan kerakli daqiqa qiymatini o'rnatang.

4. Qilingan o'natmalarni bekor qilish uchun «Подогрев/Отмена» tugmachasi bosing. Zarur bo'lgan hollarda butun dasturni qaytadan kiriting.
- Автоматик дастурни qo'lda o'zgartirishda jihat darhol minimat tayyorlash vaqtini qo'yadi.**

REDMOND RMC-M70 quruvtaga bog'liq bo'lgan xotiraga ega. Elektr ta'minatini 10 daqiqagacha bo'lgan jumladan vaqtinchalik o'chib qolgan vaqtlarda barcha berilgan sozlanmalar, muladdan kechiktirilgan ishga tushirish sozlanmalari saqlanib qoladi.

«Отложенный старт» funksiyasi

Автоматик tayyorlash dasturi bajarilishi kerak bo'lgan aniq vaqtni berishga imkon beradi. Tayyorlash jarayonini 10 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 24 soatgacha bo'lgan diapazonda kechiktirish mumkin. Jihat ko'pincha taom tayyor bo'ladigan vaqtni eslab qolishga imkon beruvchi ikkita mustaqil taymer bilan jilozlangan. Taymerni sozlash uchun:

1. «Меню» tugmachasini bosish bilan avtomatik tayyorlash dasturini tanlang.
2. «Установка времени» va «Время приготовления» tugmachalari bilan dastur ishinang talab qilingan vaqtini o'rnatning yoki tayyorlash vaqtining standart qiymatini qoldiring.
3. «Отложенный старт» tugmachasini bosish bilan «ТАЙМЕР 1» («TAYMER 1») yoki «ТАЙМЕР 2» («TAYMER 2») ni tanlang.
4. «Установка времени» tugmachasini bosish bilan taymerdagi soatni o'rnatish rejimini yoqing, soat indikatorini millitlay boshlaydi.
5. «Время приготовления» tugmachasi yordamida kerakli soat qiymatini o'rnatning. O'rnatish qadami — 1 soat.
6. «Установка времени» tugmachasini qayta bosish bilan taymerdagi daqiqani o'rnatish rejimini yoqing, daqiqa indikatorini millitlay boshlaydi.
7. «Время приготовления» tugmachasi yordamida kerakli daqiqa qiymatini o'rnatning. O'rnatish qadami — 10 daqiqa.
8. Vaqtni o'rnatish yakunlanishi bilan «Старт» tugmachasini bosing. «Старт», «Подогрев/Отмена» va «Отложенный старт» tugmachalari indikatorlari yanadi. Displayda taomning tayyor bo'lish vaqti namoyish qilinadi.
9. Dastur ishi yakunlanishi bilan taomni avtomatik itishtirish boshlanadi.

«Отложенный старт» funksiyasidan «ЖАРКА» («COUVURISH») va «PASTA» dasturlaridan boshqa barcha dasturlarda foydalanish mumkin.

«Отложенный старт» funksiyasida vaqtni o'rnatishda ayrim dasturlarda vaqt hisobini faqat jihat berilgan ishchi haroratiga chiqqandan keyiniga boshlanishi hisobga olish zarur.

Tayyor taomlarini hazoratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik itishtirish)

Автоматик itishtirish tanlangan tayyorlash dasturi ishga tushirilishi bilan avtomatik ravishda yoqliadi va u yakunlanishi bilan tayyor taom haroratini 70–75°C darajasida 24 soat davomida ushlab turishi mumkin. Автоматик itishtirish yoqliganda «Подогрев/Отмена» tugmachasi indikatorlari yanadi, tayyorlash dasturi yakunlanishi bilan ushbu rejimdagi itishtirish vaqtining hisobi namoyish qilinadi.

Автоматик itishtirishni avvaldan o'chirib qo'yish

Zarur bo'lgan hollarda siz avtomatik itishtirish funksiyasini tayyorlash dasturi ishga tushirilgandan keyin darhol o'chirib qo'yishingiz mumkin. Buning uchun dastur tanlanganidan va «Старт» tugmachasi bosilganidan keyin «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» tugmachasini bosing va uch soniya ushlab turung.

«Подогрев/Отмена» tugmachasi indikatorlari o'chadi. «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» tugmachasini qayta bosish va uch soniya ushlab turish yana avtomatik itishtirish funksiyasini yoqadi. «Подогрев/Отмена» tugmachasi indikatorlari yanadi.

Shu tarzda «Отложенный старт» funksiyasidan foydalaniganda avtomatik itishtirishni avvaldan o'chirib qo'yish mumkin.

Taomlarni itishtirish funksiyasi

REDMOND RMC-M70 multipishirgichidan taomlarni itishtirish uchun foydalanish mumkin. Tayyor taomni jonga soling, uni jihat korpusiga qo'ying. Barcha masalliqarni, jumladan suyuqlikning jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring. Imomning nusxasiz o'rnatilganligiga va qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.

Автоматик tayyorlash dasturlaridan foydalanigandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Kerakli masalliqarni tayyorlang (o'lchang).
2. Masalliqarni tayyorlash dasturiga mahsulot tarzda multipishirgich jomiga joylashtiring va uni jihat korpusiga qo'ying. Barcha masalliqarni, jumladan suyuqlikning jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring. Imomning nusxasiz o'rnatilganligiga va qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Multipishirgich qopqog'ini tiqitilgan tovush chiqargan holda yoqing. Jihatni elektr tarmog'iga ulang.
4. «Меню» tugmachasini bosgan holda kerakli tayyorlash dasturini tanlang (displayda tegishli dastur indikatorlari yanadi).
5. Agar dastrda mahsulot turini (taom turini) tanlash ko'zda tutilgan bo'lsa, «Вид продукта» («ПАП» («BUG»)), «ЖАРКА» («COUVURISH»), «ТУШЕНИЕ» («DIMLASH») dasturlari uchun yoki «Варка» («Pishirish») («ВАРКА») («PISHIRISH») dasturi uchun tugmachasini bosish bilan tegishli qism-dasturni tanlang. Har bir qism-dastur uchun o'zining standart tayyorlash qiymati o'rnatilgan, u jihat displayda namoyish qilinadi.
6. Agar sizni standart tayyorlash vaqti qanoatlantirmasa, siz ushbu qiymatni o'zgartirishingiz mumkin. Jihat ushbu dasturdagi siz tomoningizdan o'zgartirilgan so'ngi tayyorlash vaqtini eslab qoladi va uni displayda namoyish qiladi. Dastablak o'rnatilgan qiymatlarga qaytish uchun dasturni tanlashdan avval «Установка времени» tugmachasini bosing va tovushli signal berilguncha 3 soniyacha ushlab turung.
7. Zarur bo'lgan hollarda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatning. «ЖАРКА» («COUVURISH») va «ПАСТА» («PASTA») dasturlarida ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.
8. Tayyorlash dasturini ishga tushirish uchun «Старт» va «Подогрев/Отмена» tugmachalari indikatorlari yonmaguncha «Старт» tugmachasini bosing. O'rnatilgan dasturni bajarish va tayyorlash vaqtining tekshiri hisobi boshlanadi.

«ПАП» («BUG») dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi jomdagi suv qaynaganidan va yetarli darajadagi bug' zichligiga erishilgandan so'ng, «ЖАРКА» («COUVURISH») va «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIOSHPAZ») dasturlarida — jom qizidilgan berilgan haroratiga erishilgandan so'ng, «PASTA» dasturida — jomdagi suv qaynaganidan, mahsulotlar joylashtirilganidan va «Снапп» tugmachasi qayta bosilganidan so'ng boshlanadi.

9. Zarur bo'lgan hollarda avtomatik itishtirish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish mumkin.
10. Tayyorlash dasturining yakunlanganligi to'g'risida sizni tovushli signal xabarador qiladi. Keyin tanlangan dastur yoki jorij sozlanmalarga bog'liq ravishda jihat avtomatik itishtirish rejimiga («Подогрев/Отмена» tugmachasi indikatorlari yanadi) yoki kutish rejimiga («Crapp» tugmachasi indikatorlari yanadi) o'tadi.
11. Kiritilgan dasturni bekor qilish, tayyorlash yoki avtomatik itishtirish jarayonini to'xtatish uchun «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosing.

«МУЛЬТИПОВАР» («MULTIOSHPAZ») dasturi

Ushbu dastur harorat va tayyorlash vaqtining foydalanuvchi tomonidan berilgan parametrlari bo'yicha taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIOSHPAZ») dasturi tufayli REDMOND RMC-M70 multipishirgichi bir qator oshxonaga jilozlarini vazifasini bajarishi mumkin va eski oshpazlik kitobida o'qigan yoki internetdan olingan sizni qiziqitirgan deyarli istalgan resept bo'yicha taomlarni tayyorlashga imkon beradi.

Standart bo'yicha «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIOSHPAZ») dasturida tayyorlash vaqti 10 daqiqani, standart tayyorlash harorati esa — 160°C ni tashkil qiladi.

Haroratni qo'lda o'zgartirish diapazoni (t°C/Автоподогрев вкл/выкл) tugmachasini bosish bilan o'zgartiriladi; 5°C o'zgartirish qadami bilan 35–160°C.

Vaqtni qo'lda o'zgartirish diapazoni: 1 daqiqa (5 daqiqadan 1 soatgacha oraliq uchun) yoki 5 daqiqaga (1 soatdan 12 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) teng o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqa — 12 soat.

«ПАП» («BUG») DASTURI (bug' da tayyorlash)

Sabzavotlar, baliq, qo'sht, parhezboz va vegetarian taomlar, manti, bolalar taomlarini bug' da tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («ОБОШИ») («SABZAVOTLAR»), «МЯСО» («GOSHT»), «РИБА» («BALIQ»). Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

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

1. Jomga 600–1000 ml suv quyung. Bug' da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatung.
2. Mahsulotlarni reseptga ko'rsa o'lchang va tayyorlang, ularni konteynerga bir tekis yoqing va jomni jihat korpusiga qo'ying. Jomning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. «Автоматик tayyorlash dasturlaridan foydalanigandagi harakatlarning umumiy tartibi» 3-11-bandlaridagi ko'rsatmalarga amal qiling.

«ЖАРКА» («COUVURISH») dasturi

Sabzavotlar, go'sht, baliq, dengiz mahsulotlari, yarim tayyor mahsulotlarni qovurish uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («ОБОШИ») («SABZAVOTLAR»), «МЯСО» («GOSHT»), «РИБА» («BALIQ»). Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Махsulotlarni jihat qopqog'ini o'chib qo'lgan holda qovurishni maslahat beramiz.

«ТУШЕНИЕ» («DIMLASH») dasturi

Go'sht, baliq va sabzavotlarni, dengiz mahsulotlarini dimlash hamda xolodlar va uzoq vaqt issiqlik bilan islov berishni talab qiluvchi boshqa mahsulotlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («ОБОШИ») («SABZAVOTLAR»), «МЯСО» («GOSHT»), «РИБА» («BALIQ»).

«ВАРКА» («QAYNATIB PISHIRISH») dasturi

Guruch, grechixa va yormalardan sochiluvchan bo'tqalarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («РИС/КУПТА» («GURUCH/YORMA»), «ПЛОД» («PALOV»), «МОЛОЧНАЯ КАША» («SUTLI BOTQO'A»).

Sutli bo'tqalarni tayyorlashga quyidagilar tavsiya qilinadi:

- butun donli (guruch, grechixa, oqlangan tariq va boshq.) barcha yormalarni yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lash;
- reseptlar kitobida ko'rsatilgan nisbatlarga qat'iy amal qilish, masalliqar miqdorini mutanosib tarzda o'zgartirish;
- qaymog'i olinmagun suttan foydalanigandan uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashirish.

«ПАСТА» («PASTA») dasturi (makaronlarni tayyorlash)

Makaron mahsulotlari, chuchvara kabilarini tayyorlash, tuxum va sosikalarni qaynatib pishirish uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 2 daqiqadan 20 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Dastur suvni qaytinishni ko'zda tutadi, keyin masalliqarni yuklash va

keyin «Crapt» tugmachasini bosish zarurligi to'g'risida xabardor qiluvchi tovushli signal beriladi, shundan so'ng tayyorlash vaqtlarining teskari hisobi boshlanadi.



Ayrim mahsulotlari (makaron, chuqchvara va boshqa) tayyorlaganda ko'pik hosil bo'ladi. Uning jomdan tashib ketishini oldini olish uchun qopqoqni olib qo'ygan holda tayyorlash mumkin.

«СЪП» («SHO'RVA») DASTURI

Turli birinchi taomlar hamda kompotlar va ichimliklar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qotda o'rnatish mumkin.

«BbIPEKKA» («PISHIRIQ») dasturi

Pishiriqlarni (kekalar, biskvitlar, pirolar) tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 30 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qotda o'rnatish mumkin.



Biskvitning tayyorligini unga yog'och tayoqchani (tish kavlagichni) sanchib ko'rib tekshirish mumkin. Agar uni olinsa va unda yopishib qolgan xamir qoldiqlari qolmasa – biskvit tayyor.

III. MULTIPISHIRGICH USTIDAN QAROV

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

- Jihozdan dastlabki foydalanishdan avval hamda tayyorlashdan keyin taom hidlarini ketkazish uchun yarimta limonga «rAP-PbIbA» pishirish dasturida ishtov berishni tavsiya qilamiz (15 daqiqa).
- Tayyorlangan taom bilan yoki suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirgichda qoldirmang. Tayyor taomni jomni muzlatgichda saqlashingiz va zarur bo'lgan hollarda isitish funksiyasidan foydalanib multipishirgichda taomni isitishingiz mumkin.
- Agar jihozdan uzoq vaqt foydalanmasangiz, uni elektr tarmog'idan uzib qo'ying. Ishchi kamera, jumladan qizdirish diski, jom, ichki qopqoq va bug' klapani toza va quruq bo'lishi kerak.
- Mahsulotni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yumsuq latta va nozik idish yuvish vositalaridan foydalaning.



Jihozi tozalashda dag'al salfetkalar yoki gubkalar (agar ushbu qo'llanmada maxsus aytib o'tilmagan bo'lsa), abraziv pastalardan foydalanish TAQQLANADI. Yana kimyoviy jihatdan faol bo'lgan yoki taomga tegib turuvchi buyumlar bilan qo'llash uchun tavsiya qilinmaydigan istalgan moddalardan foydalanishga ham yo'l qo'yilmaydi.



Jihoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TAQQLANADI!

- Multipishirgichning rezinani qismlarini tozalashda juda ehtiyot bo'ling: ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihozning notog'ri ishlashiga olib ketishi mumkin.

Jihoz korpusini ifloslanganlik darajasiga ko'ra tozalash mumkin. Jom, ichki alyumin qopqoq va olinuvchi bug' klapanini jihozdan har safar foydalgandan keyin tozalash lozim. Multipishirgichda tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi kondensatni jihozdan har safar foydalgandan keyin chiqarib tashlang. Ishchi kameraning ichki yuzalarini zaruratga ko'ra tozalang.

Ichki qopqoqni tozalash

- Multipishirgich qopqog'ini oching.
- Ikki plastmassa fiksatorni markazga tomon yo'nalishda ular ochilgunicha bosing.
- Kuch ishlamagan holda ichki qopqoqni u asosiy qopqoqdan ajralishi uchun bir oz o'zingizga va pastga torting.
- Har ikkala qopqoq yuzalarini nam latta yoki salfetka bilan arting, zarur bo'lgan hollarda idish yuvish vositasidan foydalaning.

- Alyumin qopqoqni yuqori chuqurchalarga joylashtiring va uni asosiy qopqoq bilan birlashtiring. Ozgina kuch bilan fiksatorlarni qitirilgan tovush chiqqunicha bosing. Ichki qopqoq mahkam qotirilishi kerak.

Bug' klapanini tozalash

- Uni botiq joyidan ozgina kuch bilan yuqoriga tortish orqali bug' klapanini (jihozning yuqori qopqog'ida joylashgan) ehtiyotlik bilan oling.
 - Bug' klapaning ichki kojuxini soat strekasi yo'nalishiga qarama-qarshi yo'nalishda oxirigacha burang va tasqi qismdan ajratib oling.
 - Rezinani fiksatorni ehtiyotlik bilan ajratib oling, uni va klapaning qolgan barcha qismlarini qaror va tozalash qoidalarga amal qilgan holda yuving.
- !** *Diqqat! Deformatsiyalanishining oldini olish uchun klapan rezinkasini burash va cho'zish ta'qiqlanadi.*
- Bug' klapanini teskari tartibda yig'ing va uni qurilma qopqog'ida uyach-haga (o'lish uchun botig'ini orqaga qilgan holda) o'rnatang.

Taom tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi va jihoz korpusida jom atrofidagi maxsus bo'shliqda toplanuvchi kondensatni salfetka yordamida osongina ketkazish mumkin.

Ishchi kamerani tozalash

Ushbu qo'llanmadagi ko'rsatmalarga qat'iy amal qilingan hollarda ishchi kameraga suyuqlik, taom zarrachalari yoki chiqindilarning tushish ehtimoli juda kam. Agar baribir jiddiy ifloslanish yuz bergan bo'lsa, jihozning notog'ri ishlashi yoki jihozning ishdan chiqishining oldini olish uchun ishchi kamera yuzasini tozalash lozim.



Multipishirgich ishchi kamerasini tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling.

Ishchi kameraning yon devorlari, qizdirish diski yuzasi va markaziy termodat-hik (tub qismining o'rtasida joylashgan) kojuxini nam (xo'l emas!) gubka yoki salfetka bilan tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasidan foydalanayotgan bo'lsangiz, keyingi taom tayyorlash vaqtida noxush hid paydo bo'lmasligi uchun uning qoldiqlarini yaxshilab ketkazish lozim.

Markaziy termodat-hik atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushib qolgan hollarda ularni pinsep yordamida datchik kojuxiga bosmagan holda olib tashlang. Qizdirish diski yuzasi ifloslangan hollarda o'rtacha qattiqlikdagi namlangan gubka yoki sintetik chiytkadan foydalanish mumkin.



Jihozdan muntazam ravishda foydalanilganida vaqt o'tishi bilan qizdirish diski-ni rangi to'liq yoki qisman o'zgarishi mumkin. Buning o'zi qurilmaning nosoz ekanligini bildirmaydi va uning to'g'ri ishlashiga ta'sir ko'rsatmaydi.

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUHOJAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Bayoni	Bartaraf qilish
E1-E3	Tizim xatosi, boshqaruv platosi yoki qizdirish elementi ishdan chiqqun bo'lishi mumkin.	Jihozni elektr tarmog'idan uzib, sovutving. Qopqoqni zich qilib yop-ing. Agar muammoni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Nosozlik	Ehtimol tutilgan sababi	Nosozlikni bartaraf etish
Yoqilmayapti.	Elektr tarmog'idan tok kelmayapti.	Elektr tarmog'ida kuchlanishni tekshiring.

Taom haddan tashqari uzoq tayyorlanaypti.	Elektr tarmog'idan kelayotgan tok oqimida uzilishi mavjud.	Elektr tarmog'ida 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'rnatang.
Qizituvchi element ifloslangan.		Asbobi elektr tarmog'idan uzib, Asbob sovishini kuting. Qizituvchi elementni tozalang.

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 25 oy muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddati mobaynida ishlal 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 notog'ri muomalada bo'linishi natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'liq butligi saqlanib qolgan holdadigan tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflanma materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.)ning tabiiy eskirishiga tabiiq etilmaydi.

Maxsulotni ishlal chiqarilgan sanasini mahsulotning korpusida mahsulotning xizmat muddati va kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati tarqatadi (agarda sotilgan sanasini aniqlab bo'lmasa).

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

Asbobning ishlal 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 amatga oshirilgan bo'lsa.



Asbob o'rami, foydalanishga doir qo'llanmani, shuningdek asbobning o'zini utiltashtirish chiqindilarga ishtov berish bo'yicha mahalliy davlat muvofiq amatga oshirilishi lozim. Mazkur ashyolarini odatdagi maishiy axstav bilan birlashtirish ta'qiqlanadi.

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

MĂSURI DE SECURITATE



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

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


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




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

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

cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

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

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

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

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv co-

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

- 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.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M70
Putere	860 W
Tensiune	220–240 W, 50 Hz
Volumul maxim al castronului	5 l
Suprafața castronului	antiaderent ceramic Anato® (Coreea)
Supapă de evacuare aburi	detășabilă
Ecran LCD	monocromatic
Încălzire 3D	da
Numărul de programe	42 (16 automate, 26 setare manuală)
Încălzire automată	da, până la 24 ore
Deconectarea preventivă a încălzirii automate	da
Funcția de încălzire a mâncărilor	da, până la 24 ore
Selectarea temperaturii de pregătire	da
Funcția de pornire decalată	da, 2 indicatoare de timp
Memorarea ultimului timp de pregătire	da

Părți componente:

Multicooker cu castronul fixat în interior	1 buc.
Coș pentru pregătire pe aburi	1 buc.
Coș cu mâner pentru prăjire în friteuză	1 buc.
Clește pentru castron	1 buc.
Pahar gradat	1 buc.
Polonic	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Support pentru polonic/lingură	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare	1 buc.
Cartea "200 rețete"	1 buc.
Carte service	1 buc.
Cablu alimentare	1 buc.

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

Construcția aparatului A1

1. Capac cu supapă evacuare aburi detășabil
2. Capac interior din aluminiu
3. Castron detășabil
4. Panou de comandă cu ecran LCD
5. Lingură plată
6. Pahar gradat
7. Coș pentru pregătire pe aburi
8. Polonic
9. Coș pentru prăjire
10. Cablu alimentare
11. Clește pentru castron
12. Support pentru polonic/lingură

Destinația butoanelor A2

1. "Время приготовления" ("Timpul de pregătire") – setarea orelor și a minutelor:
 - în setarea timpului curent;
 - în setarea timpului cu pornire decalată;
 - în setarea timpului de pregătire în cadrul programului.
2. "Установка времени" ("Setarea timpului") – setarea valorii de timp în ore și în minute la setarea timpului curent, a timpului de pregătire și a timpului cu pornire decalată.
3. "Отложенный старт" ("Pornire decalată") – setarea timpului curent; selec-

tarea uneia din cele două valori de timp cu pornire decalată.

4. "Подогрев/Отмена" ("Anulare/Încălzire") – anularea tuturor programelor și a setărilor (cu excepția setărilor timpului curent); pornirea manuală a funcției de încălzire.
5. "Меню" ("Menu") – selectarea programului de pregătire (este selectat succesiv cu fiecare apăsare de buton).
6. "Варка" ("Fierbere") – selectarea categoriei de mâncare în programul "ВАРКА" ("FIERBERE") (este selectată succesiv cu fiecare apăsare de buton)
7. "Вывод продукта" ("Timpul produsului") – selectarea subprogramului în funcție de tipul de produs în programele "ПАП" ("ABUR"), "ЖАРКА" ("PRĂJIRE"), "ТУШЕНИЕ" ("ÎNĂBUȘIRE PRIN PRĂJIRE") (este selectat succesiv cu fiecare apăsare de buton).
8. "LC/Автоматический вкл/выкл" ("*/C/Încălzire automată pornit/oprit") – modificarea temperaturii de pregătire în programul "МУЛЬТИПОВАР" ("MULTIBUCĂȚAR"), oprirea încălzirii automate.
9. "Старт" ("Start") – pornirea programului de pregătire selectat; pornirea expres a programului "ВАРКА – РИС/КРУПА" ("FIERBERE – OREZ/CRUPE").

i Butoanele 4, 5, 7 și 9 sunt dotate cu simboluri tactile pentru persoanele cu vederea slabă.

Construcția ecranului A3

1. Indicatorul programului de pregătire.
2. Indicatorul de timp curent.
3. Indicatorul timpului de pregătire.
4. Indicatorul de timp 1 și 2 cu pornire decalată.
5. Indicatorul subprogramelor în programele "ПАП" ("ABUR"), "ЖАРКА" ("PRĂJIRE"), "ТУШЕНИЕ" ("ÎNĂBUȘIRE PRIN PRĂJIRE").
6. Indicatorul subprogramelor în programul "ВАРКА" ("FIERBERE").
7. Indicatorul temperaturii de pregătire în programul "МУЛЬТИПОВАР" ("MULTIBUCĂȚAR").

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scotați a atenție aparatul și piesele componente din cutie. Îndepărtați ambalajul.

! Păstrați în mod obligatoriu etichetele de atenționare, etichetele-indicator de plăcuța cu numărul de serie de pe corpul aparatului! Pierderea numărului de serie de pe corpul aparatului vă lipsește în mod automat de dreptul de a beneficia de serviciile de garanție.

Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură moale. Spălați castronul cu apă caldă cu spumă. Uscați-l bine. La prima utilizare a aparatului este posibilă apariția unor mirosuri străine, ceea ce nu reprezintă o defecțiune a aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului.

STOP ATENȚIE! Este interzisă utilizarea aparatului dacă au fost semnătate defecțiuni.

II. UTILIZAREA MULTICOOKER

Așezați aparatul pe o suprafață orizontală plană fixă astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de evacuare aburi să nu afecteze tapetul din bucătărie, suprafețele decorative, aparatele electronice sau oricare alte obiecte sau materiale, care pot avea urmări de pe urma umidității și temperaturii crescute.

Înainte de pregătirea mâncării verificați dacă părțile interne și externe vizibile ale aparatului nu au defecțiuni, zgăriațuri sau alte deranjamente. Între castronul aparatului și elementul de încălzire nu trebuie să existe obiecte străine.

Setarea timpului de pregătire

1. Conectați aparatul la o sursă electrică. Țineți apăsat timp de trei secunde butonul "Отложенный старт", pe ecran va începe să licărească indicatorul de timp în minute a timpului curent.
2. Apăsând butonul "Время приготовления" modificați treptat valoarea tim-

pului în minute. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei minute, va începe modificarea rapidă a valorii de timp. După finalizarea setării timpului în minute, apăsați butonul "Установка времени" iar pe ecran va începe să licărească indicatorul de timp în ore a timpului curent.

3. Apăsând butonul "Время приготовления" modificați treptat valoarea timpului în ore. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, va începe modificarea rapidă a valorii de timp.
4. După finalizarea setării timpului în minute apăsați butonul "Подогрев/Отмена" sau așteptați timp de câteva secunde până când indicatorul de timp nu va mai licări.

Setarea timpului de pregătire

Multicooker REDMOND RMC-M70 are prevăzută opțiunea modificării manuale a timpului de pregătire setat implicit pentru fiecare program. Pasul de instalare și diapazonul posibil pentru timpul selectat depinde de programul de pregătire ales.

Pentru modificarea timpului de pregătire:

1. Apăsând butonul "Меню" selectați programul automat de pregătire. Apăsând butonul "Установка времени", pe ecran va începe să licărească indicatorul de timp în minute. Prin apăsarea butonului "Время приготовления" modificați treptat valoarea timpului în minute. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, va începe modificarea rapidă a valorii de timp.
2. Apăsând butonul "Установка времени", pe ecran va începe să licărească indicatorul de timp în ore. Prin apăsarea butonului "Время приготовления" modificați treptat valoarea timpului în ore. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, va începe modificarea rapidă a valorii de timp.
3. În caz de necesitate puteți seta timpul de pregătire mai mic de o oră în regimul de setare a timpului, apăsând succesiv butonul "Время приготовления" până la dispațiția de pe ecran a indicatorului de timp în ore. Apăsând butonul "Установка времени", indicatorul timpului în minute va începe să licărească. Prin apăsarea succesivă a butonului "Время приготовления" setați timpul necesar în minute.
4. Pentru anularea setărilor efectuate țineți apăsat lung butonul "Подогрев/Отмена", după care setați programul de pregătire de la început.

i În cazul modificării manuale a programului automat de pregătire aparatul afișează valoarea minimă de timp de pregătire.

Multicooker REDMOND RMC-M70 este dotat cu memorie energetică independentă. Astfel, în cazul intreruperii alimentării cu energie electrică a aparatului de până la 10 minute toate setările efectuate, inclusiv setările cu pornire decalată, sunt păstrate.

Funcția "Отложенный старт"

Funcția permite setarea timpului exact când trebuie executat programul automat de pregătire. Procesul de pregătire poate fi decalat în limita de timp cuprinsă între 10 minute până la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute. Aparatul este dotat cu două valori de timp independente, care permit memorarea timpului când se prepară cei mai des mâncarea.

Pentru setarea valorilor de timp este necesar:

1. Apăsați butonul "Меню" și selectați programul automat de pregătire.
2. Cu ajutorul butoanelor "Установка времени" și "Время приготовления" setați timpul necesar de funcționare a programului sau lăsați setările de fabrică a timpului de pregătire.
3. Apăsând butonul "Отложенный старт" setați "ТАЙМЕР 1" ("TIMPUL 1") sau "ТАЙМЕР 2" ("TIMPUL 2").
4. Apăsând butonul "Установка времени" porniți regimul de setare a timpului în ore, iar indicatorul de timp în ore va începe să licărească.
5. Cu ajutorul butonului "Время приготовления" setați timpul necesar în ore. Pasul de setare – 1 oră.
6. Prin apăsarea repetată a butonului "Установка времени" porniți regimul de setare a timpului în minute, iar indicatorul de timp în minute va înce-

- pe să lăcărească.
- Cu ajutorul butonului "Время приготовления" setați timpul necesar în minute. Pasul de setare - 10 minute.
 - După finalizarea setării timpului apăsați butonul "Старт". Indicatorii butonelor "Старт", "Подогрев/Отмена" și "Отложенный старт" se vor aprinde. Pe ecran va fi afișat timpul de finalizare a mâncării.
 - La finalul programului va începe încălzirea automată a mâncării.

i Utilizarea funcției "Отложенный старт" este valabilă pentru toate programele, cu excepția programelor „ЖАРКА” („PRĂJIRE”) și „ПАСТА” („PASTE”).

În momentul setării valorilor de timp în funcția "Отложенный старт" este important să țineți cont, că în unele programe numărătoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce aparatul va atinge o temperatură de lucru corespunzătoare.

Funcția de menținere a temperaturii mâncărilor gătite (încălzirea automată)

Încălzirea automată se activează în mod automat o dată cu pornirea programului de pregătire, iar după finalizarea programului va menține temperatura mâncării gătite în limita a 70-75°C timp de 24 ore. În momentul pornirii funcției de încălzire automată indicatorul butonului "Подогрев/Отмена" se va aprinde, iar după finalizarea programului de pregătire pe ecran va fi afișată numărătoarea inversă a timpului de lucru în acest regim.

Deconectarea anticipată a funcției de încălzire automată

În caz de necesitate puteți deconecta funcția de încălzire automată imediat după pornirea programului de pregătire. Astfel, după selectarea programului și după apăsarea butonului "Старт" țineți apăsat timp de trei secunde butonul "т/с/Автоподогрев вкл/выкл".

Indicatorul butonului "Подогрев/Отмена" se va stinge. Dacă țineți apăsat din nou butonul "т/с/Автоподогрев вкл/выкл" timp de trei secunde încălzirea automată va porni din nou. Indicatorul butonului "Подогрев/Отмена" se va aprinde.

Aparatul are prevăzută opțiunea deconectării anticipate a funcției de încălzire automată activând funcția "Отложенный старт".

Funcția de încălzire a mâncării

Multicooker REDMOND RMC-M70 poate fi folosit și pentru încălzirea mâncărilor reci. Turnați mâncarea în castron, după care așezați-l în corpul aparatului, închideți capacul și apăsați butonul "Подогрев/Отмена". Aparatul va încălzi mâncarea până la 70-75°C. Această temperatură va fi menținută timp de 24 ore. Prin apăsarea repetată a butonului "Подогрев/Отмена" încălzirea va putea fi deconectată.

Instrucțiuni generale de utilizare a programelor automate de pregătire

- Pregătiți (cântăriți) ingredientele necesare.
- Turnați ingredientele în castronul multicooker în conformitate cu programul de pregătire, așezați castronul în corpul aparatului. Țineți cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maxim al marșajului aflat pe partea interioară a castronului. Verificați dacă castronul este așezat fix, nu este înclinat și dacă aderă strâns cu elementul de încălzire.
- Închideți capacul până la auzul unui sunet de închidere. Conectați aparatul la o sursă electrică.
- Apăsând butonul "Меню" selectați programul necesar de pregătire (pe ecran se va aprinde indicatorul corespunzător al programului).
- Dacă în program este prevăzută selectarea tipului de produs (tipul mâncării), atunci selectați subprogramul corespunzător prin apăsarea butonului "Вид продукта" (pentru programele „ПАР” („ABUR”), „ЖАРКА” („PRĂJIRE”), „ТУШЕНИЕ” („ÎNĂBUȘIRE PRIN PRĂJIRE”) sau „Варка” („Fierbere”) (pentru

programul „БАПКА” („FIERBERE”). Pentru fiecare subprogram sunt stabilite propriile valori de timp de pregătire setate implicit și care sunt afișate pe ecranul aparatului.

- Dacă nu vă convine timpul de pregătire setat implicit, atunci programul vă permite să modificați aceste valori. Aparatul memorează ultima modificare de timp de pregătire efectuată în programul de pregătire pe care o afișează pe ecran. Pentru a reveni la setările din fabrică înainte de selectarea programului țineți apăsat 3 secunde butonul "Установка времени" până la auzul unui semnal sonor.
- În caz de necesitate setați timpul cu pornire decalată. Această opțiune nu este valabilă însă pentru programele „ЖАРКА” („PRĂJIRE”) și „ПАСТА” („PASTE”).
- Pentru pornirea programului de pregătire apăsați butonul "Старт" până când se vor aprinde indicatoarele butonelor "Старт" și "Подогрев/Отмена". Va începe derularea programului setat și numărătoarea inversă a timpului de pregătire.
- i** În programul „ПАР” („ABUR”) numărătoarea inversă a timpului de pregătire pornește după ce începe să fiarbă apa și în castron se formează o densitate corespunzătoare de aburi; în programele „ЖАРКА” („PRĂJIRE”) și „МУЛЬТИПОВАР” („MULTIBUCĂȚAR”) - după ce castronul se fierbează la o temperatură de lucru corespunzătoare; în programul „ПАСТА” („PASTE”) - după ce începe să fiarbă apa în castron, după ce ați așezat ingredientele în castron și ați mai apăsat o dată butonul "Старт";
- În caz de necesitate puteți deconecta din timp funcția de încălzire automată.
- Finalizarea programului de pregătire va fi anunțată printr-un semnal sonor. În continuare, în funcție de programul ales și de setările curente, aparatul va trece în regim de încălzire automată (se va aprinde indicatorul butonului "Подогрев/Отмена") sau în regim de așteptare (va licări indicatorul butonului "Старт").
- Pentru a anula programul setat, pentru a întrerupe procesul de pregătire sau încălzirea automată apăsați butonul "Подогрев/Отмена".

Programul „МУЛЬТИПОВАР” („MULTIBUCĂȚAR”)

Acest program este destinat pregătirii mâncărilor în conformitate cu parametrii de temperatură și de timp setați de beneficiar. Datorită programului „МУЛЬТИПОВАР” („MULTIBUCĂȚAR”) multicooker REDMOND RMC-M70 poate înlocui cu succes o serie întreagă de aparate de bucătărie și permite pregătirea oricăror tipuri de mâncare după rețetele care v-au trezit curiozitatea și despre care a-ți citit într-o carte veche de rețete sau chiar pe Internet.

Timpul implicit de pregătire în cadrul programului „МУЛЬТИПОВАР” („MULTIBUCĂȚAR”) este de 10 minute, temperatura implicită de pregătire - 160°C.

Diapazonul de setare manuală a temperaturii (poate fi modificat prin apăsarea butonului "т/с/Автоподогрев вкл/выкл") este cuprins între 35-160°C cu pasul de setare de 5°C.

Diapazonul de setare manuală a timpului este cuprins între 5 minute - 12 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul cuprins între 5 minute până la 1 oră) sau de 5 minute (pentru intervalul cuprins între 1 oră - 12 ore).

Programul „ПАР” („ABUR”) (pregătirea pe aburi)

Este recomandat pentru pregătirea pe aburi a legumelor, cărnii, peștelui, a preparatelor dietetice și vegetariene, tortellini, a mâncărilor pentru copii. Timpul implicit de pregătire depinde de subprogramul selectat („ОБОЩИ” („LEGUME”), „МЯСО” („CĂRNE”), „РЫБА” („PEȘTE”). Este posibilă setarea diapazonului timpului de pregătire cuprins între 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut.

Pentru pregătirea în cadrul acestui program folosiți un coș special (este inclus în set):

- Turnați în castron o cantitate de 600-1000 ml de apă. Așezați coșul în

castron pentru pregătirea pe aburi.

- Cântăriți ingredientele în conformitate cu rețeta, distribuiți-le uniform în coș și așezați castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
- Urmați indicațiile pct. 3-11 din secțiunea "Instrucțiuni generale de utilizare a programelor automate de pregătire".

Programul „ЖАРКА” („PRĂJIRE”)

Este recomandat pentru prăjirea legumelor, peștelui, fructelor de mare, semi-preparatelor etc. Timpul implicit de pregătire depinde de subprogramul selectat („ОБОЩИ” („LEGUME”), „МЯСО” („CĂRNE”), „РЫБА” („PEȘTE”). Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut.



Se recomandă prăjirea produselor cu capacul ridicat.

Programul „ТУШЕНИЕ” („ÎNĂBUȘIRE PRIN PRĂJIRE”)

Este recomandat pentru înăbușirea prin prăjire a cărnii, peștelui, fructelor de mare, dar și pentru pregătirea pitfiei și a altor preparate care necesită o prelucrare termică îndelungată. Timpul implicit de pregătire depinde de subprogramul selectat („ОБОЩИ” („LEGUME”), „МЯСО” („CĂRNE”), „РЫБА” („PEȘTE”). Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul „БАПКА” („FIERBERE”)

Este recomandat pentru fierberea orezului, hrîșcăi sau terciurilor din crupe fărmicioase. Timpul implicit de pregătire depinde de subprogramul selectat („РИС/КРУПЫ” („OREZ/CRUPE”), „ПЛОВ” („PIRAF”), „МОЛОЧНАЯ КАША” („TERCI CU LAPTE”).

Pentru fierberea terciului cu lapte este recomandat:

- să spălați bine toate crupele cu bob mare (orez, hrîșcă, grâu etc.);
- înainte de preparare ungeți fundul castronului multicooker cu unt;
- să respectați cu strictețe proporțiile ingredientelor, cântărindu-le conform indicațiilor din cartea de rețete, modificarea cantității ingredientelor se va efectua în mod proporțional;
- în cazul în care folosiți lapte integral se recomandă diluarea acestuia în proporție de 1:1 cu apă potabilă.

Programul „ПАСТА” („PASTE”) (prepararea macaroanelor)

Este recomandat pentru pregătirea pastelor, tortellini, colțunșilor etc., pentru fierberea ouălor și a crenvurșilor. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 2 minute până la 20 minute cu pasul de setare de 1 minut. După ce va începe să fiarbă apa se va auzi un semnal sonor. După semnalul sonor lăsați pastele, ouăle în apa clocotindă și apăsați butonul "Старт". Va începe numărătoarea inversă a timpului de pregătire.



În cazul pregătirii unor produse (macaroane, tortellini etc.) se formează spumă. Pentru a preveni revarsarea spumei peste marginile castronului se recomandă pregătirea cu capacul ridicat.

Programul „СУП” („SUPĂ”)

Este recomandat pentru pregătirea felului întâi, dar și pentru prepararea computerurilor și a băuturilor. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 10 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul „ВЫПЕЧКА” („COACERE”)

Este recomandat pentru coacerea checurilor, pandispanului sau plăcintelor. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 30 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.



Pandispanul poate fi verificat prin înțeparea acestuia cu o scobitoare. Dacă aceasta rămâne curată, atunci pandispanul este gata coapt.

III. ÎNTREȚINEREA MULTICOOKER

Reguli generale și recomandări

- Înainte de prima utilizare a aparatului, dar și pentru îndepărtarea mirosurilor străine din multicooker, după finalizarea procesului de pregătire se recomandă fierberea timp de 15 minute o jumătate de lămâie în programul "PIAP-Pb16A").
- Nu se recomandă să lăsați în aparatul multicooker castronul cu mâncarea pregătită sau castronul umplut cu apă mai mult de 24 ore. Castronul cu mâncarea gătită poate fi păstrat în frigider, iar în caz de necesitate puteți încălzi mâncarea în multicooker cu ajutorul funcției de încălzire.
- Dacă aparatul n-a fost folosit o perioadă lungă de timp, se recomandă deconectarea acestuia de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv placa de încălzire, castronul, capacul intern și supapa de evacuare aburi, coșul pentru condens trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a începe curățarea aparatului verificați dacă acesta este deconectat de la priză electrică și dacă s-a răcit complet. Pentru spălarea vasului folosiți o pânăză moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.



ESTE INTERZISĂ în timpul curățării aparatului folosirea șervețelilor sau a unor bureți duri (dacă acest lucru nu a fost menționat în mod special în prezenta Instrucțiune), a pastelor abrazive. Este interzisă folosirea oricăror substanțe chimice agresive sau a altor substanțe care nu sunt recomandate pentru curățarea aparatelor ce vin în contact cu mâncarea.



ESTE INTERZISĂ cufundarea aparatului în apă, nu spălați aparatul sub jet de apă curgătoare!

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciuc ale multicooker: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea necorespunzătoare a aparatului.

Corpul aparatului poate fi curățat în funcție de gradul de murdărire. Castronul, capacul interior din aluminiu sau supapa detașabilă de evacuare a aburilor trebuie curățate după fiecare utilizare a aparatului. Se recomandă ca după fiecare utilizare a aparatului să fie îndepărtat condensul. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățate-le în funcție de necesitate.

Curățarea capacului interior

- Ridicați capacul aparatului.
- Apăsați spre centru pe cei doi fixatori din plastic până la deschidere.
- Trageți cu acuratețe capacul interior ușor spre sine și în jos în așa fel încât să se desprindă de capacul principal.
- Ștergeți suprafețele ambelor capace cu un prosop de bucătărie moale și umed sau cu un burete, iar în caz de necesitate folosiți soluție pentru spălat vase.
- Introduceți capacul de aluminiu în canalele superioare și suprapuneți-l cu capacul principal. Ușor, dar ferm, apăsați pe elementele de fixare până la auzul unui clic. Capacul interior trebuie să se fixeze strâns.

Curățarea supapei de evacuare aburi

- Scoateți cu acuratețe supapa de evacuare aburi (este situată pe capacul superior al aparatului) trăgând-o ferm în sus.
- Rotiți cu acuratețe manta de protecție interioară a supapei împotriva acelor de cașornic până la refuz și decuplați-o de partea exterioară.
- Scoateți cu acuratețe cauciucul din fixator, spălați-l împreună cu celelalte componente ale supapei în conformitate cu regulile de întreținere și de curățare.



Atenție! În vederea evitării deformării cauciucului supapei este interzisă răscuirea și întinderea acestuia.

- Asamblați supapa de evacuare aburi în ordine inversă și montați-o în locașul de pe capacul aparatului (napoi cu pragul de scoatere).

Condensul care se formează pe parcursul procesului de pregătire a mâncării se acumulează într-o adâncitură specială de pe corpul vasului în jurul castronului. Condensatul poate fi înlăturat cu ușurință cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

Curățarea camerei de lucru

În cazul respectării cu strictețe a instrucțiunilor de utilizare prezentate se reduce considerabil probabilitatea pătrunderii lichidului, a resturilor alimentare în interiorul camerei de lucru.

Dacă camera de lucru s-a murdărit totuși, atunci se recomandă curățarea suprafețelor acestea pentru a preveni funcționarea defectuoasă sau chiar defecțiunea aparatului.



Înainte de a începe curățarea camerei de lucru a multicooker verificați dacă aparatul a fost deconectat de la priză electrică și dacă s-a răcit complet!

Pereteții laterali ai camerei de lucru, suprafața plitei de încălzire și manta tractorului termic central (este situat în mijlocul plitei de încălzire) pot fi curățate cu un burete sau cu un șervețel umed (dar nu plin de apă). Dacă folosiți o soluție de spălat se recomandă îndepărtarea resturilor de soluție pentru a evita apariția mirosurilor neplăcute la următoarea pregătire a mâncării.

În cazul în care în adâncitura specială de pe corpul vasului în jurul tractorului termic central au ajuns corpuri străine, se recomandă îndepărtarea acestora cu o pensetă, fără a apăsa însă pe manta tractorului termic.

Dacă suprafața plitei de încălzire s-a murdărit, aceasta poate fi curățată cu ajutorul unui burete umed nu prea dur sau cu o perie sintetică.



În cazul utilizării în mod regulat a aparatului în timp pot apărea modificări, poate fi observată o modificare ușoară sau totală de culoare a plitei de încălzire. Acest lucru nu reprezintă un defect al aparatului și nu influențează calitatea funcționării aparatului.

IV. ÎNAINTE DE A APELA UN CENTRU DE SERVICE

Mesaj pe ecran referitor la erori	Descriere	Înlăturarea erorii
E1-E3	Defecțiuni în sistem, este posibilă defectarea sistemului de control sau a elementului de încălzire	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească. Închideți capacul ermetic. Dacă problema persistă, atunci trebuie să vă deplasați la un centru de service autorizat.

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

V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 25 luni de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanției se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipularii incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezența garanției nu se răspîndește asupra uzurii normale a produsului și asupra consumabililor (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 13 simboluri. Simbolurile 6 și 7 indica 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 corepondere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.



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

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

SAUGOS PRIEMONĖS



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

- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitinėmis sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitinėse patalpose, biuruose ir kitomis panašiomis nepramoninio eksploatavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploatavimo 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).



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.

- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą prietaiso naudojamai galiai. Nesilaikant šio reikalavimo, gali įvykti trumpasis jungimas arba užsidegti kabelis.
- Prietaisą junkite tik į lizdus, kurie yra įžeminti – tai būtinas reikalavimas, kad apsisaugotumėte nuo sužalojimo elektros srove. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
- Pasinaudoję prietaisu, taip pat jį valydami arba pernešdami, išjunkite iš elektros tinklo lizdo. Traukite elektros srovės laidą sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
- Neištempkite elektros srovės laido durų angose arba arti šilumos šaltinių. Žiūrėkite, kad elektros srovės laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, baldų kampais ir briaunomis.

! PRISIMINKITE: atsitiktinai pažeidus elektros srovės kabelį, gali atsirasti gedimų, neatitinkančių garantinių sąlygų, taip pat galite susižaloti elektros srove. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai 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.

! 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.

LTU

NAUDOJIMO VADOVAS

Techniniai duomenys

Modelis	RMC-M70
Galia	860 W
Įtampa	220–240 V, 50 Hz
Maksimalus dubens tūris	5 l
Dubens danga	nesvylanti keraminė Anato® (Korėja)
Garų vožtuvas	nuimamas
Ekranas	skystųjų kristalų, nespalvotas
Programų skaičius	42 (16 automatių, 26 nustatomos rankiniu būdu)
3D-kaitinimas	yra
Automatinis šildymas	yra, iki 24 valandų
Išankstinis automatinio šildymo išjungimas	yra
Patiekalų pašildymo funkcija	yra, iki 24 valandų
Gaminimo temperatūros pasirinkimas	yra
Paleidimo atidėjimo funkcija	yra, 2 laikmačiai
Paskutinio paruošimo laiko nustatymo išsaugojimas	yra

Komplektas:

Multifunkcinis puodas su viduje įstatytu dubeniu	1 vnt.
Garinimo konteineris	1 vnt.
Gruzdinimo riebaluose krepšys su rankena	1 vnt.
Žnyplės dubeniui išimti	1 vnt.
Matavimo indelis	1 vnt.
Samtis	1 vnt.
Mentelė	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis	1 vnt.
Naudojimo vadovas	1 vnt.
Knyga „200 receptų“	1 vnt.
Techninės priežiūros knygelė	1 vnt.
Elektros srovės laidas	1 vnt.

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

Modelio sandara A1

1. Dangtis su nuimamu garų vožtuvu
2. Vidinis aliumininis dangtis

3. Išimamas dubuo
4. Valdymo skydelis su skystųjų kristalų ekranu
5. Mentele
6. Matavimo indetis
7. Garinimo konteineris
8. Samtis
9. Gruzdintis krepšys
10. Elektros srovės laidas
11. Žnyplės dubenėli išimti
12. Samčio/šaukšto laikiklis

Mygtukų paskirtis A2

1. „Время приготовления“ (Paruošimo laikas) – valandoms ir minutėms nustatyti:
 - nustatant esamą laiką;
 - nustatant paleidimo atidėjimo laikmačius;
 - nustatant paruošimo laiką programoje.
2. „Установка времени“ („Nustatyti laiką“) – valandų ir minučių reikšmės pasirinkimas nustatant esamą laiką, paruošimo laiką ir paleidimo atidėjimą.
3. „Отложенный старт“ („Atidėti“) – pereiti į esamo laiko režimo nustatymą; vienam iš dviejų paleidimo atidėjimo laikmačių pasirinkti.
4. „Подогрев/Отмена“ („Pašildyti/Atsaukti“) – Visoms programoms ir nustatymams atsaukti (išskyrus esamo laiko nustatymus); pašildymo funkcijai įjungti rankiniu.
5. „Меню“ („Meniu“) – gaminimo programai nustatyti (nustatoma nuosekliai spaudžiant mygtuką).
6. „Варка“ („Virimas“) – patiekalo kategorijai pasirinkti programoje „ВАРКА“ (VIRIMAS) (nustatoma nuosekliai spaudžiant mygtuką).
7. „Вид продукта“ („Produkto tipas“) – porogramijai nustatyti pagal produkto tipą programose „ПАП“ („GARINIMAS“), „ЖАРКА“ („KEPIMAS“), „ТУШЕНИЕ“ („TROŠKINIMAS“) (nustatoma nuosekliai spaudžiant mygtuką).
8. „t°C/Автоподогрев вкл/выкл“ („t°C/Automatinis šildymas įj./išj.“) – gaminimo temperatūrai pakeisti programoje „МУЛЬТИПОВАР“ („MULTIVIRĖJAS“); automatiniam šildymui išjungti.
9. „Старт“ („Pradėti“) – nustatyti gaminimo programai pateisti; Programa „ВАРКА – РИС/КРУПА“ (VIRIMAS – RYZIAI/KRUUPOŠ) skubiai išjungti.

i 4, 5, 7 ir 9 mygtukuose įtaisyti taktiniai simboliai silpnaregiams.

Valdymo skydelio įranga A3

1. Nustatytos gaminimo programos indikatorius.
2. Esamo laiko indikatorius.
3. Paruošimo laiko indikatorius.
4. 1 ir 2 paleidimo atidėjimo laikmačių indikatorius.
5. Porogramo indikatorius programose „ПАП“ („GARINIMAS“), „ЖАРКА“ („KEPIMAS“), „ТУШЕНИЕ“ („TROŠKINIMAS“).
6. Porogramo indikatorius programoje „VIRIMAS“ („ВАРКА“).
7. Paruošimo temperatūros indikatorius programoje „МУЛЬТИПОВАР“ („MULTIVIRĖJAS“).

I. PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS

Atsargiai išimkite iš dėžės gaminį ir jo priedus. Nuimkite visas pakuotes medžiagas.

⚠ Būtinai patikite nenumiutus įspėjamosius lipdukus, lipdukus-rodykles ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso/leigu ant gaminio nėra serijos numerio, automatiškai prarandate teisę į jo garantinę priežiūrą.

Nušiuvykite prietaiso korpusą drėgnu audiniu. Išplaukite dubenį šiltu muiliniu vandeniu. Kruopščiai išnušiuvykite. Naudojant pirmą kartą, gali būti jaučiamas pašalinis kvapas. Tai nereikškia, kad prietaisas sugedęs. Tuo atveju prietaisą išvalykite.

STOP Dėmesio! Draudžiama naudotis prietaisu esant bet kokiems jo gedimams.

II. KAIP NAUDOTIS MULTIFUNKCINIŲ PUODŲ

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

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

Laikrodžio nustatymas

1. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Paspauskite ir tris sekundes laikykite paspaudę mygtuką „Отложенный старт“, ekrane prsdės mirksėti esamo laiko indikatorius.
2. Spausdami mygtuką „Время приготовления“, intervalais keiskite minučių reikšmę. Jeigu laikysite mygtuką paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė pradės keistis sparčiai. Nustatę minučių reikšmę, paspauskite mygtuką „Установка времени“, ekrane pradės mirksėti esamo laiko valandų indikatorius.
3. Spausdami mygtuką „Время приготовления“, intervalais keiskite valandų reikšmę. Jeigu laikysite mygtuką paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė pradės keistis sparčiai.
4. Nustatę laiką, paspauskite mygtuką „Подогрев/Отмена“ arba palaukite keletą sekundžių, kol laiko indikatorius nustos mirksėti.

Paruošimo laiko nustatymas

Multifunkciname puode REDMOND RMC-M70 numatyta, kad galima pakeisti paruošimo laiką, iš anksto nustatytą kiekvienai programai. Pokyčio žingsnis ir galimas nustatomo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Norėdami tą padaryti:

1. Spausdami mygtuką „Меню“, pasirinkite automatinę gaminimo programą. Paspauskite mygtuką „Установка времени“, pradės mirksėti minučių indikatorius. Spausdami mygtuką „Время приготовления“, intervalais keiskite minučių reikšmę. Jeigu laikysite mygtuką paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė pradės keistis sparčiai.
2. Paspauskite mygtuką „Установка времени“, pradės mirksėti valandų indikatorius. Spausdami mygtuką „Время приготовления“, intervalais keiskite valandų reikšmę. Jeigu laikysite mygtuką paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė pradės keistis sparčiai.
3. Jeigu reikia nustatyti paruošimo laiką trumpesnį nei viena valanda, valandų nustatymo režimu nuosekliai spauskite mygtuką „Время приготовления“ iki iš ekrano pranykus valandų indikatorius. Paspauskite mygtuką „Установка времени“, pradės mirksėti minučių indikatorius. Nuosekliai spausdami mygtuką „Время приготовления“, nustatykite reikiama minučių reikšmę.
4. Norėdami atsaukti nustatymus, paspauskite mygtuką „Подогрев/Отмена“. Jeigu reikia, nustatykite visą gaminimo programą iš naujo.

i Rankiniu būdu keičiant automatinę programą, prietaisas iškart nustato minimalų paruošimo laiką.

Multifunkciname puode REDMOND RMC-M70 įtaisyta išliekamoji tmtinis. Jeigu neilgam nutrūksta elektros srovės tiekimas, iki 10 minučių visi nustatymai, išskyrus paleidimo atidėjimą, išsaugomi.

Funkcija „Отложенный старт“

Leidžia nustatyti tikslią laiką, kurio tur būti baigta nustatyta gaminimo programa. Gaminimo procesą galima atidėti dipazonu nuo 10 minučių iki 24 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių. Prietaisė įmuntuoti du nepriklausomi laikmačiai, įgalintys išsaugoti laiką, kuriam dažniausiai paruošiamas maistas.

Norėdami nustatyti laikmait:

1. Spausdami mygtuką „Меню“, pasirinkite automatinę programą.

2. Mygtukais „Установка времени“ ir „Время приготовления“ nustatykite reikiamą programos veikimo laiką arba palikite iš anksto nustatytąsias paruošimo laiko reikšmes.
3. Spausdami mygtuką „Отложенный старт“, pasirinkite „ТАЙМЕР 1“ („LAIKMATIS 1“) arba „ТАЙМЕР 2“ („LAIKMATIS 2“).
4. Spausdami mygtuką „Установка времени“, įjunkite valandų nustatymo režimą laikmaitę, valandų indikatorius pradės mirksėti.
5. Mygtuku „Время приготовления“ nustatykite reikiamą valandų reikšmę. Pokyčio žingsnis – 1 valanda.
6. Dar kartą paspaudę mygtuką „Установка времени“, įjunkite minučių nustatymo režimą laikmaitę, minučių indikatorius pradės mirksėti.
7. Mygtuku „Время приготовления“ nustatykite reikiamą minučių reikšmę. Pokyčio žingsnis – 10 minučių.
8. Nustatę laiką, paspauskite „Старт“, „Подогрев/Отмена“ ir „Отложенный старт“ indikatoriai įsijiebs. Ekrane bus rodomas laikas, kurioo patiekalas bus pagamintas.
9. Pasibaigus gaminimo programai, prasidės automatinis patiekalo šildymas.

i Naudoti funkciją „Отложенный старт“ galima su visomis programomis, išskyrus programas „ЖАРКА“ („KEPIMAS“) ir „ПАСТА“ („MAKARONAI“).

Nustatant paleidimo atidėjimo laiką funkcija „Отложенный старт“ reikia atsižvelgti į tai, kad tam tikrose programose laikas pradėdamas skaičiuoti tik po to, kai prietaisas pasiekia nustatytą darbinę temperatūrą.

Pagamintų produktų temperatūros palaikymo programa (automatinis šildymas)

Automatinis šildymas įsijungia automatiškai tuo pačiu, kai paleidžiama nustatyta gaminimo programa, ir jai pasibaigus gali palaikyti paruošto patiekalo temperatūrą 70–75°C diapazone 24 valandas. Kai įsijungia automatinis šildymas, mygtuko „Подогрев/Отмена“ indikatorius šviečia, o pasibaigus gaminimo programai ekrane rodomas veikimo laikas šiuo režimu.

Kaip iš anksto išjungti automatinį šildymą

Jeigu reikia, galima iš anksto išjungti automatinį šildymą iškart paleidus gaminimo programą. Norėdami tą padaryti, po to, kai pasirinkote programą ir paspaudėte mygtuką „Старт“, paspauskite ir tris sekundes laikykite paspaudę mygtuką „t°C/Автоподогрев вкл/выкл“.

Mygtuko „Подогрев/Отмена“ indikatorius užges. Dar kartą paspaudus ir laikant paspaustą tris sekundes mygtuką „t°C/Автоподогрев вкл/выкл“, automatinis šildymas vėl įsijungs. Mygtuko „Подогрев/Отмена“ indikatorius įsijiebs.

Tuo pačiu būdu automatinį šildymą galima iš anksto išjungti naudojant funkciją „Отложенный старт“.

Patiekalų pašildymo funkcija

Multifunkcinį puodą REDMOND RMC-M70 galima naudoti šaltiems patiekalams pašildyti. Sudėkite pagamintą patiekalą į dubenį, įstatykite dubenį į prietaiso korpusą, uždarykite dangtį ir paspauskite mygtuką „Подогрев/Отмена“. Patiekalas bus sušildytas iki 70–75°C, ir gali būti palaikomas karštas 24 valandas. Dar kartą paspaudus mygtuką „Подогрев/Отмена“, pašildymo funkcija išsijungs.

Pagrindiniai veiksmai naudojant automatinę gaminimo programą

1. Paruoškite (atmuokite) reikalingus produktus.
2. Sudėkite visus ingredientus į dubenį, vadovaudamiesi gaminimo programa, ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Žinokite, kad visi produktai, taip pat ir skysčiai, būtų žemiau maksimalios skalės žymos vidiniame dubens paviršiuje. Įsitikinkite, kad dubuo įstatytas tolygiai ir yra glaudžiai prigludęs prie kaitinamojo elemento.
3. Uždarykite dangtį, kad spragtelėtų. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami mygtuką „Меню“, nustatykite reikiamą gaminimo programą (ekrane įsijiebs atitinkamos programos indikatorius).

- Jeigu programoje numatyta, kad galima pasirinkti produkto tipą (patiekalo tipą), pasirinkite atitinkamą programą spausdami „Вид продукта“ (programose „ПАП“ (GARINIMAS), „ЖАРКА“ (KEPIMAS), „ТУШЕНИЕ“ (TROŠKINIMAS) arba „ВАРКА“ (VIRIMAS) (programoje „ВАРКА“ (VIRIMAS)). Kiekvienam poprogramui yra iš anksto nustatyta speciali laiko reikšmė, ji rodoma prietaiso ekrane.
- Jeigu iš anksto nustatytas paruošimo laikas jums netinka, šią reikšmę galite pakeisti. Prietaisas išsaugo paskutinę įūsų pakeistą laiko reikšmę pasirinktoje programoje, ji rodoma ekrane. Norėdami gražinti gamyklinį nutaimą, prieš nustatydami programą paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Установка времени“ maždaug 3 sekundes iki pasigirso garso signalas.
- Jeigu reikia, nustatykite paleidimo atidėjimo laiką. Atidėti paleidimo atidėjimo laiko negalima programose „ЖАРКА“ (KEPIMAS) ir „ПАСТА“ (MAKARONAI).
- Norėdami paleisti gamtinio programą, spauskite mygtuką „Старт“ iki įsižiebys mygtukų „Старт“ ir „Подогрев/Отмена“ indikatoriai. Pradės veikti nustatyta programa ir bus atgal skaičiuojamas paruošimo laikas.
- i** Programoje „ПАП“ (GARINIMAS) laikas atgal pradedamas skaičiuoti po to, kai dubenyje užverda vanduo ir susidaro pakankamas garų tankis; programose „ЖАРКА“ (KEPIMAS) ir „МУЛЬТИПОВАР“ (MULTIVIRĖJAS) – po to, kai dubuo įjauksta iki nustatytos temperatūros; programoje „ПАСТА“ (MAKARONAI) – po to, kai dubenyje užverda vanduo, sudedami produktai ir dar kartą paspaudžiamas mygtukas „Старт“.
- Jeigu reikia, automatinio šildymo funkciją galima išjungti iš anksto.
- Apie tai, kad baigėsi programa, pranešą garso signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ir esamų nustatymų, prietaisas arba persijungs į automatinio šildymo režimą (šviečia mygtuko „Подогрев/Отмена“ indikatorius), arba į laukiamo režimą (mirksi mygtuko „Старт“ indikatorius).
- Norėdami atsaukti nustatytą programą, nutraukti gamtinio procesą arba automatinį šildymą, paspauskite mygtuką „Подогрев/Отмена“.

Programa „МУЛЬТИПОВАР“ („MULTIVIRĖJAS“)

Ši programa skirta gaminti patiekalus naudojant nustatytą temperatūrą ir naudotojo nustatytą paruošimo laiką. Dėl programos „МУЛЬТИПОВАР“ („MULTIVIRĖJAS“) multifunkcinis puodas REDMOND RMC-M70 gali pakeisti kelis virtuvės prietaisus ir įgalina gaminti patiekalą praktiškai pagal bet kurį jus sudominusį receptą, perskaitytą senoje kulinarijos knygoje arba surastą Internete.

Iš anksto nustatyta, kad programoje „МУЛЬТИПОВАР“ („MULTIVIRĖJAS“) paruošimo laikas yra 10 minučių, iš anksto nustatyta gamtinio temperatūra – 160°C. Temperatūros reguliavimo rankiniu būdu diapazonas (keičiamas spaudžiant mygtuką „+“/Автоматический вкл./выкл.): 35–160°C, pokyčio žingsnis 5°C.

Laiko nustatymo rankiniu būdu diapazonas: 5 minutes – 12 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė (kai intervalas nuo 5 minučių iki 1 valandos), arba 5 minutes (kai intervalas nuo 1 iki 12 valandų).

Programa „ПАП“ („GARINIMAS“) (gaminimas garuose)

Rekomenduojama gaminti garuose daržovėms, mėsa, žuvis, dietiniams ir vegetariškiems patiekalams, mantams, patiekalams iš vaikų valgitarščio. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto poprogramo („ОВОЩИ“ („DARŽOVĖS“), „МЯСО“ („MĖSA“), „РИБА“ („ŽUVIS“)). Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 1 valandos, pokyčio žingsnis 1 minutė.

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

- Įpilkite į dubenį 600-1000 ml vandens. Įstatykite garinimui skirtą konteinerį į dubenį.
- Atmatuokite ir paruoškite produktus pagal receptą, tolygiai sudėkite į garinimo konteinerį ir įstatykite konteinerį į dubenį. Įsitikinkite, kad dubuo gaudžiai priguldes prie kaitinamojo elemento.

- Vadovaukitės nurodymais p. 3-11 skyriuje „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatinės gamtinio programos“.

Programa „ЖАРКА“ („KEPIMAS“)

Rekomenduojama daržovėms, mėsa, žuvis, jūros gėrybėms, pusgaminiais ir kt. Kepti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto poprogramo („ОВОЩИ“ („DARŽOVĖS“), „МЯСО“ („MĖSA“), „РИБА“ („ŽUVIS“)). Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 5 minučių iki 1 valandos, pokyčio žingsnis 1 minutė.



Patariame kepti produktus su atidarytu prietaiso dangčiu.

Programa „ТУШЕНИЕ“ („TROŠKINIMAS“)

Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto poprogramo („ОВОЩИ“ („DARŽOVĖS“), „МЯСО“ („MĖSA“), „РИБА“ („ŽUVIS“)). Galima reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutes.

Programa „ВАРКА“ („VIRIMAS“)

Rekomenduojama ryžiams, grikiams ir birioms kruopų košėms virti. Iš anksto nustatytas paruošimo laikas priklauso nuo pasirinkto poprogramo („РИС/КРУПА“ („RYŽIAI/KRUPOPOS“), „ПЛОВ“ („PLOVAS“), „МОЛОЧНАЯ КАША“ („PIENIŠKA KOŠĖ“)).

Vardant pieniškas košes rekomenduojame:

- kruopščiai plauti visas nesumulktas kruopas (ryžius, grikius, soras ir kt.);
- prieš gaminant sutepti multifunkcinio puodo dubenį sviestu;
- griežtai laikytis proporcijų, matuoti ingredientus tiksliai pagal receptų knyga, ingredientų kiekį mažinti arba didinti tik proporcingai;
- jei naudojate nenugriebtą pieną, reikia jį atskiesti geriamu vandeniu proporcija 1:1.

Programa „ПАСТА“ („MAKARONAI“)

Skirta patiekalams iš makaronų, koldūnams, kiaušiniams ir dešrelėms virti. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 2 iki 20 minučių, pokyčio žingsnis 1 minutė. Programoje numatyta, kad pirmiausia turi užvirti vanduo, po to pasigirsta garso signalas, kuris praneša, kad reikia sudėti ingredientus ir po to paspausti mygtuką „Старт“, po to pradedamas atgal skaičiuoti paruošimo laikas.



Gaminant kai kuriuos produktus (makaronus, koldūnus ir kt.), sudomas putas. Kad jos neištekėtų iš dubens, gamina gaminti su atidarytu dangčiu.

Programa „СУП“ („SRIBUVAI“)

Rekomenduojama gaminti įvairiems pirmiesiems patiekalams, taip pat kompotams bei gėrimams. Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutes.

Programa „БЫПЕЧКА“ („KEPINIAI“)

Rekomenduojama gaminti kepiniams (keksams, biskvitams, pyragams). Galima rankiniu būdu reguliuoti paruošimo laiką diapazonu nuo 30 minučių iki 4 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutes.



Ar biskvitas iškeps, galima patikrinti įbedant į jį medinę lazdelę (dantų krapšteluką). Jeigu išėmus ant jo nebus pripilusių tešlos gabalėlių – biskvitas iškeps.

III. MULTIFUNKCINIO PUODO PRIEŽIŪRA

Bendros taisyklės ir rekomendacijos

- Prieš naudojant prietaisą pirmą kartą arba kai baigė gaminti norite pašalinti kvapus, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos programoje „ПАП-РИБА“.
- Negalima palikti uždarame multifunkcinio puode dubenį su pagaminutu maistu arba pripiltą vandens ilgiau nei 24 valandoms. Dubenį su pa-

ruoštu patiekalu galima laikyti šaldytuve ir, kai reikia, sušildyti maistą multifunkciniame puode, naudojant pašildymo funkciją.

- Jeigu nenaudojate prietaiso ilgą laiką, išjunkite jį iš elektros tinklo. Darbo kamera, įskaitant kaininamąjį diską, dubuo, vidinis dangtis ir garų vožtuvas turi būti sausi ir švarūs.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Valymui naudokite minkštą audinį ir švelnius indų ploviklius.



ДРАУДИМА valymui naudoti šiuksčias servetėles arba kempines (jeigu tai specialiai neaparta šlame vadove), abrazyvinius valiklius. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias chemiškai agresyvias bei kitas medžiagas, kuriomis nerekomenduojama valyti daiktų, kurie liečiasi su maistu.



ДРАУДИМА panardinti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiurkštelį!

- Atsargiai valykite gumines ir silikones multifunkcinio puodo detales: jeigu jas pažeisite arba deformuosite, prietaisas gali pradėti blogai veikti.

Prietaiso korpusą galima valyti, kai jis tampa nešvarus. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir nuimamą garų vožtuvą būtina valyti kaskart pasinaudojus prietaisu. Kondensatą, kuris susidaro gaminant maistą multifunkciniame puode, nuvalykite kiekvieną kartą pasinaudojus prietaisu. Darbo kameros vidinį paviršių valykite, kai reikia.

Vidinio dangčio valymas

- Atidarykite multifunkcinio puodo dangtį.
- Paspauskite du plastikinius fiksiatorius centro kryptimi iki jie atsidasys.
- Nenaudodami jėgos, patraukite vidinį dangtį šiek tiek į save ir žemyn, kad jis atsiskirtų nuo pagrindinio dangčio.
- Nušuostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu arba servetėle, jei reikia, naudokite indų ploviklius.
- Įstatykite aliumininį dangtį į viršutinius griovelius ir sulyguokite jį su pagrindiniu dangčiu. Nedidelę jėga paspauskite fiksiatorius, kad spragtelėtų. Vidinis dangtis turi sandariai užsifikuoti.

Garų vožtuvo valymas

- Atsargiai nuimkite garų vožtuvą (ant viršutinio prietaiso dangčio), nedidelę jėga patraukdami už iškyšos aukštyn.
- Vidinį gaubtą pasukite prieš laikrodžio rodyklę iki galo ir atskirkite nuo išorinės dalies.
- Atsargiai išimkite iš fiksiatoriaus gumą, nuplaukite ją ir kitas vožtuvo detales vadovaudamiesi priežiūros ir valymo taisyklėmis.



Демесі! Kad vožtuvu guma nesideformuotų, draudžiama ją persukti ir tampyti.

- Surinkite garų vožtuvą atvirksčia tvarka ir įstatykite į lizdą ant prietaiso dangčio (išėmimo iškyša turi būti nukreipta atgal).

Kondensatą, kuris susidaro maisto gaminimo procese ir kaupiasi specialioje kortumo erdmėje aplink dubenį, nesunku pašalinti virtuvės servetėle.

Darbo kameros valymas

Griežtai laikantis šioje instrukcijoje pateikiamų nurodymų, tikimybė, kad į prietaiso darbinę kamerą pateks skysčių, maisto dalelių arba šiuksčių, labai maža. Jeigu darbo kamera vis dėlto pakankamai užsiteršė, reikia jos paviršių išvalyti, kad neatsirasytų prietaiso darbo trikdžių arba jis nesugestų.



Prieš valydami multifunkcinio puodo darbo kamerą įsitikinkite, kad prietaisas išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso!

Darbo kameros vidines sienelės, kaitinamojo disko paviršių ir centrinio temperatūros jutiklio gaubtą (esantį kaitinamojo disko viduryje) galima nuvalyti drėgna (ne šlapią) kempine arba servetėle. Jeigu naudojate ploviklį, būtina kruopščiai pašalinti jo likučius, kad vėčiau gaminant maistą neatsirasytų nepageidaujimų kvapų.

Jeigu į griovelį aplink centrinę temperatūros jutiklį pateko pašalinių daiktų, atsargiai išimkite juos pincetu, nespausdami jutiklio gaubto. Jeigu užsiteršia kaitinamojo disko paviršius, galima naudotis vidutinio šūrkštumo drėgna kempine arba sintetiniu šepetėliu.

i *Dažnai naudojant prietaisą, po kurio laiko gali visiškai arba iš dalies pakisti kaitinamojo disko spalva. Savaimi tai nėra prietaiso gedimo požymis ir neturi įtakos teisingam prietaiso darbui.*

IV. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidos pranešimas ekrane	Aprašymas	Šalinimas
E1-E3	Sistemos klaida, galbūt sugedo valdymo plokštė, temperatūros jutiklis arba kaitinamasis elementas	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu problemos pašalinti nepavyko, kreipkitės į autorizuotą techninės priežiūros centrą.

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

V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

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

Gaminio 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 gaminys eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

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

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

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

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



- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai. Šīs prasības neievērošana var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu. *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpusi, kausi un metālistās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, nenoliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.*
- Pēc lietošanas izslēdziet ierīci no rozetes, tāpat arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.
- Neizstiepiet elektrobarošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.

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

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

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

- Šis izstrādājums nav paredzēts, lai to lietotu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu vai psihiskas novirzes, vai cilvēki bez atbilstošām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šos cilvēkus uzrauga, vai par drošību atbildīgi cilvēki pirms lietošanas ir veikuši instruktāžu par ierīces izmantošanu. Ir nepieciešams uzraudzīt bērnus, lai nepieļautu rotaļāšanos ar ierīci, tās komplektējošām sastāvdaļām, kā arī ar ierīces iesaiņojumu. Tāpat aizliegts ļaut bērniem tīrīt un apkalpot ierīci bez pieaugušu cilvēku uzraudzības.

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

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-M70
Jauda	860 W
Spriegums	220–240 V, 50 Hz
Maksimālais kausa tilpums.....	5 l
Kausa pārklājums	nepiedeģošs keramiskais Anato® (Koreja)
Tvaika vārsts	neņemams
Displejs	Šķidro kristālu, monohroms
Programmu skaits	42 (16 automātiskās, 26 manuāli iestatāmas)
3D sildīšana.....ir
Autouzsilde.....ir, līdz 24 stundām
Iepriekšēja autouzsilde atslēgšana.....ir
Ēdienu sildīšanas funkcija.....ir, līdz 24 stundām
Ēdiena gatavošanas temperatūras izvēleir
Atliktā starta funkcija.....ir, 2 taimerī
Pedeļa gatavošanas laika iegaušanair

Komplektācija

Multikatts ar ievietotu kausu	1 gab.
Konteineris tvaicēšanai.....	1 gab.
Siets ar rokturi vārīšanai eļļā/taukos.....	1 gab.
Knaibles kausam.....	1 gab.
Mērglāze.....	1 gab.
Kausiņš.....	1 gab.
Plakana karote.....	1 gab.
Kausiņa/karotes turētājs.....	1 gab.
Lietošanas instrukcija.....	1 gab.
Grāmata «200 receptes».....	1 gab.
Servisa grāmatiņa.....	1 gab.
Elektropadeves vads.....	1 gab.

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

Modeļa uzbūve A1

1. Vāks ar nolietamu tvaika vārstu
2. Iekšējais alumīnija vāks
3. Noņemams kausis
4. Vadības panelis ar šķidro kristālu displeju
5. Plakana karote
6. Mērglāze
7. Konteineris tvaicēšanai
8. Kausiņš
9. Siets vārīšanai eļļā
10. Elektropadeves vads
11. Knaibles kausa izņemšanai
12. Kausiņa/ karotes turētājs

Pogu apraksts A2

1. «Время приготовления» («Ēdiena gatavošanas laiks») – stundu un minūšu uzstādīšana:
 - uzstādot pašreizējo laiku;
 - uzstādot atlikāt starta taimerus;
 - uzstādot programmas ēdiena gatavošanas laiku.
2. «Установка времени» («Laika uzstādīšana») – stundu un minūšu lielumā izvēlēšanās, uzstādot pašreizējo laiku, ēdiena gatavošanas un atlikāt starta laiku.
3. «Отложенный старт» («Atliktais sākums») – ieeja pašreizējā laika uzstādīšanas režīmā; viena no diviem atlikāt starta taimeru izvēlēšanās.
4. «Подогрев/Отмена» («Sildīšana/Atceļšana») – visu programmu un iestatījumu atceļšana (izņemot pašreizējā laika iestatījumiem); sildīšanas funkcijas manuālā ieslēgšana.
5. «Меню» («Izvēlne») – ēdiena gatavošanas programmas izvēlēšanās (tiek izvēlēta secīgi ar katru nospiešanas reizi).
6. «Варка» («Vārīšana») – ēdiena kategorijas izvēlēšanās programmā «ВАРКА» («VĀRĪŠANA») (tiek izvēlēta secīgi ar katru nospiešanas reizi).
7. «Вид продукта» («Produkta veids») – aprakšprogrammas izvēlēšanās atkarībā no produkta veida programmās «ПА» («TVAICĒŠANA»), «ЖАРКА» («CEPŠANA»), «ТУШЕНИЕ» («SAUTĒŠANA») (tiek izvēlēta secīgi ar katru nospiešanas reizi).
8. «TC/Автоподогрев вкл/выкл» («TC/Autouzsilde ieslēgšana/izslēgšana») – ēdiena gatavošanas temperatūras maiņīšana programmā «МУЛЬТИПОВАР» («MULTI-PAVĀRS»), autouzsildes atslēgšana.
9. «Старт» («Starts») – izvēlētais ēdiena gatavošanas programmas ieslēgšana; programmas «ВАРКА – РИС/КРУПА» («VĀRĪŠANA – RĪS/PUTRAIMIS») ekspresieslēgšana.

i Pogas 4, 5, 7 un 9 ir aprīkotas ar taktiskajiem simboliem vārdzīdīgiem cilvēkiem.

Panela uzbūve A3

1. Izvēlētais ēdiena gatavošanas programmas indikators.
2. Pašreizējā laika indikators.
3. ēdiena gatavošanas laika indikators.
4. Atlikāt starta taimeru 1. un 2. indikators.
5. Aprakšprogrammu indikators programmās «ПА» («TVAICĒŠANA»), «ЖАРКА» («CEPŠANA»), «ТУШЕНИЕ» («SAUTĒŠANA»).
6. Aprakšprogrammu indikators programmā «ВАРКА» («VĀRĪŠANA»).
7. ēdiena gatavošanas temperatūras indikators programmā «МУЛЬТИПОВАР» («MULTI-PAVĀRS»).

I. PIRMS LIETOŠANAS UZSĀKŠANAS

Izņemiet izņemiet izstrādājumu un tā komplektējošās sastāvdaļas no kārbas. Atbrīvojiet no visiem iesaiņojuma materiāliem.



Nekādā gadījumā nenāpšēti ar ierīces korpusa brīdinājuma uzlīmes, uzlīmes ar norādījumiem un plāksnīti ar ierīces sērijas numuru. Ja nebūs ierīces sērijas numura, jums automātiski zūd tiesības uz tās garantijas apkalpošanu.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu. Kausu izmazgājiet siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet. Pirmajā lietošanas reizē iespējama smakas rašanās, kas neliecina par ierīces bojājumiem. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu.

STOP *UZMANĪBU! Aizliegts lietot ierīci ar jebkādiem bojājumiem!*

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Novietojiet ierīci uz cieta līdzena horizontālas virsmas tā, lai no tvaika vārsta izplūstošās karstie nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīvajiem segumiem, elektroniskām ierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var tikt sabojāti pēc saskares ar paaugstinātu mitrumu un temperatūru.

Pirms ēdiena gatavošanas pārliecinieties par to, ka ārējās un redzamās iekšējās multikatla daļās nav bojātas, ka uz tām nav šķēlumu vai lūzumu un citu defektu. Starp kausu un sildāmelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

Pulkstena iestatīšana

1. Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla. Nospiediet un turiet nospiestu trīs sekundes pogu «Отложенный старт», displejā sāks mirgot pašreizējā laika minūšu indikators.
2. Spiežot pogu «Время приготовления», pa solim rakāpēniski mainiet minūšu skaitu. Ja pogu turēsit nospiestu ilgāk par 3 sekundēm, sāksies pārrīnāta minūšu skaita nomaņa. Pēc tam, kad ir pabeigta minūšu iestatīšana, nospiediet pogu «Установка времени», displejā sāks mirgot pašreizējā laika stundu indikators.
3. Spiežot pogu «Время приготовления», pa solim rakāpēniski mainiet stundu skaitu. Ja pogu turēsit nospiestu ilgāk par 3 sekundēm, sāksies pārrīnāta stundu skaita nomaņa.
4. Pēc laika iestatīšanas pabeigšanas nospiediet pogu «Подогрев/Отмена» vai arī pagaidiet dažas sekundes, līdz laika indikators pārstās mirgot.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana

Multikatlā REDMOND RCM-M70 ir paredzēta iespēja manuāli mainīt ēdiena gatavošanas laiku, kas ir uzstādīts pēc noklusējuma katrai programmai. Uzstādāmā laika iespējama diapazons ir iestatījuma solis ir atkarīgs no izvēlētais ēdiena gatavošanas. Lai to izdarītu:

1. Nospiežot pogu «Меню», izvēlieties automātisko ēdiena gatavošanas programmu. Nospiediet pogu «Установка времени», sāks mirgot minūšu indikators. Spiežot pogu «Время приготовления», soli pa solim mainiet minūšu skaita lielumā. Ja pogu turēsit nospiestu ilgāk par 3 sekundēm, sāksies pārrīnāta minūšu skaita nomaņa.
2. Nospiediet pogu «Установка времени», sāks mirgot stundu indikators. Spiežot pogu «Время приготовления», soli pa solim mainiet stundu skaita lielumā. Ja pogu turēsit nospiestu ilgāk par 3 sekundēm, sāksies pārrīnāta stundu skaita nomaņa.
3. Ja ir nepieciešama iestatīt gatavošanas laiku, kas mazāks par vienu stundu, stundu skaita iestatīšanas režīmā secīgi spiediet pogu «Время приготовления» tik ilgi, līdz displejā pazudīs stundu indikators. Nospiediet pogu «Установка времени», minūšu indikators sāks mirgot. Secīgi spiežot pogu «Время приготовления», iestatiet vajadzīgo minūšu skaitu.
4. Lai atkal veiktos iestatījums, nospiediet pogu «Подогрев/Отмена». Nepieciešamības gadījumā ievadiet visu ēdiena gatavošanas programmu no jauna.

i Ja automātiskā programma tiek mainīta manuāli, ierīce uzreiz uzstāda minimālo ēdiena gatavošanas laiku.

Multikatlam REDMOND RCM-M70 ir energoneatkarīga atmiņa. Išlaicīgas elektriskas atslēgšanas gadījumā 10 minūtes ilgi visi uzstādītie iestatījumi, ieskaitot atlikāt starta iestatījumus, tiek saglabāti.

Funkcija «Отложенный старт»

Šī funkcija sniedz iespēju uzstādīt laiku, kad jābūt izpildītai izvēlētajai automātiskajai ēdiena gatavošanas programmai. Atlikāt ēdiena gatavošanas procesu var diapazonā no 10 minūšu līdz 24 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Ierīce ir aprīkota ar diviem neatkarīgiem taimeriem, kas sniedz iespēju iegaumēt to laiku, kurā visbiežāk tiek gatavots ēdiena.

Lai uzstādītu taimer:

1. Nospiežot pogu «Меню», izvēlieties automātisko programmu..
2. Ar pogu «Установка времени» un «Время приготовления» palīdzību iestatiet vajadzīgo programmas darbības laiku vai arī atstājiet nemainīgus rādītājus uzstādītās gatavošanas laika lielumus.
3. Spiežot pogu «Отложенный старт», izvēlieties «ТАЙМЕР 1» («TAIMER 1») vai «ТАЙМЕР 2» («TAIMER 2»).
4. Nospiežot pogu «Установка времени», ieslēdziet stundu skaita iestatīšanas režīmu taimerī, stundu indikators sāks mirgot.
5. Ar pogas «Время приготовления» palīdzību iestatiet nepieciešamo stundu skaitu. Iestatīšanas solis ir 1 stunda.
6. Atkārtoti nospiežot pogu «Установка времени», ieslēdziet minūšu skaita iestatīšanas režīmu taimerī, minūšu indikators sāks mirgot.
7. Ar pogas «Время приготовления» palīdzību iestatiet nepieciešamo minūšu skaitu. Iestatīšanas solis ir 10 minūtes.
8. Pēc laika iestatīšanas pabeigšanas nospiediet pogu «Старт». Pogas «Старт», «Подогрев/Отмена» un «Отложенный старт» izgaismošas. Displejā būs redzams laiks, kad būs gatavs ēdiena.
9. Pēc programmas pabeigšanas sāksies ēdiena autouzsilde.

i Funkcijas «Отложенный старт» izmantošana ir iespējama visās programmās, izņemot programmas «ЖАРКА» («CEPŠANA») un «ПАСТА» («MAKARONI»).

Iestatot laiku funkcijā «Отложенный старт» ir jāņem vērā, ka dažās programmās laika atskaite sākas tikai pēc tam, kad ierīce ir sasniegusi nepieciešamo darba temperatūru.

Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (autouzsilde)

Autouzsilde ieslēdzas automātiski kopā ar izvēlētais ēdiena gatavošanas programmas palaianu un pēc programmas izpildes var uzturēt gatavā ēdiena temperatūru 70–75°C līmenī 24 stundu laikā. Kad autouzsilde ieslēdzas, izgaismojās pogas «Подогрев/Отмена» indikators un displejā ir redzama darba laika atskaite šajā režīmā.

Iepriekšējā autouzsildes atslēgšana

Nepieciešamības gadījumā autouzsildes funkciju varat atslēgt uzreiz pēc ēdiena gatavošanas programmas palaianas. Lai to izdarītu, pēc programmas izvēlēšanās ar pogas «Старт» nospiešanas nospiediet un turiet nospiestu trīs sekundes pogu «TC/Автоподогрев вкл/выкл».

Pogas «Подогрев/Отмена» indikators nodzīs. Atkārtoti nospiežot un trīs sekundes turot nospiestu pogu «TC/Автоподогрев вкл/выкл», jūs atkal ieslēgsiet automātisko uzsilde. Pogas «Подогрев/Отмена» indikators iedegsies.

Tieši tāpat autouzsilde var iepriekš atslēgt, izmantojot funkciju «Отложенный старт».

Ēdīnu sildīšanas funkcija

Multikatlu REDMOND RCM-M70 var izmantot aukstu ēdīnu sildīšanai. Pārlieciniet gatavu ēdīnu kausi, ielieciet kausu ierīces korpusā, aizveriet vāku un nospiediet pogu «Подогрев/Отмена». Ēdiens tiks sildīts līdz 70–75°C un var būt saglabāts karstā stāvoklī 24 stundas ilgi. Atkārtota pogas «Подогрев/Отмена» nospiešana izslēgs sildīšanu.

Automātiskā programmu izmantošanas vispārējā darbību secība

1. Sagatavojiet (nomēriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ielieciet sastāvdaļas multikatla kausā atbilstoši ēdiena gatavošanas programmai un ievietojiet kausu ierīces korpusā. Uzņemiet, lai visas

sastāvdāļas, ieskaitot ūdeni, atrastos ne augstāk par maksimālo skalas atzīmi uz kausa iekšējās virsmas. Pārliecinieties, ka kausis ir ietīkts taisni un cieši saskaras ar silīdamolemtu.

- Aizveriet multikatla vāku līdz klišķa atskanēšanai. Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla.
- Spiežot pogu «Меню», izvēlieties nepieciešamo ēdiena gatavošanas programmu (displejā jānirgo atbilstošās programmas indikatori).
- Ja programmā ir paredzēta produkta veida (ēdiena tipa) izvēlēšanās, izvēlieties atbilstošo apakšprogrammu, nospiežot pogu «Имя программы» (programmām «ПАР» («ТВАИЦЭШАНА»), «ЖАРКА» («СЕПСАНА»), «ТУШЕНИЕ» («САУТЕШАНА») vai «ВАРКА» («ВЯРИШАНА») (programmām «ВАРКА» («ВЯРИШАНА»)), katrai programmai ir uzstādīts savs ēdiena gatavošanas laiks pēc noklusējuma, tas ir redzams ierīces displejā.
- Ja jūs neapmierina ēdiena gatavošanas laiks, kas iestatīts pēc noklusējuma, jūs varat šo lielumu nomainīt. Ierīce iegūms pēdējo jūsu izmainīto laika lielumā izvēlētajā programmā, tas ir redzams displejā. Lai atgrieztos pie rūpnīcā uzstādītajiem liumiem, pirms programmas izvēlēšanās nospiežiet un turiet aptuveni 3 sekundes ilgai nospieztu pogu «Установка времени» līdz skaņas signālam.
- Nepieciešamības gadījumā iestatiet atlikta starta laiku. Atlikta startu nav iespējams programmas «ЖАРКА» («СЕПСАНА») un «ПАСТА» («МАКАРОНИ»).
8. Lai iestādītu ēdiena gatavošanas programmu, spiežiet pogu «Старт» tik ilgi, līdz iedegies pogu «Старт» un «Подогрев/Отмена» indikatoru. Sākšies uzstādītās programmas izpildes un ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaitle.

i *Programmā «ПАР» («ТВАИЦЭШАНА») atpakaļejošā laika atskaitle sākas tikai pēc tam, kad kausis ir uzvāriņies ūdens un ir sasniegts pietiekams tvaiku blīvums; programmas «ЖАРКА» («СЕПСАНА») un «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИВАР») – pēc tam, kad ir sasniegta kausa iestatītā sasildīšanas temperatūra; programmā «ПАСТА» («МАКАРОНИ») – pēc tam, kad kausis ir uzvāriņies ūdens, ielikti produkti un atkārtoti ir nospiesta pogu «Старт».*

- Nepieciešamības gadījumā autouzsilides funkciju var atslēgt iepriekš.
- Par ēdiena gatavošanas programmas beigām jums paziņos skaņas signāls. Talak atkarībā no izvēlētas gatavošanas programmas vai pašreizējiem iestatījumiem ierīce pāries autouzsilides režīmā (deg pogas «Подогрев/Отмена» indikatoru) vai gaidīšanas režīmā (mirgo poegas «Старт» indikatoru).
- Lai atceltu uzstādīto programmu, pārtrauktu ēdiena gatavošanas procesu vai autouzsilīdi, nospiežiet pogu «Подогрев/Отмена».

Programmā «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИВАР»)»

Šī programma ir paredzēta ēdiena gatavošanai ar iestatītajā uzstādītā gatavošanas temperatūrā un laika parametriem. Pateicības programmai «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИВАР»), multikatls REDMOND RMC-M70 var aizvietot veselu virkni virtuves ierīču un sniegs iespēju pagatavot ēdenu praktiski pēc katras jūsu ieinteresēšanās receptes, kuru būsiet izlasījis kulinārijas grāmatā vai atradusi Internetā.

Pēc noklusējuma programmā «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИВАР») ēdiena gatavošanas laiks ir 10 minūtes, gatavošanas temperatūra pēc noklusējuma ir – 160°C. Manuālais temperatūras regulēšanas diapazons (to var mainīt, nospiežot pogu «t°/Автоматический вкл/выкл»): 35 – 160°C ar 5°C lielu iestatīšanas soli.

Manuālais laika regulēšanas diapazons: no 5 minūtēm līdz 12 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli (intervālu no 5 minūtēm līdz 1 stundai) vai 5 minūtes ilgu soli (intervālam no 1 līdz 12 stundām).

Programmā «ПАР» («ТВАИЦЭШАНА») (gatavošana tvaicējot)

Programmā tiek ieteikta dārzeņu, gaļas, zivju, dītiēso un veģetāro ēdenu bērnu ēdenu pagatavošanai tvaicējot. Ēdiena gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas («ОБОШЛИ» («ДАРЖЕНИ»), «МЯСО» («ГАЛА»), «РИБА» («ЗЛВИСА»). Ir iespēja ēdiena gatavošanas laika diapazonu iestatīt no 5 minūtēm līdz 1 stundai ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Ēdiena gatavošanai šajā programmā izmantojiet speciālo konteineri (ietipst konteineri):

- Ielejiet kausā 600-1000 ml ūdens. Ielieciet kausā tvaicēšanai paredzēto konteineri.
- Nomēriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi izkārojiet tos konteineri un ielieciet kausu ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka kausis cieši saskaras ar silīdamolemtu.
- Sekojejt sadaļas «Автоматический режим» izmantošanas vispārējā darbību seīcībā» 3-11. punkta norādījumiem.

Programmā «ЖАРКА» («СЕПСАНА»)

Programmā tiek ieteikta dārzeņu, gaļas, zivju, jūras produktu, pusfabrikātu utt. cepšana. Ēdiena gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas («ОБОШЛИ» («ДАРЖЕНИ»), «МЯСО» («ГАЛА»), «РИБА» («ЗЛВИСА»). Ir iespēja ēdiena gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

💡 *Tiek ieteikts produktus cept ar atvērtu ierīces vāku.*

Programmā «ТУШЕНИЕ» («САУТЕШАНА»)

Programmā tiek ieteikta dārzeņu, gaļas, zivju, jūras produktu cepšana, kā arī galetu, aukstās gaļas un citu ēdenu, kuriem vajadzīga ilgāks termiskās apstrāde, pagatavošana. Ēdiena gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas («ОБОШЛИ» («ДАРЖЕНИ»), «МЯСО» («ГАЛА»), «РИБА» («ЗЛВИСА»). Ir iespēja ēdiena gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programmā «ВАРКА»

Programmā tiek ieteikta rīsu, griķu un citu putrainu ierīdo biežputru pagatavošanai. Ēdiena gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas («РИС/КРУПА») («РИС/ПУТРАИМ»), «ПЛОВ» («ПЛОВ»), «МОЛОЧНАЯ КАША») («РИЕНА БИЕЗПУТРА»)).

Vārot piena biežputras tiek ieteikts:

- rūpīgi noskalot visus pilngraudu putrainus (rīsus, griķus, prosu u.c.);
- pirms gatavošanas iziest multikatla kausu ar sviestu;
- strikti ievērot proporcijas, mērot sastāvdaļas atbilstoši receptu grāmatas ieteikumiem, mainīt sastāvdaļu daudzumu var tikai proporcionāli;
- izmantojot pilnpienu, atšķaidīt to ar dzeramādeni attiecībā 1:1.

Programmā «ПАСТА» («МАКАРОНИ») (makaronu pagatavošana)

Programmā tiek ieteikta makaronu izstrādājumu un tam līdzīgu ēdenu pagatavošanai, kā arī olu un cīsiņu vārīšana. Ir iespēja ēdiena gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 2 līdz 20 minūtēm ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Programmā paredzēts, kā pēc tam, kad ir uzvāriņies ūdens, atskan signāls, kas informē par nepieciešamību ieliet kausā sastāvdaļas un pēc tam nospiegt pogu «Старт», tikai pēc tam sāksies ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaitle.

💡 *Dažu produktu (makaronu u.c.) gatavošanas laika veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izčešanu no kausa, var gatavot, neaizverot vāku.*

Programmā «СУП» («ЗУПА»)

Programmā tiek ieteikta dažādu pirmo ēdienu, kā arī kompotu un dažādu dzērienu pagatavošanai. Ir iespēja ēdiena gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programmā «БЫЛЧКА» («МЛТУ ИЗСТРАДАЈУМИ»)

Programmā tiek ieteikta kēksu, biskvītu, piņģu cepšana. Ir iespēja ēdiena gatavošanas laiku iestatīt manuāli (ar roku) diapazonā no 30 minūtēm līdz 4 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.



Biskvīta gatavošanu var pārbaudīt, iedurot tajā koka iebūti (zabu bakstāmo). Ja pēc izņemšanas uz tā nav pielīpuši mīklas gabaliņi – biskvīts ir gatavs.

III. MULTIKATLA KOPŠANA

Vispārējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms pirmās ierīces lietošanas, kā arī gadījumā, ja ir nepieciešams likvidēt multikatla ēdiena smakas, kas radušās pēc gatavošanas, iesakām apstrādāt katlā pusi citru programmā «ПАР-РИБА».
- Nav ieteicams atstāt aizvērt multikatla kausu ar pagatavotu ēdenu vai ar ūdeni pieplildītu kausu vairāk kā 24 stundas. Kausu ar gatavo ēdenu var uzglabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā ēdenu uzsilīt multikatlā, izmantojot silīdšanas funkciju.
- Ja ierīce netiek lietota ilgstošu laiku, atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, tai sākot silīdšanas diska, kausam, iekšējām vākām un tvaika vārstam ir jābūt tīriem un sausiem.
- Pirms uzsākt izstrādājuma tīrīšanu, pārliecinieties, ka tas ir atslēgts no elektrotīkla un ir pilnībā atdzīsis. Tīrīšanai izmantojiet mikstu drāniņu un delikātus traukus mazgājamās līdekļus.



⚠️ *AIZLEGTS ierīces tīrīšanai izmantot raupjas salvetes vai sūkļus (ja vien tas nav speciāli atrunāts šajā instrukcijā), abrazīvos pastas. Tapat nav pieļaujams izmantot jebkuras ķīmiski agresīvas vietas, kas nav iesakāmas lietošanai ar priekšmetiem, kam ir saskarsme ar pārtiku.*



⛔ *AIZLEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdeni vai novietot to zem ūdens strūklat!*

- Esiet ļoti rūpīgi, izrot multikatla gumijas vai silikona detaļas: to deformācija vai bojājumi var kļūt par iemeslu nepareizai ierīces darbībai.

Izstrādājuma korpusu var tīrīt atkarībā no tā, cik tas ir netīrs. Kaus, iekšējais alumīnija vāks un noņemamais tvaika vārsts jātīra pēc ierīces katras lietošanas reizes. Kondensātu, kas veidojas multikatlā ēdiena gatavošanas procesā, savāciet pēc katras ierīces lietošanas. Darba kameras iekšējās virsmas tīrīšanai nepieciešamības gadījumos.

Iekšējā vāka tīrīšana

- Atveriet multikatla vāku.
- Nospiežiet divus plastmasas fiksatorus virzienā uz centru, līdz tie atveras.
- Bez lielas piepūles nedaudz pavielciet iekšējo vāku uz savu pusi un uz leju, lai tas atvienotos no pamatvāka.
- Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru drāniņu vai salveti, nepieciešamības gadījumā lietojiet trauku mazgājamo līdekli.
- Ielieciet alumīnija vāku augšējās gropēs un savienojiet to ar pamatvāku. Ar nelielu piepūli uzspiežiet uz fiksatoriem, līdz atskan klišķis, iekšējām vākām ir cieši un blīvi jānofiksējas.

Tvaika vārsta tīrīšana

- Uzmanīgi noņemiet tvaika vārstu (tas atrodas uz ierīces augšējā vāka), pavielciet to aiz izcilnīpa ar nelielu piepūli uz augšu.
- Pagrūziet tvaika vārsta iekšējo apvalku pretējā pultķēnradītāja virziena kustībā līdz galam un atvienojiet to no iekšējās daļas.
- Rūpīgi un uzmanīgi izņemiet gumiju no fiksatora, nomazgājiet to un visas pārējās vārsta detaļas atbilstoši apkopes un tīrīšanas noteikumiem.
- ⚠️** *Uzmanību! Lai nepieļautu vārsta gumijas deformāciju, ir aizliegts to savīņņināt un izstiept.*

Salieciet tvaika vārsta atpakaļejošā seīcībā un ievietojiet to ligzdā uz ierīces vāka (izcilnīm, kas paredzēts vārsta izņemšanai, jāatrodas aizmugurē).

Ēdiena gatavošanas procesā izveidojas kondensāts, kas uzkrājas speciālā iedobumā uz ierīces korpusa apkārt kausam, to ir viegli savākt ar virtuves salvetes palīdzību.

Darba kameras tīrīšana

Ja tiek strikti ievēroti šīs instrukcijas norādījumi, iespēja, ka darba kamerā iekļās šķidrums, ēdiena daļiņas vai netirumi, ir minimāla.

Ja tomēr kamera ir kļuvusi būtiski netīra, ir jāiztīra darba kameras virsmas, lai izsargātos no ierīces nekorekta darba vai pat salūšanas.



Pirms uzsākt multikarļa darba kameras tīrīšanu, pārliecinieties, ka tas ir atslēgts no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisis!

Darba kameras sānu sienīņas, sildāmā diska virsmu un centrālā termodevēža (atrodas sildāmā diska vidū) apvalku var notīrīt ar samitrinātu (ne slapju!) sūkli vai salveti. Ja jūs lietojat mazgāšanas līdzekli, ir ļoti rūpīgi jāsavāc tā pārpalikumi, lai izslēgtu iespēju, ka parādās nevēlama smaka turpmākajā ēdiena pagatavošanas reizē.

Ja padziļinājumā ap centrālo termodevēžu ir nokļuvusi svešķermeņi, tie, nespējot uz devēja apvalku, ļoti uzmanīgi jāizņem ar pinceti.

Ja ir kļuvusi netīra sildāmelementa diska virsma, ir pieļaujams izmantot vidējas cietības samitrinātu sūkli vai sintētisko suku.



Ja ierīce tiek regulāri ekspluatēta, ar laiku iespējama pilnīga vai daļēja sildāmelementa diska krāsas maiņa. Pati par sevi tā nav ierīces bojājuma pazīme un neiespaida tās darbības pareizību.

IV. PIRMS VĒRSTIES SERVISA CENTRĀ

Ziņojums displejā par kļūdu	Apraksts	Novēršana
E1-E3	Sistēmas kļūda (iespējams, ka ir sabojājusies vadības plate, temperatūras devēji vai spiediena devējs).	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku. Ja problēma netiek novērsta, vērsieties autorizētajā servisa centrā

Bojājumi	Iespējamais cēlonis	Bojājumi novēršana
Neieslēdzas.	Nav strāvas padeves no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
Ediens tiek gatavots pārāk ilgi.	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
	Starp kausu un sildelementu ir iekļuvis svešķermenis.	Izņemiet svešķermeņi.
	Kauss multikarļa korpusā ir ielikts netīdzeni.	Ietīciet kausu korpusā taisni, bez sāšķiebumiem.
	Sildelements ir netīrs.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildelementu.

V. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 25 mēnešiem no izstrādājuma iegādāšanās brīža. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst jebkurus ražošanas defektus, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, ja defektus izraisījis nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizi rīkojoties ar to, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikajiem un teflona pārklājumiem, gumijas bīvējumiem 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, 6. un 7. zīme norāda uz mēnesi, 8. – uz ierīces ražošanas gadu.


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



Iesainojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāūtīlīzē saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādes programmu. Neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.


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

OHUTUSMEETMED

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


- Nimetatud elektriseade kujutab endast paljufunktsionaalset toidu valmistamise seadet olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, suvilates, hotelli numbrites, kaupluste olmeruumides, kontoriruumides ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei 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.

 *TÄHELEPANU! Seadme töö ajal soojenevad selle korpus, anum ja metalldetailid! Olge ettevaatlikud Kasutage pajalappe. Kuumast aurust saadavate põletuste vältimiseks ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.*

- Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. Elektrijuhe võtke välja kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge paigaldage elektritoitejuhet ukseavadesse või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks kokku keerdunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, mööbli nurkadega ja äärtega.

MEELESPEA: elektrijuhtme juhuslik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.

- Seadet ärge paigaldage pehmele pinnale, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülesoojenemise ja selle vigastumise.
 - Seadet on keelatud kasutada avatud õhus- niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida tõsisid vigastusi.
 - Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhendeid.
-  **KEELATUD** on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla.
- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvi-

dega seotud või psüühilised kõrvalkalded või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhtudel, kui selliste inimeste üle on seatud järelvalve või on korraldatud nende juhendamise 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.

EST


KASUTUSJUHEND

Tehniline iseloomustus

Mudel	RMC-M70
Võimsus.....	860 W
Pinge.....	220–240 V, 50 Hz
Anuma maksimaalne maht	5 l
Anuma kate.....	kõrbemisvastane keraamiline kate Anato® (Korea)
Auruklapp	eemaldatav
Ekraan	vedelkristall, monokroomne
Programmi arv.....	42 programmi (16 automaatprogrammi, 26 käsiseadistusega)
3D soojendus	olemas
Autosoojendus	olemas, kuni 24 h
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine	olemas
Tütude soojendamise funktsioon	olemas, kuni 24 h
Valmistamistemperatuuri valik.....	olemas
Eelseadistusfunktsioon.....	olemas, 2 taimerit
Viimase valmistusaja meeldejätmine.....	olemas

Komplektatsioon

Sisse paigutatud anumaga multikeetja.....	1 tk
Konteiner aurul valmistamiseks	1 tk
Fritüüril praadimise korv sangaga	1 tk
Anuma näpitsad	1 tk
Mööteklauas	1 tk
Kopsik	1 tk
Lame lusikas.....	1 tk
Kopsiku/lusikahoidja	1 tk
Kasutusjuhend.....	1 tk
Raamat «200 retsepti».....	1 tk
Hooldusraamat.....	1 tk
Elektritoitejuhe	1 tk

 Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendada etteavitamata muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

Mudeli seadmestus A1

1. Kaas eemaldatava auruklapiga
2. Sisemine alumiiniumkaas
3. Eemaldatav anum
4. Vedelkristallekraaniga juhtpaneel

- Lame lusikas
- Mööteklaas
- Konteiner aurut valmistamiseks
- Kopsik
- Fritüüri praadimise korv
- Elektritroitujuhe
- Näpitsad anumast väljavõtmiseks
- Kopsiku/lusikahoidja

Klahvide määratlus A2

- «Время приготовления» («Valmistamisaeag») – tundide ja minutite seadmine
 - jooksva aja seadmisel;
 - eelseadistuse taimerite seadmisel;
 - valmistusaja seadmisel programmis
- «Установка времени» («Kellaaja seadmine») – tundide ja minutite valik jooksva aja, valmistamisaja ja eelseadistuse seadmisel.
- «Отложенный старт» («Eelseadistus») – jooksva aja seadmise režiimi sisenemine, ühe kahest eelseadistuse taimerit vatik.
- «Подогрев/Отмена» («Soojendamise/Lõpetamine») – kõikide programmide ja seadistuste tühistamine (väljaarvatud jooksva aja seaded), soojendamise funktsiooni käitsi sissetulimine.
- «Меню» («Menüü») – valmistamisprogrammi valik (valitakse järgemööda iga vajutusega).
- «Варка» («Keetmine») – toidu kategooria valik programmis «ВАРКА» («KEETMINE») (valitakse järgemööda iga vajutusega).
- «Вид продукта» («Toiduaine liiki») – programmi valik toiduaine liigi järgi programmis «ПАР» («AURUTAMINE»), «ЖАРКА» («PRAADIMINE»), «ТУШЕНИЕ» («НАУТАМИНЕ») (valitakse järgemööda iga vajutusega).
- «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» («t°C/Autosoojendus sisse/välja») – valmistamistemperatuuri muutmise programm «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIKOKK»), autosoojenduse väljalülitamine.
- «Старт» («Start») – valitud valmistamisprogrammi käivitamine, programmi «ВАРКА – РИС/КРУПА» («KEETMINE – RIIS/TERAVILJAD») ekspress–sisselülitamine.

i Klahvid 4, 5, 7 u 9 on varustatud taktiliste sümbolitega nägemishäiretega inimestele.

Paneeli seadmestus A3

- Valitud valmistamisprogrammi indikaator.
- Jooksva aja indikaator.
- Valmistamisaja indikaatorid
- 1 ja 2 eelseadistustaimerid indikaator.
- Programme «ПАР» («AURUTAMINE»), «ЖАРКА» («PRAADIMINE»), «ТУШЕНИЕ» («НАУТАМИНЕ») indikaator
- Programme indikaator programmis «ВАРКА» («KEETMINE»).
- Valmistamistemperatuuri indikaator programmis «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIKOKK»).

I. ENNE KASUTAMIST

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid.

! Kindlasti hoidke alles hoitavad sedelid, viitavad sedelid ja seerianumbriга sedel seadme korpusel! Sedelid oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihoolduse õigusest.

Pühkige seadme korpuset niiske lapiga. Peske anumad sooja seebiveega. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse näitajaks. Sel juhul teostage seadme puhastus.

STOP TÄHELEPANU! Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.

II. MULTIKEETJA KASUTUS

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruaklapist tulev kuum aur ei satuks tarpeetidele, dekoratiivsetele kateetele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgeunud niiskusest ja temperatuurist.

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

Kella seadmine

- Lülitage seade elektrivõrku. Vajutage ja hoidke kolme sekundi jooksul all klahvi «Отложенный старт», ekraanil hakkab vilkuma jooksva aja minutite indikaator.
- Klahvi «Время приготовления» vajutusega muutke samm-sammult minutite tähendust. Kui vajutada klahvi enam kui kolm sekundit, algab tähenduse kiirendatud muutmise. Minutite seadmise lõppedes vajutage klahvi «Установка времени», ekraanil hakkab vilkuma jooksva aja indikaator.
- Klahvi «Время приготовления» vajutusega muutke samm-sammult kella tähendust. Kui vajutada klahvi enam kui kolm sekundit, algab tähenduse kiirendatud muutmise.
- Kellaaja seadmise lõppedes vajutage «Подогрев/Отмена» või oodake mõned sekundid, kuni aja indikaator lõpetab vilkumise.

Valmistamisaja seadmine

Multikeetjas REDMOND RMC-M70 on valmistusaja käitsi muutmise võimalus, mis on valkimisi seadud igale programmile. Etteantud aja muutmiseks on võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamise programmist. Selleks:

- Klahvile «Меню» vajutades valige vajalik automaatne valmistamisprogramm. Vajutage klahvi «Установка времени», hakkab vilkuma minutite indikaator. Klahvi «Время приготовления» vajutusega muutke samm-sammult minutite tähendust. Kui vajutada klahvi enam kui kolm sekundit, algab tähenduse kiirendatud muutmise.
- Vajutage klahvi «Установка времени», hakkab vilkuma kella indikaator. Klahvi «Время приготовления» vajutusega muutke samm-sammult kella tähendust. Kui vajutada klahvi enam kui kolm sekundit, algab tähenduse kiirendatud muutmise.
- Vajadusel seadke valmistamisaeag vähem kui üheks tunniks, kella seadmise režiimis vajutage järjekorras klahvi «Время приготовления» kuni ekraanil kaob kella indikaator. Vajutage klahvi «Установка времени», hakkab vilkuma minutite indikaator. Klahvile «Время приготовления» järjepideva vajutusega seadke minutite vajalik tähendus.
- Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi «Подогрев/Отмена». Vajadusel sisestage kogu valmistamisprogramm uuesti.

i Automaatprogrammi käitsi muutmisel esitab seade kohe minimaalse valmistamisaja.

Multikeetjal REDMOND RMC-M70 on energiasõltuv mälu. Elektril ajutise väljalülitamise korral kuni 10 minutis, sõilivad kõik seadistused, muuhulgas ka eelseadistus.

Funktsioon «Отложенный старт»

Võimaldab seada täpse aja, milleks peab valmistamist automaatprogramm olema täidetud. Valmistamisprotsessi lõppu või edasi lükata 10 minutist kuni 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Seade on varustatud kahe sõltumatu taimeriga, mis võimaldavad meelde jätta aja, milleks kõige sadedamini toitu valmistatakse.

Taimerid seadmiseks:

- Klahvile «Меню» vajutades valige vajalik automaatprogramm.
- Klahvile «Установка времени» ja «Время приготовления» seadke programmi õöks vajalik aeg või siis jätke valmistamisaja tehaseseadet.
- Klahvile «Отложенный старт» vajutades valige «ТАЙМЕР 1» («ТАЙМЕР 1») või «ТАЙМЕР 2» («ТАЙМЕР 2»).
- Klahvile «Установка времени» vajutades lülitage taimeril sisse kella-aja seadmise režiim, kella indikaator hakkab vilkuma.
- Klahvi «Время приготовления» abil seadke vajalik kellaage. Seadmise samm – 1 tund.
- Klahvile «Установка времени» teistkordse vajutusega lülitage taimeril sisse kellaaja seadmise režiim, minutite indikaator hakkab vilkuma.
- Klahvi «Время приготовления» abil seadke vajalik minutite tähendus. Paigaldussamm – 10 minutit.
- Aja seadmise lõpetamiseks vajutage «Старт». Klahvide «Старт», «Подогрев/Отмена» ja «Отложенный старт» indikaatorid hakkavad põlema. Ekraanile kuvatakse toidu valmistamise aeg.
- Programmi lõppedes algab toidu soojendamine.

i «Отложенный старт» funktsiooni võib kasutada kõikides programmides, väljaarvatud programmides «ЖАРКА» («PRAADIMINE») ja «ПАСТА» («MAKARONID»).

Aja seadmisel «Отложенный старт» funktsioonil tuleb arvesse võtta, et aja tagasiarvestus programmides algab vaid peale seadme töötemperatuuridele väljumist.

Valmistoitude temperatuuri ülalhoiu funktsioon (autosoojendus)

Autosoojendus lülitub sisse automaatselt koos valitud valmistamisprogrammiga ja selle lõppedes võib hoida valmistoitude temperatuuri vahemikus 70–75°C 24 tunni vältel. Autosoojenduse sissetulimisel hakkab klahvi «Подогрев/Отмена» indikaator helkima, valmistamisprogrammi lõppedes aga kuvatakse ekraanile aja tagasiarvestus antud režiimis.

Autosoojenduse eelnev väljalülitamine

Vajadusel võite autosoojenduse funktsiooni välja lülitada kohe peale valmistamisaja käivitamise. Selleks peate programmi valikut ja klahvile «Старт» vajutust vajutage ja hoidke kolme sekundi jooksul all klahvi «t°C/Автоподогрев вкл/выкл».

Klahvi «Сoojendamise/Lõpetamine» indikaator kustub. Klahvi «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» korduv vajutus ja selle hoidmine kolme sekundi jooksul lülitub taas sisse automaatselt soojendus. Klahvi «Подогрев/Отмена» indikaator hakkab põlema

Samamoodi võib autosoojenduse eelnevalt välja lülitada, kasutades selleks «Отложенный старт» funktsiooni.

Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetjat REDMOND RMC-M70 võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Pange valmis toit anumasse, asetage see seadme korpusesse, sulgege kaas ja vajutage klahvi «Подогрев/Отмена». Toit soojeneb temperatuurini 70–75°C ja võib hoida toitu kuamana 24 tunni vältel. Klahvi «Подогрев/Отмена» teistkordne vajutus lülitab välja soojendus.

Automaatprogrammi kasutamise üldkord

- Valmistage ette (möötkte) vajalikud toidunad.
- Pange toidunad multikeetja anumasse vastavalt valmistamisprogrammile ja asetage see seadme korpusesse. Jälgi, et kõik toidunad, muuhulgas vedelik, oleksid anuma välispiiril asuvas maksimaalselt märgist allpool. Veenduge, et anum on asetatud otse ja see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.

- Sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
 - Vajutades klahvi «Меню» valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil süttib vastava programmi indikaator).
 - Vui programmis on ette nähtud toiduaine (liik (toidu tüüp), valige vastav programm «Вид продукта» klahvil vajutusega (programmidele «ПАР» («AURUTAMINE»), «ЖАРКА» («PRAADIMINE»), «ТУШЕНИЕ» («HAUTAMINE») või klahvile «Варка» («Keetmine») vajutades (programme «ВАРКА» («KEETMINE»)). Igalet programmile on seadud vaikimisi oma valmistamisaja tähendus, mis kajastub seadme ekraanil.
 - Kui teid ei rahulda vaikimisi seadte valmistamisajad, võite seda tähendust muuta. Seade jätab meelde teie poolt viimati muudetud valmistamisaja valitud programmis ja kuvab selle ekraanile. Teheseadistustele tagasipööramiseks enne programmi valikut, vajutage ja hoidke all klahvi «Аја seadmine» umbes 3 sekundi vältel helisignaali kõlami-seni.
 - Vajadusel seadke eelseadistuse aeg. Eelseadistusi ei ole programmides «ВАРКА» («KEETMINE») ja «ПАР» («MAKARONID»).
 - Valmistamisprogrammi käivitamiseks vajutage klahvi «Старт», kuni süttivad klahvide «Старт» ja «Подогрев/Отмена» indikaatorid. Hakka tööle seadistatud programm ja valmistamisaja tagasisarvestus.
- i** Programmis «ПАР» («AURUTAMINE») algab aja tagasisarvestus vee keemahkamisel ja piisava aurutiheduse saavutamisel anumaks; programmis «ЖАРКА» («PRAADIMINE») ja «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIKOKK») – peale anuma vajaliku soojendamise temperatuuri saavutamist; programmis «ПАР» («MAKARONID») – peale vee keemahkamist anumast, toiduainete panekut ja klahvi «Старт» teistkordset vajutamist.
- Vajadusel võib autoajoojenduse eelnevalt välja lülitada
 - Valmistamisprogrammi lõppemisel teavitab teid helisignaal. Järgnevalt, sõltuvalt valitud programmist või jooksvatest seadistustest, läheb seade üle autoajoojendusežiimi (pöleb klahvi «Подогрев/Отмена» indikaator) või ooterežiimi (vilgub klahvi «Старт» indikaator).
 - Selleks, et tühistada sisetatud programm, katkestada valmistamisajad või autoajoojenduse, vajutage klahvi «Подогрев/Отмена».

Programm «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIKOKK»)

Programm «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIKOKK») on mõeldud toitude valmistamiseks kasutaja poolt seadud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Tänu programmile «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIKOKK») võib Multikeetja REDMOND RMC-M70 asendada terve rida köögiseadmeid ja valmistada toitu praktiliselt mistahes teid huvitava, vanas kulinaariaalases raamatust leitud või Internetist võetud retsepti järgi.

Vaikimisi valmistamise aeg programmis «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIKOKK») on 10 minutit, vaikimisi valmistamise temperatuur 160°C.

Temperatuuri käsitsi reguleerimise vahemik (muudetav klahvile «t/C/Автоподогрев вкл/выкл» vajutamisega): 35-160°C 5°C-muutmissammuga.

Aja käsitsi reguleerimise vahemik: 5 minutit – 12 tundi 1-minutilise muutmissammuga (5 minutit kuni 1-tunnisele vahemikule) või 5-minutilise paigaldussammuga (1 kuni 12-tunnisele vahemikule).

Programm «ПАР» («AURUTAMINE») (aurul valmistamine)

Soovitatakse juurviljade, kala, liha, dieti ja taimetoidude, mantide, lastetoidude aurul valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist («ОВОЩИ» («JUURVILJAD»), «МЯСО» («LIHA»), «РЫБА» («KALA»)). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 1 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

Nimetatud programmil valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit (kuulub komplekti).

- Kallake anumasse 600–1000 ml vett. Paigutage anumasse aurul valmistamise konteiner.
- Mõõtkte ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ülhtaselt aurul valmistamise konteinerisse ja asetage anum seadme korpusesse. Veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojenduselamendiga.
- Järgige peatüki «Аutomatprogrammide kasutamise üldkor» p. 3-11 näpunäiteid.

Programm «ЖАРКА» («PRAADIMINE»)

Soovitatakse juurviljade, liha, kala, meresaaduste, poolfabrikaatide jm. praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist («ОВОЩИ» («JUURVILJAD»), «МЯСО» («LIHA»), «РЫБА» («KALA»)). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 1 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.



Soovitame praadida toiduaineid avatud kaanega.

Programm «ТУШЕНИЕ» («HAUTAMINE»)

Soovitatakse juurviljade, liha, kala, meresaaduste hautamiseks, samuti süidide ja muude, kestvate termaaltöötlust vajavate roogade valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist («ОВОЩИ» («JUURVILJAD»), «МЯСО» («LIHA»), «РЫБА» («KALA»)). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «ВАРКА» («KEETMINE»)

Soovitatakse riisi, tatra ja sömerate teraviljaputru valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist («РИС/КРУПА» («RIIS-TERAVILJAD»), «ПЛОВ» («PILAFF»), «МОЛОЧНАЯ КАША» («PIIMAPUDER»)).

Piimaputru keetmisel soovitatakse:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisteraviljad (riis, tangud, tatar jm);
- enne valmistamist määrada multikeetja anum võiga;
- rangelt järgida retseptiraamatus antud koguseid, toiduainete kogust võib muuta vaid proportsionaalselt;
- täispiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

Programm «ПАСТА» («MAKARONID») (makaronide valmistamine)

Soovitatakse makaronitoidude jm valmistamiseks, munade ja viinerite keetmiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist kuni 20 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. Programm näeb ette, et peale vee keemahkamist kostub helisignaali, mis teatab vajadusest laduda toiduained anumasse ja klahvile «Старт» vajutamist, mille järgi algab valmistamisaja tagasisarvestus.



Mõningate toiduainete valmistamisel (makaronid jne.) tekib vaht. Selle võimalikuks vältimiseks anumast võib valmistada avatud kaanega.

Programm «СУП» («SUPP»)

Soovitatakse erinevate supptide, kompotide ja jookide valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «БЫПЕЧКА» («KÜPSETISED»)

Soovitatakse küpsetiste (keeksid, biskviitide, pirukate) valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 30 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.



Biskviidi valmistus võib kontrollida sellesse puupulga (hambaorgi) torgates. Kui väljavõtmisel ei jää selle külge taigen – on biskviit valmis.

III. MULTIKEETJA HOOLDUS

Üldreeglid ja soovitused

- Enne seadme esmast kasutamist, samuti toidulõhna eemaldamiseks soovitatatakse multikeetjas-kiirkeetjas peale valmistamise lõpetamist tõeldada programmis «ПАР-РыБА» pool sidurint.
- Ei soovitata suletud multikeetjasse jätta valmistamistoodangu anumad või veega täidetud anumad enam kui 24 tunniks. Valmis toiduga anumad võib hoida külmutuskapis ja vajadusel soojendada toidu multikeetjas, kasutades soojendamise funktsiooni.
- Kui seadet ei kasutata pikema aja vältel, lülitage see kindlasti elektrivõrgust välja. Töökamber, muuhulgas soojendusketas, anum, sisekaas ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmeid lappe ja delikaatseid nõudepesuvahendeid.



Puhastamisel ON KEELATUD kasutada jämedaid salvrätte ja käsnu (kui see pole käesolevas juhendis eraldi kokku lepitud), agressiivset pastasid. Samuti on keelatud kasutada mistahes keemilist agressiivset või muud aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutuvate esemete kasutamiseks.



KEELATUD on paigutada seadete vette või asetada seade jooksva vee alla!

- Oige ettevaatlikult multikeetja kummist detailide puhastamisel: nende vigastamine või deformeerumine tingib seadme ebaõige töö.

Toote korpus võib pesta vastavalt vajadusele. Anum, siseime alumiiniumist kaas ja eemaldatav auruklapp tuleb pesta seadme igakordset kasutamist. Multikeetjas toidu valmistamise protsessis tekkinud kondensaat eemaldage peale seadme igakordset kasutust. Töökambri sisepind puhastage vastavalt vajadusele.

Sisemise kaane puhastamine

- Avage multikeetja kaas.
- Vajutage kaht plastmassist fiksaatorit keskkohta suunas nende avamiseni.
- Jõudu kasutamata tõmmake sisekaant veidi enda poole alla, et see tuleks põhikaanest lahti.
- Hõõruge mõlema kaane pinda niiske lapiga või salvrätiga, vajadusel kasutage nõudepesuvahendit.
- Paigaldage alumiiniumkaas ülemistesse soontesse ja kohandage see põhikaanega. Vähese jõupingutusega vajutage fiksaatoritele klõpsatuseni. Sisekaas peab tihedalt fikseeruma.

Auruklapi puhastamine

- Võtke auruklapp hoolikalt maha (paikneb seadme ülemisel kaanel), tõmmates seda eendist vähese jõupingutusega ülespoole.
- Pöörake auruklapi sisemine kest vastupäeva lõpuni ja ühendage see välisosa lahti.
- Ettevaatlikult võtke välja fiksaatorit kumm, peske see puhtaks ja peske puhtaks klapi ülejäänud detailid vastavalt hooldus- ja puhastusreeglitele.



TÄHELEPANU! Deformeerumise vältimiseks on keelatud klapi kumme tõmmata ja keeruda tõmmata.


- Pange auruklapp kokku vastupidises järjekorras ja paigutage see seadme kaanel olevasse pesasse (eendiga tahapoole selle väljavõtmiseks).

Toidu valmistamise protsessis tekkinud kondensaat, mis koguneb seadme korpusel olevasse õõnsusse, on kergesti eemaldatav köögirätikuga.

Töökambri puhastamine

Nimetatud kasutusjuhendi rangel järgimisel on vedeliku, toiduosakeste või prügi sattumine töökambri sisemusse minimaalne.


Kui aga oluline määrdumine on ikkagi toimunud, tuleb töökambri pind puhastada seadme mittekohase töö või vigastamise vältimiseks.

 Enne multikeetja töökambri puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud!

Kambri külgsseinu, soojendusketta pinda ja tsentraalse termoanduri kesta (paikneb soojendusketta keskel) võib puhastada niiske (mitte märjal) käsna või rätikuga. Pesuvahendi kasutamisel hoolikalt eemaldada selle jäägid soovimatu lõhna vältimiseks toidu järgneval valmistamisel.

Võõrkehade sattumisel keskele termoanduri ümber olevasse süvendisse eemaldage need ettevaatlikult pintsetiga, vajutamata anduri kestale.

Soojendusketta pinna määrdumisel võib kasutada keskmise karedusega niisket käsna või sünteetilist harja.

 Seadme regulaarsel kasutusel võib soojendusketas täielikult või osaliselt muuta värvi. Iseenesest ei ole see seadme vigastuse tunnuseks ning see ei mõjuta seadme korralikku tööd.

IV. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÕÖRDUMIST

Veeteade ekraanil	Kirjeldus	Kõrvaldamine
E1-E3	Süsteemvigu, juhtplaadi või soojenduselemendi vigastused.	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Sulgege kaas tihedalt. Kui probleem ei lahene, pöörduge autorisööriid hoolduskeskusesse

Vigastus	Võimalik põhjus	Vigastuse kõrvaldamine
Ei lülitu sisse.	Puudub elektritoide.	Kontrollige pinget elektrivõrgus.
Toit valmib liialt aeglaselt.	Elektrivõrgutoite vigastused.	Kontrollige pinget elektrivõrgus.
	Anuma ja soojenduselemendi vahele on sattunud kõrvaline ese.	Eemaldage kõrvaline ese.
	Anum on multikeetjasse paigutatud ebatasasel.	Asetage anum sirgelt.
	Soojenduselement on määrdunud.	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement.


V. GARANTIIOHUSTUSED

Käesolevale seadmele kehtib 25 kuu pikkune garantiid selle soetamise momendist alates. Garantiiperioodi vältel on kohustatud valmistaja kõrvaldama remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise mis tahes tehase defektid, mis on esile kutsunud materjalide või komplektatsiooni ebapiisava 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 kasutusjuhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ebaõige kasutuse tõttu vigastatud, samuti on säilinud toote täielik komplektatsioon. Nimetatud garantiid ei laiene toote toomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, keraamilised- 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 kasutusaeg moodustab 5 aastat selle soetamise päevast arvates tingimusele, et toodet kasutatakse kooskõlas käesoleva juhendiga ja rakendatavate tehniliste standarditega.

 Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise on vaja utiliiseerida kooskõlas kohaliku jäätmeärritus programmiga. Ärge visake neid tooteid välja koos tavapärase olmeprügiga.



Produced by Redmond Industrial Group LLC, USA
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond-ig.com
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-M70-CIS-UM-1