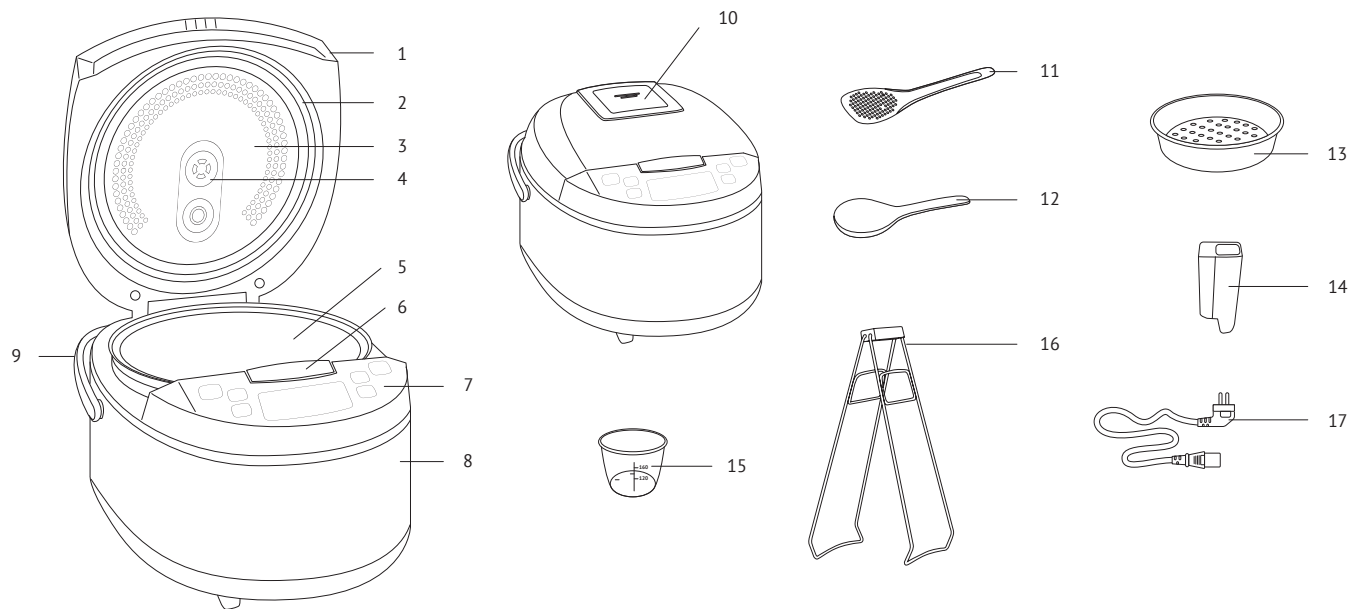


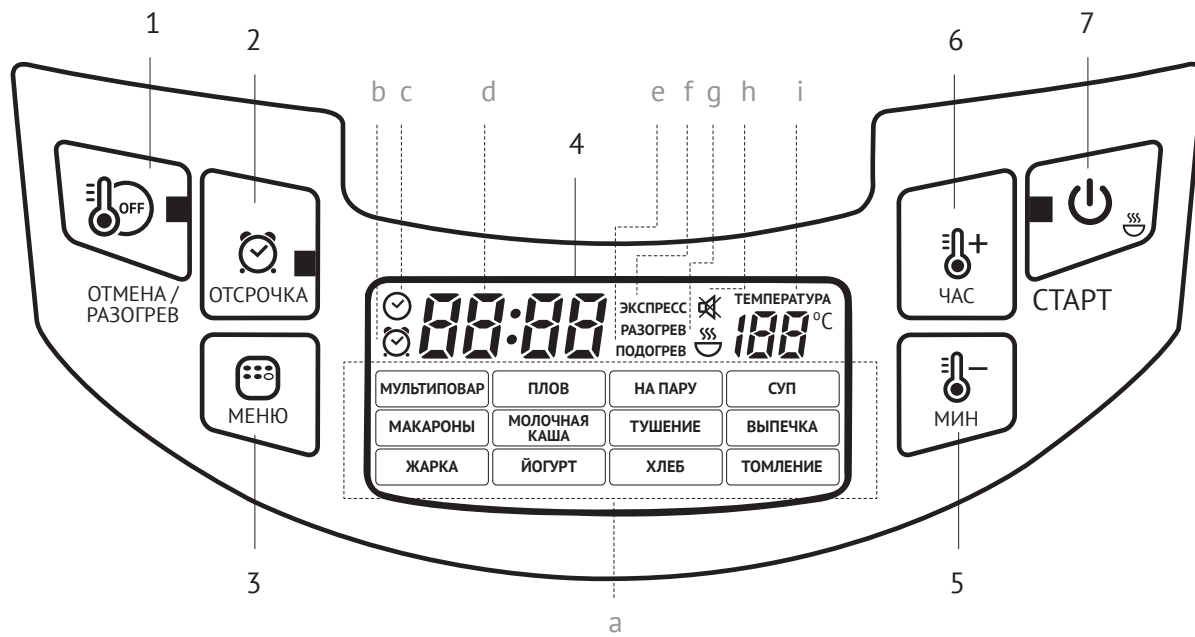
REDMOND

Мультиварка RMC-M4510



Руководство по эксплуатации





RUS	6
UKR	35
KAZ	41
UZB	47
ROU	54
LTU	60
LVA	66
EST	72

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-M4510 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделью, мы старались учесть важнейшие запросы потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-M4510, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка REDMOND RMC-M4510 также существенно экономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

13 автоматических программ предоставляют широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отсрочки старта и автоподогрева готовых блюд. Технология трехмерного нагрева при приготовлении блюда позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные свойства продуктов. Помимо набора автоматических программ, в мультиварке REDMOND RMC-M4510 реализована универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР», в которой можно устанавливать время и температуру приготовления в широком диапазоне значений. Это дает массу возможностей для кулинарных экспериментов. Но еще большую свободу творчества вам предоставляет функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», позволяющая варьировать параметры приготовления прямо в процессе работы любой программы.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 120 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке REDMOND RMC-M4510 можно создать практически любые блюда – от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

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

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

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



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 подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление — это обязательное требование 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 его 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.

STOP *Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

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

- 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. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



Запрещено использование прибора при любых неисправностях!

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	11
Программы	11
Функции	11
Комплектация	11
Устройство мультитварки	12
Панель управления	12
Устройство дисплея	12
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	13
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	14
Настройка часов	14
Отключение звуковых сигналов	14
Установка времени приготовления	14
Отсрочка старта программы	14
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	15
Предварительное отключение автоподогрева	15
Разогрев блюд	15
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	16
Общий порядок действий при использовании автоматических программ	17
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	18
Программа «ПЛОВ»	18
Программа «НА ПАРУ»	18
Программа «СУП»	19
Программа «МАКАРОНЫ»	19
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	19
Программа «ТУШЕНИЕ»	20
Программа «ВЫПЕЧКА»	20
Программа «ЖАРКА»	20
Программа «ЙОГУРТ»	20
Программа «ХЛЕБ»	21
Программа «ТОМЛЕНИЕ»	21
Программа «ЭКСПРЕСС»	21

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	22
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	22
Общие правила и рекомендации	22
Очистка корпуса	22
Очистка чаши	23
Очистка внутренней алюминиевой крышки	23
Очистка съемного парового клапана	23
Удаление конденсата	23
Очистка рабочей камеры	24
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	25
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	25
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	28
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	29
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»	30
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	32
VII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	33
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	34

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M4510
Мощность.....	700 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное, керамическое Anato®
Дисплей.....	светодиодный
Паровой клапан.....	съёмный
Внутренняя крышка.....	съёмная

Программы

- | | |
|------------------|--------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 8. ВЫПЕЧКА |
| 2. ПЛОВ | 9. ЖАРКА |
| 3. НА ПАРУ | 10. ЙОГУРТ |
| 4. СУП | 11. ХЛЕБ |
| 5. МАКАРОНЫ | 12. ТОМЛЕНИЕ |
| 6. МОЛОЧНАЯ КАША | 13. ЭКСПРЕСС |
| 7. ТУШЕНИЕ | |

Функции

“МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” (настройка времени и температуры приготовления в процессе работы программы).....	есть
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 12 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 12 часов
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C502.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Щипцы для чаши.....	1 шт.

Книга «120 рецептов».....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.



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

Устройство мультиварки A1

1. Крышка прибора
2. Уплотнительное кольцо
3. Съёмная внутренняя крышка
4. Отверстие для выхода пара
5. Чаша
6. Кнопка открытия крышки
7. Панель управления с дисплеем
8. Корпус
9. Ручка для переноски
10. Съёмный паровой клапан
11. Плоская ложка
12. Черпак
13. Контейнер для приготовления на пару
14. Держатель для черпака и ложки
15. Мерный стакан
16. Щипцы для чаши
17. Шнур электропитания

Панель управления A2

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» — включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек.
2. Кнопка «Отсрочка» — включение режима установки отсрочки старта.
3. Кнопка «Меню» — выбор автоматической программы приготовления.
4. Дисплей.
5. Кнопка «Мин/–» — выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта.
6. Кнопка «Час/+» — выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта.
7. Кнопка «Старт» — включение заданного режима приготовления.

Устройство дисплея A2

- a. Индикаторы автоматических программ.
- b. Индикатор режима отсрочки старта.
- c. Индикатор режима приготовления.
- d. Индикатор значения времени.
- e. Индикаторы режима автоподогрева.
- f. Индикатор программы «ЭКСПРЕСС».
- g. Индикатор режима разогрева.
- h. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- i. Индикатор значения температуры.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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.

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее двух часов перед включением.

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (стр. 22).

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Настройка часов

Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку **«Час/+»** или **«Мин/-»**. Индикатор текущего времени на дисплее начнет мигать. Для установки значения часов нажимайте кнопку **«Час/+»**, минут – кнопку **«Мин/-»**. Увеличение значения часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По завершении установки текущего времени в течение 5 секунд не нажимайте кнопки на панели. Настройки будут сохранены автоматически.

Отключение звуковых сигналов

Для отключения звуковых сигналов нажмите и удерживайте кнопку **«Меню»** в любом режиме. На дисплее загорится индикатор отключения звуковых сигналов. Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку **«Меню»**.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M4510 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

После выбора автоматической программы и нажатия кнопки **«Меню»** используйте кнопку **«Час/+»**, чтобы установить значение часов, и кнопку **«Мин/-»** – для установки значения минут. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.



В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, к которому блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Максимальное время отсрочки старта составляет 24 часа. Время отсрочки старта по умолчанию составляет время работы программы и время, необходимое мультиварке для выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками программы). Шаг установки времени отсрочки старта – 1 минута.

Для изменения времени отсрочки старта после подтверждения выбора автоматической программы нажмите кнопку **«Отсрочка»**. Для увеличения значения часов нажимайте кнопку **«Час/+»**. Для изменения значения минут – кнопку **«Мин/-»**. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.



Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее отображается значение текущего времени. Чтобы увидеть время готовности блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Отсрочка»**. Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС». Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображаются индикатор **Подогрев** и прямой отсчет времени работы в данном режиме.

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

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M4510 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы функции «Отсрочка старта» или основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку **«Старт»**. Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку **«Старт»**.



Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» и при установке в программе «МУЛЬТИПОВАР» температуры приготовления ниже 80°C.

Разогрев блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M4510 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**, пока не погаснут соответствующие индикаторы.



Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Если программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать параметры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки прямо в процессе приготовления.

Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.



Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время использования программы «ЭКСПРЕСС», работы функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочие параметры (стр. 29) функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 170°C с шагом в 1°C. Возможный диапазон времени приготовления зависит от выбранной программы. Шаг изменения – 1 минута.



Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).

Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку **«Меню»**. Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку **«Час/+»**, для уменьшения – кнопку **«Мин/-»**. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.



Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами (кроме программ «ВЫПЕЧКА»). При использовании автоматической программы «ЙОГУРТ» функция изменения температуры приготовления недоступна.

Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления дважды нажмите кнопку **«Меню»**. Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. Для увеличения значения с шагом в 1 час нажимайте кнопку **«Час/+»**, с шагом в 1 минуту – кнопку **«Мин/-»**. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.



Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку **«Меню»**. Выберите необходимую программу приготовления с помощью кнопок **«Час/+»** и **«Мин/-»** (соответствующий индикатор программы на дисплее будет мигать). Подтвердите выбор программы повторным нажатием кнопки **«Меню»**.



*В программе «МУЛЬТИПОВАР» после подтверждения выбора программы вы можете установить желаемую температуру приготовления. Для увеличения значения, установленного по умолчанию, используйте кнопку **«Час/+»**, для уменьшения — кнопку **«Мин/-»**. Для завершения настройки температуры нажмите кнопку **«Меню»**.*

5. Для изменения времени приготовления, установленного по умолчанию, используйте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 14).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).



*Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ **«ЖАРКА»**, **«МАКАРОНЫ»** и **«ЭКСПРЕСС»**.*

7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Отмена/Разогрев»**. Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки **«Старт»** или по достижении необходимой температуры в чаше.



*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Погаснет индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ **«ЙОГУРТ»** и **«ЭКСПРЕСС»**.*

8. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись **End**. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»** и надпись **Подогрев** на дисплее) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M4510 кулинарной книге, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro.

*Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на обычных автоматических программах, используйте универсальную программу **«МУЛЬТИПОВАР»**, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.*

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M4510 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.



Если температура приготовления блюда не превышает 80°C, функция автоподогрева будет отключена без возможности включения вручную.

По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления — 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет от 35-170°C с шагом в 5°C. Диапазон ручной установки времени — от 2 минут до 15 часов с шагом в 1 минуту.



ВНИМАНИЕ! В целях безопасности при установке температуры более 130°C время приготовления будет ограничено двумя часами.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь прилагаемой кулинарной книгой от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов (стр. 30). Также вы можете найти нужные рецепты на сайте www.multivarka.pro.

Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Программа «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд на пару. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

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

1. Налейте в чашу 400-800 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям пунктов 3-8 общего порядка действий при использовании автоматических программ (стр. 17).



После закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше прибор подаст звуковой сигнал. Начнется обратный отсчет времени работы программы приготовления



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 28)

Программа «СУП»

Предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.



Перед выходом на рабочие параметры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

Программа «МАКАРОНЫ»

Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов вас оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт».

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.



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

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 1 минуту.

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

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



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



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

Программа «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 50 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом в 10 минут.



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

При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультиварки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

Программа «ЖАРКА»

Предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.



По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.

Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой — это позволит добиться хрустящей корочки.

Программа «ЙОГУРТ»

Предназначена для приготовления домашних йогуртов и расстойки теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 12 часов с шагом в 30 минут. При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.



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

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено тремя часами. Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. 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 закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши.

При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания. Чтобы хлеб пропекся равномерно, его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.



ВНИМАНИЕ! Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Программа предназначена для приготовления тушенки, рульки, а также топленого молока.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Возможность ручной установки времени приготовления, а также функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.

Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Старт». Начнется выполнение установленной программы.



Если при использовании автоматических программ желаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление во фритюре
- Приготовление творога, сыра
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды
- Пастеризация жидких продуктов

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева (стр. 14).
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступить к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.



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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю алюминиевую крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. В нижней части внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использовать посудомоечную машину в данном случае не следует.
4. Вытрите обе крышки насухо.
5. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы. Совместите съемную алюминиевую крышку с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора и состоит из внешнего и внутреннего кожухов.

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя.
2. Надавите на пластмассовый фиксатор на нижней стороне клапана и снимите внутренний кожух.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинки клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинки на место, совместите фиксаторы основной части клапана с соответствующими петлями на внутреннем кожухе и совместите кожухи до щелчка. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.



ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. После каждого использования мультиварки удаляйте оставшийся в полости вокруг чаши конденсат с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.



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

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



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

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		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что 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		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару : в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	Вы залили в чашу слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежемороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке : выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пасерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта

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

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. 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
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: вы забыли налить в чашу масло, не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты	При обычной жарке налейте в чашу 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

№	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
5	Рыба (филе)	300	800	15
6	Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	5
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
11	Овощи (свежемороженые)	500	800	5
12	Яйцо куриное	5 шт.	800	10



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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	00:30	2 мин – 15 ч / 1 мин Если температура выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:35	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	00:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	00:40	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	+
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов	00:08	2 мин – 1 ч / 1 мин	–	+	–
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	00:25	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	00:50	20 мин – 4 ч / 10 мин	+	–	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	00:15	5 мин – 1 ч / 1 мин	–	+	+
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	30 мин – 12 ч / 30 мин	+	–	–
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	+	–	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	5 мин – 12 ч / 10 мин	+	–	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	–	–	–	–	–

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста, приготовление уксуса
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помадки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация, приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление беже или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение

Рабочая температура, °C	Рекомендации по использованию
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление во фритюре



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M4510 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре

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

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

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

RB-A500 (A501, A503) — чаша с антипригарным покрытием

Емкость — 5 литров.

RB-C500 — чаша с антипригарным керамическим покрытием

Емкость — 5 литров.

RB-C505 — чаша с антипригарным керамическим покрытием *Ceralon®* (Швейцария)

Емкость — 5 литров.

RB-S500 — чаша из нержавеющей стали

Емкость — 5 литров.

VII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 – E4	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотнo закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке		Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка		Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока		Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)		Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попали посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно		Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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 инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

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



Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.



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

STOP

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

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

STOP

- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу. Недотримання цієї вимоги може призвести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення — це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.
- УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекинувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

UKR



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

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



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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або

брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакованням. Очищення й обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Ремонт приладу повинен здійснюватися винятково фахівцем авторизованого сервіс-центру. Непрофесійно виконана робота може призвести до поломки приладу, травм та пошкодження майна.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M4510
Потужність.....	700 Вт
Напруга.....	220–240 В, 50 Гц
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне, керамічне Anato®
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	змінний
Внутрішня кришка.....	змінна

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР)
2. ПЛОВ (ПЛОВ)
3. НА ПАРУ (НА ПАРИ)
4. СУП (СУП)
5. МАКАРОНИ (МАКАРОНИ)
6. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
7. ТУШЕННЯ (ТУШКУВАННЯ)
8. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
9. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
11. ХЛІБ (ХЛІБ)
12. ТОМЛЕННЯ (ТОМЛІННЯ)
13. ЕКСПРЕС (ЕКСПРЕС)

Функції

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (налаштування часу та температури приготування в процесі роботи програми).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C502.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Шпиль для чаші.....	1 шт.
Книга «120 рецептів».....	1 шт.
Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	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 під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова мультиварки A1

1. Кришка приладу
2. Увімкнювальне кильце
3. Змінна внутрішня кришка
4. Отвір для виходу пари
5. Чаша
6. Кнопка відкриття кришки

7. Панель управління з дисплеєм
8. Корпус
9. Ручка для перенесення
10. Знімний паровий клапан
11. Плоска ложка
12. Черпак
13. Контейнер для приготування на парі
14. Тримач для черпака/ложки
15. Мірна склянка
16. Шпиль для чаші
17. Шнур електроживлення

Панель управління A2

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрів») — увімкнення/вимкнення функції розігрівання, переривання роботи програми приготування, скидання користувацьких налаштувань.
2. Кнопка «Отсрочка» («Відстрочка») — увімкнення режиму встановлення відстрочки старту.
3. Кнопка «Меню» («Меню») — вибір автоматичної програми приготування. Дисплей.
4. Кнопка «Мин/–» («Хв/–») — вибір значення хвилин у режимах встановлення часу приготування та відстрочки старту.
5. Кнопка «Час/+» («Год/+») — вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відстрочки старту.
6. Кнопка «Старт» («Старт») — увімкнення заданого режиму приготування.

Будова дисплея A2

- a. Індикатори автоматичних програм.
- b. Індикатор режиму відстрочки старту.
- c. Індикатор режиму приготування.
- d. Індикатор значення часу.
- e. Індикатори режиму автопідігріву.
- f. Індикатор програми «ЭКСПРЕСС».
- g. Індикатор режиму розігрівання.
- h. Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- i. Індикатор значення температури.

І. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ

Розпакуйте виріб, видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



Обязательно бережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показники (за наявності) і табличку з серійним номером виробу на його корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.



Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Повністю розмотайте електрошнур. Корпус приладу протріть вологою тканиною. Змініть деталі промийте мильною водою, ретельно просуніть усі елементи приладу перед увімкненням в електромережу.

ІІ. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ**Налаштування годинника**

Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте кнопку «Час/+» або «Мин/–». Індикатор поточного часу на дисплеї почне мерехтяти. Для встановлення значення годин натисніть кнопку «Час/+», хвилини – кнопку «Мин/–». Збільшення значення годин і хвилин відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з

початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після закінчення встановлення поточного часу впродовж 5 секунд не натискуйте кнопки на панелі. Налаштування будуть збережені автоматично.

Вимкнення звукових сигналів

Для вимкнення звукових сигналів натисніть і утримуйте кнопку «Меню» в будь-якому режимі. На дисплеї спалахне індикатор вимкнення звукових сигналів. Для увімкнення звукових сигналів повторно натисніть і утримуйте кнопку «Меню».

Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-M4510 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЭКСПРЕСС». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування. Після вибору автоматичної програми та натиснення кнопки «Меню» використовуйте кнопку «Час/+», щоб встановити значення годин, і кнопку «Мин/–» – для встановлення значення хвилин. Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.



У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, якщо запити холодну воду й установити в програмі «НА ПАРУ» час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнуться лише після закінчення води й утворення достатньої суцільної пари в чаші. У програмі «МАКАРОНИ» відлік встановленого часу приготування починається після закінчення води та повторного натиснення кнопки «Старт».

Відстрочка старту програми

Функція «Отсрочка старту» дозволяє задати час, до якого страва має бути готова (з урахуванням часу роботи програми). Максимальний час відстрочки старту становить 24 години. Стандартний час відстрочки старту складає час роботи програми і час, необхідний мультиварці для виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями програми). Крок установи часу відстрочки старту – 1 хвилина.

Для зміни часу відстрочки старту після підтвердження вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Отсрочка». Для збільшення значення годин натискуйте кнопку «Час/+». Для зміни значення хвилин – кнопку «Мин/–». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.



Під час роботи функції «Отсрочка старту» на дисплеї відображається значення поточного часу. Щоб поповнити час готовності страви, натисніть і утримуйте кнопку «Отсрочка». Функція відстрочки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЖАРКА», «МАКАРОНИ» й «ЭКСПРЕСС». Не рекомендується використовувати функцію «Отсрочка старту», якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (йогурт, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75°C впродовж 12 годин. Під час автопідігріву світиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображаються індикатор Підогрев і прямий відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. З врахуванням цього, в мультиварці REDMOND RMC-M4510 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи функції «Отсрочка старта» або основної програми приготування. Для цього під час роботи програми натисніть кнопку «Старт». Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку «Старт».

І Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» і встановлення в програмі «МУЛЬТИПОВАР» температури приготування нижче ніж 80°C.

Розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M4510 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Спалахнуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопки. Таймер почне прямий відлік часу розігрівання.
4. Прилад розігріє страву до 70–75°C і підтримуватиме її в гарячому стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев», поки не згаснуть відповідні індикатори.

І Завдяки функціям автоматичного підігрівання та розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на два-три години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Відкрийте для себе ще більше можливостей для кулінарної творчості з новою функцією «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Якщо програма «МУЛЬТИПОВАР» дозволяє задавати параметри роботи програми до її запуску, то, використовуючи функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування.

Ви завжди зможете налаштувати роботу будь-якої програми так, щоб вона відповідала саме вашим побажанням. Викалає суп? Молочна каша збігає? Овочі на парі готуються занадто довго? Змініть температуру або час приготування, не перериваючи роботу програми, неначе ви готували на плиті або в духовій шафі.

І Ви можете використовувати функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» лише під час приготування. Під час використання програм «ЭКСПРЕСС», роботи функції «Отсрочка старта» і очікування виходу на робочі параметри функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

Зміна температури під час використання функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» можлива в діапазоні від 35 до 170°C з кроком в 1°C. Можливий діапазон часу приготування залежить від вибраної програми. Крок зміни – 1 хвилина.

І Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страву за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бефстроганова, супів і пасты за різними рецептами, джему тощо).

Для зміни температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Меню». Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтяти. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натисніть кнопку «Час+», для зменшення – кнопку «Мін/-». Для швидкої зміни натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку діапазону.

2. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

І Для захисту від перегрівання у разі встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами (окрім програм «ВЫПЕЧКА»). Під час використання автоматичної програми «ЙОГУРТ» функція зміни температури приготування недоступна.

Для зміни часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування двічі натисніть кнопку «Меню». Індикатор значення часу на дисплеї почне мерехтяти. Встановіть бажаний час приготування. Для збільшення значення з кроком в 1 годину натисніть кнопку «Час+», з кроком в 1 хвилину – кнопку «Мін/-». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
2. Не натискуйте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

І Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку 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. Для виходу з режиму очікування натисніть кнопку «Меню». Виберіть необхідні параметри приготування за допомогою кнопок «Час+» і «Мін/-» (відповідний індикатор програми на дисплеї мерехтатиме). Підтвердьте вибір програми повторним натисненням кнопки «Меню».
5. У програмі «МУЛЬТИПОВАР» після підтвердження вибору програми ви можете встановити бажану температуру приготування. Для збільшення стандартного значення використовуйте кнопку «Час+», для зменшення – кнопку «Мін/-». Для завершення налаштування температури натисніть кнопку «Меню».
5. Для зміни стандартного часу приготування використовуйте кнопки «Час+» і «Мін/-». За необхідності встановіть час відстрочки старту.

І Функція «Отсрочка старта» недоступна під час використання програм «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» і «ЭКСПРЕСС».

6. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори кнопок «Старт» і «Отмена/Разогрев». Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми приготування, почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт» або після досягнення необхідної температури в чаші.
7. За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натиснувши кнопку «Старт». Згасне індикатор кнопки «Отмена/Разогрев». Повторне натиснення кнопки «Старт» знову увімкне дану функцію. Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ЙОГУРТ» і «ЭКСПРЕСС».
8. Про завершення програми приготування вас оповістить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться напис «End». Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» і напис Подогрев на дисплеї) або в режим очікування.
9. Щоб скасувати введену програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

І Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки REDMOND RMC-M4510 кулінарної книжки, що створена спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті ua.multivarka.pro.

Якщо, на вашу думку, вам не вдалося досягти бажаного результату на звичайних автоматичних програмах, використовуйте універсальну програму «МУЛЬТИПОВАР», яка відкриває величезні можливості для ваших кулінарних експериментів.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Дана програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури й часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M4510 зможе замінити цілу низку кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, знайденим у старій кулінарній книзі або взятим з Інтернету.

І Якщо температура приготування страви не перевищує 80°C, функцію автопідігріву буде вимкнено без можливості увімкнення вручну.

У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 30 хвилин, температура приготування – 100°C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35–170°C із кроком у 5°C. Діапазон ручного встановлення часу – від 2 хвилин до 15 годин із кроком в 1 хвилину.

І УВАГА! Задля безпеки у разі встановлення температури понад 130°C час приготування буде обмежено 2 годинами.

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «НА ПАРУ»

Призначена для приготування м'яса, птиці, риби, овочів і багатокомпонентних страв на парі. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

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

1. Налийте в чашу 400–800 мл води. Встановіть у чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте та підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх у контейнері та вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Дотримуйтеся вказівок пунктів 3–8 загального порядку дій під час використання автоматичних програм.

І Після закипання води та досягнення достатньої щільності пари в чаші прилад подасть звуковий сигнал. Почнеться зворотний відлік часу роботи програми приготування.

Програма «СУП»

Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів із м'яса, риби, птиці або овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.

І Перед виходом на робочі параметри приготування прилад подасть звуковий сигнал.

Програма «МАКАРОНЫ»

Програма передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування. Про момент закінчення води та необхідність завантаження продуктів вас оповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Старт».

Стандартний час приготування в програмі становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функції «Отсрочка старта» і «Автоподогрев» в даній програмі недоступні.



Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макароні, пельменів тощо) утворюється піна. Щоб запобігти її можливому витіканню за межі чаші, відкрийте кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів в кильячу воду.

Програма «МОЛОЧНА КАША»

Призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування в програмі становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком в 1 хвилину.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконати наступні дії:

- ретельно промити всі цільнозернові крупні (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода, що зливається в процесі, не стане прозорою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книги рецептів (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.



Властивості молока й круп, залежно від виробника та місця походження, можуть різнитися, що інколи позначається на результатах приготування.

Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНА КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C. Кількість інгредієнтів і час приготування встановіть відповідно до рецепта.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Призначена для приготування гуляш, печені та рагу. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин з кроком у 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 50 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 4 годин з кроком у 10 хвилин.



Готовність бісквіта можна перевірити, астромивши в нього дерев'яну паличку (лубочистку). Якщо на ній після виїмання не залишиться налипливого тіста – бісквіт готовий.

Під час приготування випічки рекомендується викинути функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультиварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це неможливо, можна залишити продукт в мультиварці на нетривалий час з увімкненим автопідігрівом.

Програма «ЖАРКА»

Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокомпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функція відстроки старту в даній програмі недоступна.

Після досягнення заданої температури приготування прилад подасть звуковий сигнал.



Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватися інструкцій із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повторним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути. Рекомендується обсмукати продукти з відкритою кришкою – це дозволить отримати хрустку скоринку.

Програма «ЙОГУРТ»

Призначена для приготування домашніх йогуртів і відстоювання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 12 годин з кроком у 30 хвилин. Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.



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

Програма «ХЛЕБ»

Рекомендується для випікання різноманітних видів хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Програма передбачає повний цикл приготування – від вистоявання тіста до випікання. У програмі стандартний час приготування становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин з кроком установи в 5 хвилин.

Максимальний час роботи функції «Автоподогрев» у даній програмі обмежений 3 годинами. Не рекомендується використання функції «Отсрочка старта», оскільки це може вплинути на якість випічки. Необхідно враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоявання тіста, а потім – безпосередньо випікання. Перш ніж використати борошно, його рекомендується просіяти для насичення киснем і усунення домішок. Для скорочення часу та спрощення приготування рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.



Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші.

Під час встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки «Старт» почнеться процес випікання. Щоб хліб пропікся рівномірно, його необхідно перевернути після подання приладом звукового сигналу.



УВАГА! Використовуйте кухонні рукавиці для виймання хліба з приладу.

Не відкривайте кришку мультиварки на етапі вистоявання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для приготування тушкованого м'яса, руликів, а також пряминого молока. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин з кроком у 10 хвилин.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Програма призначена для приготування рису та розсипчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води. Можливість ручного встановлення часу приготування, а також функції «Отсрочка старта» і «Автоподогрев» в даній програмі недоступні. Для запуску програми приготування в режимі очискування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори режиму приготування і підсвічування кнопки «Старт». Почнеться виконання встановленої програми.

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «НА ПАРУ».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чашу, внутрішню кришку та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делькатні засоби для миття посуду.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або зубок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічні агенти або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.



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

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делькатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

У разі сильного забруднення налийте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення внутрішньої алюмінієвої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. У нижній частині внутрішнього боку кришки одночасно натисніть до центру два пластмасові фіксатори. Не докладаючи зусилля, потягніть внутрішню алюмінієву кришку трохи на себе та вниз, щоб вона від'єдналася від основної кришки.
3. Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності вимийте зняту кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використовувати посудомийну машину в даному випадку не варто.
4. Витріть обидві кришки досуха.
5. Вставте алюмінієву кришку у верхні пази. Поєднайте знімну алюмінієву кришку з основною кришкою. З невеликим зусиллям натисніть на фіксатори до клацання.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлений в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу і складається із зовнішнього та внутрішнього кожухів.

1. Обережно потягніть зовнішній кожух за виступ у заглибленні кришки вгору й на себе.
2. Натисніть на пластмасовий фіксатор на нижньому боці клапана та зніміть внутрішній кожух.
3. За необхідності обережно вийміть гумки клапана. Промийте всі частини клапана.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте гумки на місце, поєднайте фіксатори основної частини клапана з відповідними петлями на внутрішньому кожусі і поєднайте кожухи до клацання. Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу.

УВАГА! Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте та не витягуєте її під час зняття, очищення та встановлення.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скучується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші. Після кожного використання мультиварки видаляйте конденсат, що залишився в порожнині довкола чаші, за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломок приладу.

STOP *Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолов!*

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натиснувши на кожух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

i *У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.*

IV. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1 – E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Справа погуляла занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	М'якшаво та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочки їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
	Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 25 місяців з моменту його придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає чинності тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовується відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був ушкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектист виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаєткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, 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 випадку, якщо дату продажу визначити неможливо).

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

Установлений виробником термін служби приладу – 5 років із дня його придбання. Термін дійсний за умови, що експлуатація виробу виконується відповідно до даної інструкції і застосовних технічних стандартів.

i *Упакування, керієнціство користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Виявляйте турботу про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.*



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

STOP

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

STOP

Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.

- Аспап тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Құрылғының өндірістік немесе кез келген басқа пайдаланылуы бұйымды дұрыс пайдалану ережелерінің бұзылысы болып табылады.
- 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 — параметрлердің сәйкес келмеуі 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.

STOP

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.

KAZ

- 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 (“Аспапты тазалау және күту” қараңыз).
- **Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!**
- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың

байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.

- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RMC-M4510
Қуаты	700 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Таба көлемі	5 л
Таба жабындысы	күйікке қарсы, керамикалық Anato®
Дисплей	LED
Бу клапаны	шешілмелі
Ішкі қақпақ	шешілмелі

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ)
2. ПЛОВ (ПАЛАУ)
3. НА ПАРУ (БУДА)
4. СУП (КВЖЕ)
5. МАКАРОНЫ (МАКАРОН)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ)
7. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)
8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
9. ЖАРКА (ҚУЫРУ)
10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
11. ХЛЕБ (НАН)
12. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРУ)
13. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)

Функциялар

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (бағдарламаның жұмысы барысында әзірлеу уақыты мен температурасын теңшеу)	бар
Дайын тағам температурасын ұстау (автоысыту)	12 сағатқа дейін
Автоысытуды алдын ала өшіру	бар
Тағамды ысыту	12 сағатқа дейін
Стартты шегеру	24 сағатқа дейін
Дыбыс сигналдарын өшіру	бар

Жинағы

Мультитіпсіргіш	1 дана
RB-C502 табасы	1 дана
Буда әзірлеу контейнері	1 дана
Ожау	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Өлшеу стақаны	1 дана
Таба қысқышы	1 дана
«120 рецептов» кітабі	1 дана
Ожау/қасық ұстағышы	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 дана
Сервистік кітапша	1 дана
Электрқоректену бауы	1 дана

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

Мультитіпсіргіш құрылымы A1

1. Аспап қақпағы
2. Тығыздайтын сақина
3. Шешілмелі ішкі қақпақ
4. Бу шығаратын тесік
5. Таба
6. Қақпақты ашатын түймешік

7. Дисплей бар басқару панелі
8. Корпус
9. Тасымалдау тұтқасы
10. Шешілмелі бұлжырақ
11. Жалпақ қасық
12. Ожау
13. Бұда әзірлеу контейнері
14. Ожау мен қасық ұстағышы
15. Өлшеу стақанш
16. Таба қысқышы
17. Электрқоректену бауы

Басқару панелі А2

1. «Отмена/Разогрев» («Отмена/Разогрев») түймешігі — ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасы жұмысын үзу, пайдаланушылық теңшелімдерді түсіру.
2. «Отсрочка» («Отсрочка») түймешігі — стартты шегеруді орнату режимін қосу.
3. «Меню» («Мәзір») түймешігі — автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау.
4. Дисплей.
5. «Мин/→» («Мин/→») түймешігі — әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдеріне минут мәндерін таңдау.
6. «Час/→» («Сағат/→») түймешігі — әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдеріне сағат мәндерін таңдау.
7. «Старт» («Старт») түймешігі — тапсырылған әзірлеу режимін қосу.

Дисплей құрылымы А2

- a. Автоматты бағдарламалардың индикаторлары.
- b. Стартты шегеру режимнің индикаторы.
- c. Әзірлеу режимнің индикаторы.
- d. Уақыт мәнінің индикаторы.
- e. Автоысыту режимнің индикаторы.
- f. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының индикаторы.
- g. Ысыту режимнің индикаторы.
- h. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы.
- i. Температура мәнінің индикаторы.

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бұйымды орамынан шығарып, барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

 **Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестішені орында міндетті түрде сақтаңыз!** Бұйымда сериялық нөмірі жоқ болса, кепілдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз.

 **Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлім температурасында ұстау қажет.**

Электр бұзды толық жайыңыз. Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Шешілмелі бөлшектерді сабынды сумен жуыңыз, аспаптың барлық элементтерін электр желіге қосар алдында мұқият кептіріңіз.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Сағатты теңшеу

Аспапты электржеліге қосыңыз. «Час/→» немесе «Мин/→» түймешігін басып ұстаңыз. Дисплейде ағымдағы уақыт индикаторы жыпылықтай бастайды.

Сағат мәнін орнату үшін «Час/→» түймешігін, минут мәнін орнату үшін «Мин/→» түймешігін басыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз көбейеді. Ең үлкен мәні болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз. Ағымдағы уақытты орнату аяқталғанда панельдегі түймешіктерді 5 секунд ішінде баспаңыз. Теңшелімдер автоматты түрде сақталады.

Дыбыс сигналдарын өшіру

Дыбыс сигналдарын өшіру үшін «Меню» түймешігін кез келген режимде басып ұстаңыз. Дисплейде дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы жанады. Дыбыс сигналдарын қосу үшін «Меню» түймешігін қайта басып ұстаңыз.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M4510 мультитіпсізінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өзіңіз орната аласыз. Тапсырылған уақыттың өзгеру қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

Автоматты бағдарлама таңдалып, «Меню» түймешігі басылған соң сағат мәнін орнату үшін «Час/→» түймешігін және минут мәнін орнату үшін «Мин/→» түймешігін пайдаланыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз өзгереді. Параметрдің ең үлкен мәні болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.

 Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққан соң басталады. Мысалы, суық су құйылып, «НА ПАРУ» бағдарламасында әзірлеу уақыты 5 минут орнатылса, бағдарламаның іске қосылуы мен тапсырылған әзірлеу уақытының кесінісе есебі тек су қайнап, табада жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң басталады. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында орнатылған уақыттың есебі су қайнап, «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады.

Бағдарлама стартын шегеру

«Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы тағам дайын болуы керек уақытты таспыруға мүмкіндік береді (бағдарлама жұмысы уақытын ескеріп). Стартты шегерудің ең ұзақ уақыты 24 сағат құрайды. Стартты әдепкі шегеру уақыты бағдарламаның жұмыс уақыты мен мультитіпсіздікке жұмыс параметрлерге шығу үшін қажетті уақыты құрайды (егер бұл бағдарламаның зауыт теңшелімдерімен қарастырылса). Стартты шегеру уақытын орнату қадамы — 1 минут.

Автоматты бағдарламаны таңдауды растаған соң стартты шегеру уақытын өзгерту үшін «Отсрочка» түймешігін басыңыз. Сағат мәндерін көбейту үшін «Час/→» түймешігін басыңыз. Минут мәнін өзгерту үшін «Мин/→» түймешігін пайдаланыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланыссыз өзгереді. Параметрдің ең үлкен мәні болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.

 «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы жұмыс істеп тұрғанда дисплейде ағымдағы уақыт мәні көрінеді. Тағам дайын болу уақытын көру үшін «Отсрочка» түймешігін басып ұстаңыз. Стартты шегеру функциясы «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларынан басқа, барлық автоматты түрде әзірлеу бағдарлама үшін қол жетімді. Егер рецептте тез бұзылатын азық (жұмыртқа, сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

Дайын тағам температурасын ұстау (автоысыту)

Осы функция әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70-75°C арасында 12 сағат ішінде ұстай алады. Автоысыту жұмыс істеп тұрғанда «Отме-

на/Разогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде «Подогрев» («Ысыту») индикаторы мен осы режимде жұмыс істейтін тура есебі көрінеді.

Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстап, автоысытуды өшіруге болады.

Автоысытуды алдын ала өшіру

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоысытуды қосқан ылғи дұрыс болмайды. Мұны есепке алғанда, REDMOND RMC-M4510 мультитіпсізінде «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясының немесе негізгі әзірлеу бағдарламасының жұмысы кезінде бұл функцияны адын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарламаның жұмысы кезінде «Старт» түймешігін басыңыз. Автоысытуды жаңадан қосу үшін «Старт» түймешігін қайта басыңыз.

 «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда және «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасы 80°C төмен орнатылғанда автоысыту функциясы қол жетімді емес.

Тағамды ысыту

REDMOND RMC-M4510 мультитіпсізін суық тағамды ысыту үшін пайдалануға болады. Бұл үшін:

1. Азық-түлікті табаға салыңыз, оны мультитіпсіздігі корпусына қойыңыз.
2. Қапқақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Дисплей мен түймешікте тісті индикаторлар жанады. Таймер ысыту уақытын тура есептей бастайды.

Аспап тағамды 70-75°C ысытады және ыстық күйінде 12 сағат ішінде ұстайды. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып және тісті индикаторлар өшкеннен бірнеше секунд ұстап, ысытуды тоқтатуга болады.



Мультитіпсіздігі автоысыту және ысыту функциялары арқасында азықты ыстық күйде 12 сағатқа дейін сақтай алады, алайда тағамды ыстық күйде екі-үш сағаттан артық ұстауға кеңес бермейміз, өйткені бұл кей кезде оның дәмін өзгертуі мүмкін.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» жаңа функциясымен аспаздық шығармашылық үшін өзіңізге көбірек мүмкіндік ашыңыз! Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы бағдарламаның жұмыс параметрлерін оны қосуға дейін таспыруға мүмкіндік берсе, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдаланып, теңшелімдерді тура әзірлеу үдерісі кезінде өзгерте аласыз.

Сіз кез келген бағдарлама жұмысын дәл сіздің қалауыңызға сәйкес келетіндей теңшей аласыз. Көкпенің суы қайнап азайды ма? Сүт ботқасы тасыды ма? Көкпені өте ұзақ әзірлене ма? Сіз плитада немесе пісіру шафидыңда әзірленгенді, бағдарлама жұмысын үзбей, әзірлеу температурасы мен уақытын өзгертіңіз.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын тек әзірлеген кезде пайдалана аласыз. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасы пайдаланылған кезде «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясының жұмысы мен «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясының жұмыс параметрлеріне шығуды құту қол жетімді емес.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдаланылғанда температура 35 тең 170°C дейінгі диапазонда 1°C қадамымен өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытының ықтимал диапазоны таңдалған бағдарламаға байланысты. Өзгеріс қадамы — 1 минут.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы әртүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецепттер бойынша тағамды әзірлесеніз, әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, солбұны, бедстроганы, сорпа мен езбені әртүрлі рецепт бойынша, джемді және т.б. әзірлесенде).

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмысы кезінде «Меню» түймешігін басыңыз. Дисплейде температура мәнінің индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті температураны орнатыңыз. Көбею үшін «Час/+» түймешігін, азайту үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаның. Ең үлкен (ең аз) мән болғанда орнату диапозоны басынан жалғасады.
3. Басқару панеліндегі түймешіктерді 5 секундтың ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.

І Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылып тұрғанда қызып кетуден қорғану үшін бағдарламаның ең ұзақ жұмыс істеу уақыты екі сағаттан шектеледі («ВЫПЕЧКА» бағдарламасынан басқа). «ЙОГУРТ» автоматты бағдарламасы пайдаланылғанда әзірлеу температурасын өзгерту функциясы қол жетімді емес.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезінде «Меню» түймешігін екі рет басыңыз. Дисплейде уақыттың мән индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз. Мәнді 1 сағат қадамымен көбейту үшін «Час/+» түймешігін басыңыз, 1 минут қадамымен көбейту үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланысты өзгереді. Ең үлкен мән болғанда орнату диапозон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаның.
3. Басқару панеліндегі түймешіктерді 5 минуттың ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.

І Егер әзірлеудің уақыт мәні 00:00 орнатылса, бағдарлама жұмысы тоқтайды.

Автоматты бағдарламалар пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультитіпсізгіш табасына әзірлеу бағдарламасына сәйкес салыңыз және оны аспаптың ішіне қойыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық ингредиенттер табаның ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен болғанын байқаңыз. Таба қисаймай орнатылғанына және қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Мультитіпсізгіш қақпағын сыртғы естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. Күту режимінен шығу үшін «Меню» түймешігін. «Час/+» және «Мин/-» түймешіктері көмегімен қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде бағдарламаның тиісті индикаторы жыпылықтайтын болады). «Меню» түймешігін қайта басып, бағдарлама таңдауын растаңыз.

І «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдауы расталған соң қажетті әзірлеу температурасын орната аласыз. Әдепін орнатылған мәнді көбейту үшін «Час/+» түймешігін, азайту үшін «Мин/-» түймешігін пайдаланыңыз. Температураны теңшеуді аяқтау үшін «Меню» түймешігін басыңыз.

5. Әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын өзгерту үшін «Час/+» және «Мин/-» түймешіктерін пайдаланыңыз.
6. Қажет болғанда старты шегеру уақытын орнатыңыз.

І «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда қол жетімсіз.

7. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. «Старт» және «Отмена/Разогрев» түймешіктерінің индикаторлары жаңады. Әзірлеу уақытының керісінше есебі, таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты, «Старт» түймешігі басылған соң бірден немесе табада қажетті температура болғанда басталады.

І Қажет болғанда «Старт» түймешігін басып, автоқыздыру функциясын алдын ала ішіңіз. «Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы өшеді. «Старт» түймешігі қайта басылса, бұл функция қайта қосылады. «ЙОГУРТ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда автоқыздыру функциясы қол жетімсіз.

8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы дыбыс сигналы хабарлайды, дисплейде «Енд» жазуы пайда болады. Ары қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы теңешілерге байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Отмена/Разогрев» түймешігінің индикаторы және дисплейде «Подогрев» («Ысыту») жазуы жаңады) немесе күту режиміне ауысады.
9. Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу үдерісін немесе автоысытуды тоқтату үшін «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаның.

І Сапалы нәтиже шығару үшін REDMOND RMC-M4510 мультитіпсізгішине ішескен арнайы бұл үлгі үшін әзірленген аспаздық кітаптағы тағамды әзірлеу бойынша рецепттерді пайдалануды ұсынамыз. multivarka.pro сайтында да таба аласыз.

Егер әдептегі автоматты бағдарламаларда қажетті нәтижеге жете алмадың деп ойласаңыз, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз, ол сіздің аспаздық эксперименттеріңіз үшін көп мүмкіндік ашады.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Осы бағдарлама пайдалануы таспырған температура параметрі мен әзірлеу уақыты бойынша тағамды әзірлеуге арналған. REDMOND RMC-M4510 мультитіпсізгіш «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының арқасында бір қатар асханалық құралды алмастыра алады және екі аспаздық кітапта табылған немесе Интернеттен алынған сіз үшін қызық іс жүзінде кез келген рецепт бойынша тағамды әзірлеуге мүмкіндік береді.

І Егер әзірлеу температурасы 80°C аспаса, автоысыту функциясы қалмен қосылу мүмкіндігіңіз өшеді.

Әдепкі «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу уақыты 30 минут, әзірлеу температурасы 100°C құрайды. Бағдарламада температураны қалмен орнату диапозоны 5°C қадамымен 35-170°C құрайды. Уақыты қалмен орнату диапозоны 1 минут қадамымен 2 минуттан 15 сағатқа дейін.

І НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Температура 130°C жоғары орнатылғанда қауіпсіздік мақсатында әзірлеу уақыты екі сағаттан шектеледі.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама әртүрлі палузатурлерін әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 35 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапозонда қалмен орнатуға болады.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Ет, құс еті, балық, көкөніс және құрамдасы көп тағамды буда әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапозонда қалмен орнатуға болады.

Бұл бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жинаққа кіреді):

1. Табаға 400-800 мл су құйыңыз. Табаға буда әзірлеу контейнерін орнатыңыз.
2. Азық-түліктегі рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз және контейнерге біркелкі салып, табаны аспап корпусына қойыңыз. Таба қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Автоматты бағдарламаларды пайдаланғанда жалпы әрекеттер тәртібінің 3-8 тармақтарының нұсқауларын ұстаныңыз.

І Су қайнаған соң және табада жеткілікті бу тығыздығы болғанда аспап дыбыс сигналын шығарады. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады.

«СУП» бағдарламасы

Сорпа, қатық, көкөністік және ет, балық, құс еті немесе көкөністік сұйық көже-лерін әзірлеуге арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 40 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейінгі диапозонда қалмен орнатуға болады.

І Аспап жұмыс істедіңіз әзірлеу параметрлеріне шығудың алдында дыбыс сигналын шығарады.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Бағдарлама суды қайнатуды, ингредиенттерді салуды және ары қарай әзірлеуді қарастырады. Су қайнаған сәт және азықты салу қажеттілігі туралы дыбыс сирналы ескертеді. Әзірлеу уақытының керісінше есебі «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 8 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапозонда қалмен орнатуға болады. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») және «Автоподогрев» («Автоысыту») функциялары бұл бағдарламада қол жетімсіз.

І Кебір азық әзірленгенде (мысалы, макарон, тұшпара және басқасы) көбік қалыптасады. Ол таба сыртына тасымау үшін азық-түлік қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қарқатпа ашуға болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майы аз пастерленген сүтті пайдаланып, ботқаны әзірлеуге арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі диапозонда қалмен орнатуға болады.

Сүт тасып кетпеу және қажетті нәтижеге жету үшін әзірлеудің алдында келе-сі әрекеттерді жасауға кеңес беріледі:

- дәні тұтас барлық жарма (күріш, қарақұмық, тары және т.б.) төгілетін су мөлдірі болғанынша мұқият жуыңыз;
- әзірлеудің алдында мультитіпсізгіш табасына сары май жағыңыз;
- ингредиенттерді рецептер кітабының нұсқауларына сәйкес өлшеп, шамалықтың қатан ұстаныңыз (ингредиенттердің мөлшерін қатан түрде шамалықтың азайтыңыз немесе көбейтіңіз);
- майы алынбаған сүт пайдаланылғанда оған 1:1 шамалықтың су қосыңыз.

І Сүт пен жарма қасиеттері өңдіруші мен өндірілген жеріне байланысты ерекшеленуі мүмкін, бұл кей кезде әзірлеу нәтижесіне ықпал етеді.

Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже шықпаса, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүт ботқасын ең тиімді әзірлеу уақыты 95°C құрайды. Ингредиенттердің мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептке сәйкес орнатыңыз.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Гуляш, жаркое мен рагу әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 20 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапозонда қалмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Кекс, пісірме және ашытылған қамырдан пирог әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 50 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут қадамымен 20 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапозонда қалмен орнатуға болады.



Бисквит дайындығын оған ағаш таяқшаны тығып, тексеруге болады (иш). Егер ол шығырылғанда үстіне жабысқа қамыр болмаса, бисквит дайын.

Пісірмені әзірлегенде тағамды автоматты түрде ысыту функциясын өшіруге кеңес беріледі. Дайын азықты дымық болып қалмауы үшін, әзірленген соң бірден мультитірісіршемен шығарыңыз. Егер бұған мүмкіндік болмаса, автосытыуды қосып, азықты мультитірісіршемен ішінде біраз мерзімге қалдыруға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, күс еті, балық және көпшілік тағамды қуыруға арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Бұл бағдарламада тартты шегеру функциясы қол жетімді емес.



Тапсырылған әзірлеу температурасы болғанда аспап дыбыс сигналын шығарады.

Ингредиенттер күйіл жабыспау үшін рецепттер кітабындағы нұсқаулықтарды ұстануға және таба ішіндегісі араластырып тұруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдалануың алдында аспапты толық сұыстыңыз. Азықты ашық қақпақпен қуыруға кеңес беріледі – бұл қақтырпақ қабықты қалыптастыруға мүмкіндік береді.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

Үйде жасалған йогурт әзірлеуге және қамырды тындыруға арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 30 минут қадамымен 30 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Ингредиенттерді салғанда олар табаңың пайдалы көлемінің жартысынан көп алмайтынын байқаңыз. Бұл бағдарламада тартты шегеру функциясы қол жетімді емес.



Йогурт әзірлеу үшін REDMOND RAG-1 йогуртқа арналған арнайы бан-калор жинағын пайдалана аласыз (жеке сатып алынады).

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бидай ұнынан және қара бидай ұны қосылған әртүрлі нән түрін пісіруге кеңес беріледі. Бағдарлама қамырды тындырудан пісіруге дейін толық әзірлеу айналымын қарастырады. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 6 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Бұл бағдарламада «Автоподогрев» («Автосыту») функциясының ең ұзақ жұмыс істеу уақыты үш сағатпен шектелген. «Отсрочка старта» («Тартты шегеру») функциясын пайдалануға кеңес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

Бағдарламаның бірінші жұмыс істеу уақыты ішінде қамыр тынмытынын, одан кейін пісірудің өзі болатынын есепке алу керек. Ұнды пайдаланар алдында оны оттегіге қанықтыру және қоспаларды кетіру үшін елеуге кеңес беріледі. Уақытты қысқарту және әзірлеуді жеңілдету үшін нанды әзірлеудің дайын қоспаларын пайдалануға кеңес береміз.



Ингредиенттерді салғанда олар табаңың пайдалы көлемінің жартысынан көп алмайтынын байқаңыз.

Әзірлеу уақыты 1 сағаттан аз орнатылғанда «Старт» түймешігі басылған соң пісіру үдерісі басталады. Нән біркелкі пісу үшін оны аспап дыбыс сигналын шығарған соң аудару керек.



HAZAR АУДАРЫҢЫЗ! Нанды аспаптан шығару үшін асханалық қақпақты пайдаланыңыз.

Мультитірісіш қақпағын қамырды тындыру кезеңінде ашпаңыз! Бұған пісірілетін азықтың сапасы байланысты.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама бұқтырылған ет, рулық, сонымен қатар піскен сүтті әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут қадамымен 5 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама сүзә күрші пен үгілмелі бопқа әзірлеуге арналған. Бағдарлама су толық қайнап біткен соң автоматты түрде өшуді қарастырады. Әзірлеу уақытын қолмен орнату мүмкіндігі, сонымен қатар «Отсрочка старта» («Тартты шегеру») және «Автоподогрев» («Автосыту») функциялары бұл бағдарламада қол жетімді емес.

Әзірлеу бағдарламасын күту режимінде іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. Әзірлеу режимінің индикаторлары және «Старт» түймешігінің жарығы жанады. Орнатылған бағдарлама орындала бастайды.

IV. АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультитірісірше әзірленген соң ас ісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес береміз.
- Жабық мультитірісірше әзірленген тағам бар немесе су толған табаңы 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамы бар табаңы тоңазыткермашиналыққа сақтап аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультитірісірше ысыта аласыз (1.4 бет).
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бұл клапаның таза және құрғақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажыратуыңа және толық сұығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.



Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе губканы, абразивті пастаны пайдалануға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе асқа түсетін заттар үшін қалдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.



Аспап корпусын суга батыруға немесе су ағыны астына салуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

Мультитірісірше резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымдана немесе майласа, аспап дұрыс жұмыс істемейі мүмкін. Бұйым корпусын ластаған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі алюминий қақпақ және шешілімге бұл клапаның аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультитірісірше ас әзірлеу барысында қалыптасатын конденсатты құрлық пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусты тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста аққан су іздері мен айыздарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес береміз.

Табаны тазалау

Сіз табаңы жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өңдіруші кеңестеріне сәйкес).

Қатты кірлегенде табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаңы мультитірісірше корпусына қоюдың алдында сыртқы бетін міндетті түрде кетіріп сізтіріңіз.

Табаңы үнемі пайдаланғанда оның күйіске қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзінмен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

Ішкі алюминий қақпақты тазалау

- Мультитірісірше қақпағын ашыңыз.
- Қақпақтың ішкі жағындағы төменгі бөлігінде екі пластмасса бекітісті ортаға қарай бірге басыңыз. Ішкі алюминий қақпақты негізгі қақпақтан бөлігіндей, күш салмай, өзіңізге қарай төмен жаққа біраз тартыңыз.
- Екі қақпақтың беттерін ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен сүртіңіз. Қажет болғанда шешілген қақпақты ыдыс жуу құралын пайдаланып, ағып тұрған суда жуыңыз. Ыдыс жуу машинасын бұл жағдайда пайдаланбау керек.
- Екі қақпақты кетіріп сүртіңіз.
- Алюминий қақпақты жоғарғы қуыстарға салыңыз. Шешілмелі алюминий қақпақты негізгі қақпақпен салыстырыңыз. Бекітіштерді сыртты естілгенше біраз күш салып басыңыз.

Шешілмелі бұл клапаның тазалау

Бұл клапаны аспаптың жоғарғы қақпағындағы арнайы ұшыққа орнатылған және сыртқы және ішкі қабықтардан тұрады.

- Сыртқы қабықты қақпақ қуысындағы шығыңқы жерден ұстап, жоғары және өзіңізге қарай абыайлап тартыңыз.
- Клапанның төменгі жағындағы пластмасса бекітісті басып, ішкі қабықты шешіңіз.
- Қажет болғанда клапан резиналарын абыайлап шығарыңыз. Клапанның барлық бөліктерін жуыңыз.
- Керісінше тәртіпте жинаңыз: резиналарды орнына салыңыз, клапанның негізгі бөлік бекітіштерін жоғары қабіқтағы тиісті ілмектерге келтіріңіз және қабықтарды сыртты естілгенше салыстырыңыз. Бұл клапаның аспап қақпағындағы ұшыққа тығыз орнатыңыз.



HAZAR АУДАРЫҢЫЗ! Клапан резинасы майысып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бурмаңыз және тартпаңыз.

Конденсатты кетіру

Осы үлгіде конденсат аспап корпусында таба айналысында арнайы қуыста жиналады. Мультитірісірше пайдаланылған сайын таба айналысында қалған конденсатты асханалық майлықтың көмегімен кетіріңіз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқаулары қатаң ұстанғанда сұйықтық, ас бөліктері немесе қоқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсуі мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспаптың қате жұмысынан немесе аспап бузылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.



Мультитірісірше жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық сұығанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бұйырлық қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термокадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін ас әзірлегенде керексіз істі болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термокадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пинцетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кірлегенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ысыра-микалықты пайдалануға болады.



Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзінмен өзі құрлық ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.

VII. ЫҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері		Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындайды: E1 – E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін		Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суытыңыз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз
Аспап қосылмайды	Электроректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған		Шешімелі электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы		Аспапты жөн розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында ток жоқ		Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Тағам өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінен керектену жаңылысы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)		Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)		Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипінсіргіш корпусына қисық орнатылған		Табаны қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру дискісі қатты кірлеген		Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультипінсіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңлаусыздығы бұзылған	Таба аспап корпусына қисайып орнатылған	Табаны қисайтпай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипінсіргіш қақпағын ылын сыртты естілгенше жабыңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

VIII. 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 құрыдың 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, жөндемеген, 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 пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жыл құрайды.

i 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

STOP

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 funktsiyali 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 no-

STOP

minal 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.

Uzb

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

STOP

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

- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozdin ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

STOP

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

- Ushbu jihoz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan chetlanishlarga ega bo'lgan yoki tajribasi va bilimi yetarli bo'lmagan kishilar (jumladan bolalar) tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, bunday shaxslar ustidan nazorat olib borilayotgan yoki ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan ularga ushbu jihozdin 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 mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

Texnik xususiyatlari

Modeli	RMC-M4510
Quvvati	700 Wt
Kuchlanish	220–240 V, 50 Gts
Jom hajmi	5 l
Jom qoplamasi	Anato® kuyishga qarshi sopol
Display	LED
Bug' klapani	olinuvchi
Ichki qopqoq	olinuvchi

Dasturlar

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIOSHPAZ)
2. ПЛОВ (PALOV)
3. НА ПАРУ (BUG'DA)
4. СУП (SHORVA)
5. МАКАРОНЫ (MAKARONLAR)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BOTQA)
7. ТУШЕНИЕ (DIMLASH)
8. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
9. ЖАРКА (QOVURISH)
10. ЙОГУРТ (YOGURT)
11. ХЛЕБ (NON)
12. ТОМЛЕНИЕ (DIMLAW PISHIRISH)
13. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)

Funksiyalar

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (dasturning ishlash jarayonida tayyorlash vaqti va haroratini sozlash).....	bor
Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish).....	12 soatgacha
Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish	bor
Taomlarni isitish	12 soatgacha
Ishga tushirishni kechiktirish	24 soatgacha
Tovush signallarini o'chirish	bor

Majmua to'plami

Multipishirgich	1 dona
RB-C502 jomi	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner	1 dona
Cho'mich	1 dona
Yassi qoshiq	1 dona
O'lchov stakani	1 dona
Jom uchun qisqichlar	1 dona
«120 ta resept» kitobi	1 dona
Cho'mich/qoshiq uchun ushlagich	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi	1 dona
Elektr ta'minot shuri	1 dona

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

Multipishirgich tuzilishi A1

1. Jihoz qopqoqi
2. Zichlovchi halqa
3. Olinuvchi ichki qopqoq
4. Bug' chiqishi uchun tirqish
5. Jom

6. Qopqoqni ochish tugmachasi
7. Displayli boshqaruv paneli
8. Korpus
9. Ko'rinish uchun dasta
10. Olinuvchi bug' klapani
11. Yassi qoshiq
12. Cho'mich
13. Bug'da tayyorlash uchun konteyner
14. Cho'mich va qoshiq uchun ushlagich
15. O'lchov stakani
16. Jom uchun qisqichlar
17. Elektr ta'minot shuri

Boshqaruv paneli A2

1. «Отмена/Пазореп» («Bekor qilish/Isitish») tugmachasi — isitish funksiyasini yoqish/o'chirish, tayyorlash dasturi ishini to'xtatib qo'yish, kiritilgan parametrlarni bekor qilish.
2. «Отсрочка» («Ishga tushirishni kechiktirish») tugmachasi — kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini o'rnatish rejimini yoqish.
3. «Меню» («Menyu») tugmachasi — avtomatik tayyorlash dasturini tanlash.
4. Display.
5. «Мин/» («Daq/») tugmachasi — tayyorlash va ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimlarida daqiqa qiymatini tanlash.
6. «Час/» («Soat/») tugmachasi — tayyorlash va ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimlarida soat qiymatini tanlash.
7. «Срап» («Ishga tushirish») tugmachasi — berilgan tayyorlash rejimini yoqish.

Displayning tuzilishi A2

- a. Avtomatik dasturlar indikatorlari.
- b. Ishga tushirishni kechiktirish rejimi indikatorlari.
- c. Tayyorlash rejimi indikatorlari.
- d. Vaqt qiymati indikatorlari.
- e. Avtomatik isitish rejimi indikatorlari.
- f. «ЭКСПРЕСС» dasturi indikatorlari.
- g. Isitish rejimi indikatorlari.
- h. Tovush signallarini o'chirish indikatorlari.
- i. Harorat qiymati indikatorlari.

I. FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

Mahsulotni qadog'idan oling, barcha qadoqlash materiallari va reklama nakleykalarini olib tashlang.

⚠ Ogohlantiruvchi nakleykalar, ko'rsatkili nakleykalar (majud bo'lsa) va ularning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'rsatilgan yorliqni albatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmashligi sizni unga qafolatli xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi.

i Tashlagandan yoki quyil haroratlarda saqlagandan keyin yoqishdan avval kamida 2 soat jihozni xona haroratida saqlab turish kerak.

Elektr shurini to'liq yoying. Jihoz korpusini nam latta bilan arting. Olinuvchi detallarni sovuqli suv bilan yuving, elektr tarmog'iga ulashdan avval jihozning barcha elementlarini yaxshilab qurtling.

II. MULTIPISHIRGICHDAN FOYDALANISH**Sosatni sozlash**

Jihozni elektr tarmog'iga ulang. «Час/» yoki «Мин/» tugmachasini bosib va ushlab turing. Displayda joriy vaqt indikatorlari millitlay boshlaydi. Soat qiymatini o'rnatish uchun «Час/» tugmachasini, daqiqa qiymatini o'rnatish uchun esa «Мин/» tugmachasini bosib. Soat va daqiqa qiymatlarining o'rnatilishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtning o'rnatilish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing. Joriy vaqtning o'rnatilish nihoyasiga yetishi bilan 5 soniya davomida paneldagi tugmachalarni bosmang. Sozlanmalar avtomatik ravishda saqlanadi.

Tovush signallarini o'chirish

Tovush signallarini o'chirib qo'yish uchun istalgan rejimda «Меню» tugmachasini bosib va ushlab turing. Displayda tovush signallarini o'chirish indikatorlari yonadi. Tovush signallarini qayta yoqib qo'yish uchun «Меню» tugmachasini bosib va ushlab turing.

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RMC-M4510 multipishirgichi har bir dastur uchun tayyorlash vaqtini mustaqil o'rnatishi mumkin («ЭКСПРЕСС» dasturidan tashqari). Berilayotgan vaqtning o'zgarish qadami va mumkin bo'lgan diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi.

Avtomatik tayyorlash dasturini tanlagan va «Меню» tugmachasini bosgandan keyin soat qiymatini o'rnatish uchun «Час/» tugmachasidan, daqiqa qiymatini o'rnatish uchun esa «Мин/» tugmachasidan foydalaning. Soat va daqiqa qiymatlarining o'zgarishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Parametrlarning maksimal qiymatiga yetganda o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing.

i Ayrim avtomatik dasturlarda o'rnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi faqat jihoz berilgan ish haroratiga chiqqandan keyin boshlanadi. Masalan, sovuq suv quyilsa va «НА ПАРУ» dasturida tayyorlash vaqti 5 daqiqaga o'rnatilsa, dasturini ishga tushirish va berilgan tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat suv qaynaganidan va jomda yetarli darajadagi zich bug' hosil bo'lgandan keyin boshlanadi. «МАКАРОНЫ» dasturida o'rnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi faqat suv qaynaganidan va «Смап» tugmachasi qayta bosilganidan keyingina boshlanadi.

Dasturni ishga tushirishni kechiktirish

Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasi taom tayyor bo'lishi kerak bo'lgan vaqtning berishga imkon beradi (dasturning ishlash vaqtini hisobga olgan holda). Ishga tushirishni maksimal kechiktirish vaqti 24 soatni tashkil qiladi. Standart bo'yicha ishga tushirishni kechiktirish vaqti dasturning ishlash vaqti va multipishirgich ishchi parametrlariga chiqishi uchun talab qilinadigan vaqtning (agar bu dasturning zavodda o'rnatilgan sozlanmalarida ko'zda tutilgan bo'lsa) tashkil qiladi. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish qadami — 1 daqiqa.

Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'zgartirish uchun avtomatik dastur tanlovini tasdiqlagandan keyin «Отсрочка» tugmachasini bosib. Soat qiymatini o'rnatish uchun «Час/» tugmachasini bosib. Daqiqa qiymatini o'zgartirish uchun esa «Мин/» tugmachasini bosib. Soat va daqiqa qiymatlarining o'zgarishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Parametrlarning maksimal qiymatiga yetganda o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing.

Ишга tushirishni kechiktirish funksiyasi ishlayotgan vaqtda displeyda joriy vaqt qiymati namoyish qilinadi. Taom tayyorligi vaqtini ko'rish uchun «Омсрча» tugmachasini bosib va ushlab turing. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» va «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan boshqa barcha tayyorlash dasturlarida foydalanish mumkin. Recept tarkibida tez buziluvchi mahsulotlar (tuxum, yangi sut, go'sh, pishloq va boshq.) mavjud bo'lgan hollarda ishga ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik ititish)

Bu funksiya tayyorlash dasturi ishi yakunlanishi bilan darhol ititish rejimi avtomatik ravishda yonadi va tayyor taom haroratini 12 soat davomida 70–75°C doirasida ushlab turadi. Avtomatik ititish ishlayotgan vaqtda «Отмена/Пауза» tugmachasi indikatorni yonadi, displeyda esa «Пауза» indikatorni va ushbu rejimdagi ishlash vaqtining to'g'ri hisobi aks etiriladi.

Zarur bo'lgan hollarda «Отмена/Пауза» tugmachasini bosgan va bir necha soniya ushlab turgan holda avtomatik ititishni o'chirib qo'yish mumkin.

Avtomatik ititishni avvaldan o'chirib qo'yish

Tayyorlash dasturi ishi yakunlangandan keyin avtomatik ititishni yoqib qo'yish har doim ham zarur bo'lmaydi. Shuni hisobga olgan holda REDMOND RMC-M4510 multipishirgichida ishga tushirishni kechiktirish funksiyasi yoqi asosiy tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda bu funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish imkoniyati ko'zda tutilgan. Buning uchun dastur ishlayotgan vaqtda «Стра» tugmachasini bosing. Avtomatik ititish funksiyasini yana yoqish uchun «Стра» tugmachasini qayta bosib.

И Avtomatik ititish funksiyasidan «ИЮРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan foydalanganda va «МУЛТИПОВАР» dasturida tayyorlash harorati 80°C dan pastga o'rnatilgan hollarda foydalanib bo'lmaydi.

Taomlarni ititish

REDMOND RMC-M4510 multipishirgichidan taomlarni ititish uchun foydalanish mumkin. Buning uchun:

1. Mahsulotlarni jomga joylashtiring, uni multipishirgich ko'rpusiga o'rnatning.
2. Qopqoni yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulang.
3. «Отмена/Пауза» tugmachasini bosib va bir necha soniya ushlab turing. Displeyda vaqti va tugmachadagi tegishli indikatorlar yonadi. Taymer ititish vaqtining to'g'ri hisobini boshlaydi.

Jihoz taomni 70–75°C haroratiga isitadi va uni 12 soat davomida issiq holda ushlab turadi. Zarur bo'lgan hollarda «Отмена/Пауза» tugmachasini bosgan va tegishli indikatorlar o'chmaguncha bir necha soniya ushlab turgan holda ititishni o'chirib qo'yish mumkin.

И Avtomatik ititish va ititish funksiyalari tufayli multipishirgich mahsulotlarni 12 soatgacha ititilgan holda saqlab turishi mumkin, biroq bir taomlarni ikki-uch soatdan ortiq vaqt davomida ititilgan holda saqlashni tavsiya qilinmaymiz, chunki uyim to'linida bu uning tashqi o'zgarishlariga olib kelishi mumkin.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi

Yangi «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi bilan o'zingiz uchun pazandachilik ijodkorligining yanada ko'proq imkoniyatlarini oching! Agar «МУЛТИПОВАР» dasturi dastur parametrlarini u ishga tushirishga berishga imkon bersa, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan foydalangan holda siz sozlamalarni bevosita tayyorlash jarayonida o'zgartirishingiz mumkin.

Siz doimo har qanday dastur ishini aynan sizning xohishingizga mos bo'ladigan tarzda sozlashingiz mumkin. Shov'va qaynat ketib qolayaptimi? Sutti bo'tqa «qochib ketayaptimi»? Sabzavotlarni bug'da tayyorlash xaddan tashqari ko'p vaqt olayaptimi? Xuddi plita yoqi dukovkada tayyarlanganing kabi dastur ishini uzmagun holda haroratni yoqi tayyorlash vaqtini o'zgartiring.

И «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan faqat tayyorlash vaqtida foydalanishingiz mumkin. «ЭКСПРЕСС» dasturidan foydalanish vaqtida, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasi ishlayotgan va ischi parametrlarga qiziqishni kutlayotgan vaqtda «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan foydalanganda haroratni 1°C qadam bilan 35°C dan 170°C gacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Tayyorlash vaqtining o'zgartirish diapazoni tanlangan dasturga bog'liq bo'ladi. O'zgartirish qadami – 1 daqiqa.

И «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi aynisa turli tayyorlash dasturlaridan birgalikda foydalanishni talab qiluvchi murakkab reseptlar bo'yicha taomlar tayyorlash vaqtida foydali bo'lishi mumkin (masalan, do'lmal, befstrogen, turli reseptlar bo'yicha sho'valar va pastalar, jem kabilarini tayyorlash vaqtida).

1. Tayyorlash haroratini o'zgartirish uchun:
2. Tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda «Меню» tugmachasini bosib. Displeyda harorat qiymati indikatorni millitlay boshlaydi.
3. Kerakli haroratni qiymatning. Soat qiymatini o'natish uchun «Час/+» tugmachasini, daqiqi qiymatini o'natish uchun esa – «Мин/-» tugmachasini bosib. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing. Maksimal qiymatga yetganda vaqtini o'natish diapazonning boshidan boshlanadi.
4. Boshqaruv panelidagi tugmachalarni 5 soniya davomida bosmang. O'zgarishlar avtomatik ravishda saqlanadi.

И Tayyorlash harorati 130°C dan balandga o'rnatilganda ortiqcha qizib ketishdan himoya qilish uchun dasturning maksimal ishlash vaqti 2 soat bilan cheklanadi («БЕЛЫЙ ЧЕШ» dasturidan tashqari). «ИЮРТ» avtomatik dasturidan foydalanganda tayyorlash haroratini o'zgartirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun:

1. Tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda «Меню» tugmachasini ikki marta bosib. Displeyda vaqt qiymati indikatorni millitlay boshlaydi.
2. Kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatning. Qiymatni 1 soat qadam bilan o'zgartirish uchun «Час/+» tugmachasini, 1 daqiqa qadam bilan o'zgartirish uchun esa – «Мин/-» tugmachasini bosib. Soat va daqiqa qiymatlarining o'zgarishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtini o'natish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing.
3. Boshqaruv panelidagi tugmachalarni 5 soniya davomida bosmang. O'zgarishlar avtomatik ravishda saqlanadi.

И Agar tayyorlash vaqti qiymati 00:00 ga o'rnatilsa, dasturning ishlashi to'xtatiladi.

Avtomatik dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Kerakli masallig'larini tayyorlang (o'chang).
2. Masallig'larini tayyorlash dasturiga muvofiq tarzda multipishirgich jomiga joylashtiring va uni jihoz korpusiga qo'ying. Barcha masallig'lar, jumladan suyulqinlik jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring. Jomning yuzasidagi o'zgarishlariga va qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Multipishirgich qopqog'ini tiqilagan tovush chiqargan holda yoping. Ji-hozni elektr tarmog'iga ulang.
4. Kutish rejimidan chiqish uchun «Меню» tugmachasini bosib. «Час/+» va «Мин/-» tugmachalari yordamida kerakli tayyorlash dasturini tanlang (displeyda dasturning tegishli indikatorni millitlay boshlaydi). «Меню» tugmachasini qayta bosib bilan dastur tanlovinii tasdiqlang.

И «МУЛТИПОВАР» dasturida dastur tanlovinii tasdiqlagandan keyin kerakli tayyorlash haroratini o'natishingiz mumkin. Standart bo'yicha o'rnatilgan qiymatni o'rtirish uchun «Час/+» tugmachasini, kamaytirish uchun esa – «Мин/-» tugmachasini bosib. Haroratni sozlashni yakunlash uchun «Меню» tugmachasini bosib.

5. Standart bo'yicha o'rnatilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun «Час/+» va «Мин/-» tugmachalaridan foydalaning.
6. Zarur bo'lgan holda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatning.

И «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» va «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan foydalanganda «Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

7. Tayyorlash dasturini ishga tushirish uchun «Стра» tugmachasini bosib. «Стра» va «Отмена/Пауза» tugmalarining indikatorlari yonadi. Tayyorlash vaqtining teskari hisobi tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq ravishda «Стра» tugmachasi bosilganidan keyin qo'yma jomda kerakli haroratga erishilganidan keyin boshlanadi.

И Zarur bo'lgan hollarda «Стра» tugmachasini bosish orqali avtomatik ititish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish mumkin. «Отмена/Пауза» tugmachasi indikatorni o'chadi. «Стра» tugmachasini qayta bosib ushbu funksiyani yana yoqadi. «ИЮРТ» va «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan foydalanganda avtomatik ititish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

8. Tayyorlash dasturining yakunlanganligi to'g'risida sizni tovushli signal xabardor qiladi, displeyda «End» yozuvi paydo bo'ladi. Keyin tanlangan dasturga yoki joriy sozlamalarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik ititish rejimiga («Отмена/Пауза» tugmachasi indikatorni va displeydagi «Пауза» yozuvi yonadi) yoki kutish rejimiga o'tadi.
9. Kiritilgan dasturi bekor qilish, tayyorlash yoqi avtomatik ititish jarayonini to'xtatish uchun «Отмена/Пауза» tugmachasini bosib va bir necha soniya ushlab turing.

И Sifatli natijani olish uchun REDMOND RMC-M4510 multipishirgichiga ilova qilinadigan, ushbu modet uchun maxsus ishlab chiqilgan pazandachilik kitobidan olingan taom tayyorlash bo'yicha reseptlardan foydalanishni taklif qilamiz. Tegishli reseptlarni siz yana www.multivarka.pro saytidan ham topishingiz mumkin.

Agar sizningcha oddiy avtomatik dasturlarda kerakli natijaga erishilmagan bo'lsa, sizning pazandachilik tajribalaringiz uchun ulkan imkoniyatlarni ochuvchi «МУЛТИПОВАР» universal dasturidan foydalaning.

«МУЛТИПОВАР» dasturi

«МУЛТИПОВАР» dasturi harorat va tayyorlash vaqtining foydalanuvchi tomonidan berilgan parametrlar tufayli taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. «МУЛТИПОВАР» dasturi tufayli REDMOND RMC-M4510 multipishirgich bir qator oshxona jihazlarining o'rinni egallashi va eski pazandachilik kitobidan topilgan yoki Internetdan olingan deryar har qanday sizeni qiziqitirgan resept bo'yicha taom tayyorlashga imkon berishi mumkin.

И Agar taom tayyorlash harorati 80°C dan oshmasa, avtomatik ititish funksiyasi qo'lda yoqish mumkin bo'lmagan tarzda o'chirib qo'yiladi.

Standart holatda «МУЛТИПОВАР» dasturida tayyorlash vaqti 30 daqiqani, tayyorlash harorati esa – 100°C ni tashkil qiladi. Dasturda haroratni o'natish diapazoni 5°C qadam bilan 35–170°C ni tashkil qiladi. Vaqtni qo'lda o'natish diapazoni – 1 daqiqa qadam bilan 2 daqiqadan 15 soatgacha.

И DIQQAT! Harorat 130°C dan balandga o'rnatilgan hollarda xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida tayyorlash vaqti 2 soat bilan cheklanadi.

«ПЛОВ» dasturi

Dastur palovning turli turlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 35 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'natish mumkin.

«НА ПАРУ» dasturi

Go'shti taomlar, baliq, tovuq go'shti, sabzavotlar va ko'p masalliqli taomlarni bug'da tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

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

1. Jomga 400-800 ml suv quyung. Bug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatung.
2. Mahsulotlarni reseptga ko'rsa o'lchang va tayyorlang, ularni konteynerga bir tekis yoying va jomni jihoz korpusiga qo'ying. Jomning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Avtomatik dasturlardan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibining 3-8-bandlariga amal qiling.

i Suv qaynagandan va jomda bug'ning kerakli zichligiga erishilganidan keyin jihoz tovushli signal beradi. Tayyorlash dasturining ishlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.

«СУП» dasturi

Bulonlar, go'sht, baliq, tovuq go'shti yoki sabzavotlardan ziravorli, sabzavotli va sovuq sho'rvalar tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 40 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

i Tayyorlashning ishchi parametrlariga chiqishdan avval jihoz tovushli signal beradi.

«МАКАРОНИ» dasturi

Dastur suvni qaynashgacha olib borish, masalliqni solish va ularni keyingi tayyorlashni ko'zda tutadi. Suvning qaynaganligi va masalliqni solish kerakligi to'g'risida tovushli signal xabar qiladi. Tayyorlash vaqtining teskari hisobi «Суп» tugmachasi qayta bosilgandan keyin boshlanadi.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 8 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik ishlash funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.

i *Ayrim mahsulotlarni (masalan, makaron, chuchvara) tayyorlaganda ko'pik hosil bo'ladi. Uning jomdan oqib ketishining oldini olish uchun mahsulotlarni qaynayotgan suvga solgandan bir necha daqiqa o'tgandan keyin qopqoqni ochib qo'yish mumkin.*

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Past darajadagi yog'likka ega bo'lgan tozalangan sutdan foydalanib bo'tqalar tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

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

- butun donli (guruch, grechixa, oqlangan tariq va boshq.) barcha yormalarini jarayonda quyilayotgan suv toza bo'lmaganicha yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lash;
- reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra masalliqni o'lchang holida

nisbatlarga qat'iy amal qilish (masalliqlar miqdorini qat'iy mutanosib tarzda kamaytirish yoki o'ttirtirish);

- qaymog'i olinmagan sutdan foydalanganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtirish.

i *Sut va yormalarining xususiyatlari kelib chiqishi va ishlash chiqaruvchiga bog'liq ravishda farq qilishi mumkin, bu esa qyrim hollarda tayyorlash natijalariga ta'sir ko'rsatadi.*

Agar «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida kutilgan natijaga erishilmagan bo'lsa, «МУЛЬТИПОВА» universal dasturidan foydalaning. Sutli bo'tqa tayyorlash uchun optimal harorat bo'lib 95°C hisoblanadi. Masalliqlar miqdori va tayyorlash vaqtini reseptga ko'ra o'rnatung.

«ТУШЕНИЕ» dasturi

Gulyash, jarkoye va ragu tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«БЫПЕЧКА» dasturi

Achitqili xamirdan kekslar, pishiriqlar va piroglar tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 50 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

i *Biskvitning tayyor bo'lganligini unga yog'och kaltakchani (tishkovagich) tiqib ko'rish orqali tekshirish mumkin. Agar u sug'urib olinasa va unda yopishgan xamir qolmasa — biskvit tayyor.*

Pishiriq tayyorlaganda taomni avtomatik ishlash funksiyasini o'chirib qo'yish tavsiya qilinadi. U nam bo'lib qolmasligi uchun tayyor mahsulotni darhol multipishirgichdan chiqarib oling. Agar buning iloji bo'lmasa, mahsulotni avtomatik ishlash funksiyasi yoqilgan holda multipishirgichda oz vaqtga qoldirishga yo'l qo'yiladi.

«ЖАРКА» dasturi

Go'sht, tovuq go'shti, baliq va ko'p masalliqli taomlarni qovurish uchun mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

i *Berilgan tayyorlash haroratiga erishilganda jihoz tovushli signal beradi.*

Masalliqning kuyib ketishini oldini olish uchun reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga amal qilish va jomdagi masalliqni vaqti-vaqti bilan aralashtirib turishni tavsiya qilamiz. «ЖАРКА» dasturidan takror foydalanishdan avval jihozni to'liq sovutib oling. Mahsulotlarni jihoz qopqoqni ochib qo'ygandan holda qovurish tavsiya qilinadi — bu yaxshi qarsildoq qoplarni olishga imkon beradi.

«ЙОГУРТ» dasturi

Uy yogurtini tayyorlash va xamir tindirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 30 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 30 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Masalliqni solingan ularning jom foydali hajmining yarmidan ko'p qismini egallamasligini kuzatib turing. Bu dasturda avtomatik ishlash funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

i *Yogurt tayyorlash uchun siz REDMOND RAM-G1 maxsus bankalar to'plamidan foydalanishingiz mumkin (aloqida xarid qilinadi).*

«ХЛЕБ» dasturi

Bug'doy unidan va javdar uni qo'shgan holda nonning turli turlarini pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamir tindirishdan boshlab pishirishgacha bo'lgan tayyorlashning to'liq siklini ko'zda tutadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 6 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Bu dasturda avtomatik ishlash funksiyasining maksimal ishlash vaqti uch soat bilan cheklangan. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi, chunki bu pishirgich sifatiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Dastur ishlashining birinchi soatida xamirni tindirish boradi, keyin bevosita pishirishga o'tiladi. Undan foydalanishdan avval kislodor bilan to'yintirish va turli aralashmalarni yoqotish uchun uni elakdan o'tkazish tavsiya qilinadi. Vaqtni qisqartirish va tayyorlashni soddalashtirish uchun non tayyorlashga mo'ljallangan tayyor aralashmalardan foydalanishni tavsiya qilamiz.

i *Masalliqni solingan ularning jom foydali hajmining yarmidan ko'p qismini egallamasligini kuzatib turing.*

Tayyorlash vaqti 1 soatdan kamroqqa o'rnatilganda «Смап» tugmachasi bosilgandan keyin pishirish jarayoni boshlanadi. Non bir tekis pishishi uchun jihoz tovushli signal bergandan keyin uni ag'darib qo'yish lozim.

i *DIQQAT! Tayyor nonni jihozdan olish vaqtida oshxona qo'lqoplaridan foydalaning.*

Xamirni tindirish bosqichida multipishirgich qopqoqni ochmang! Tayyorlanayotgan mahsulotning sifati shunga bog'liq bo'ladi.

«ТОМЛЕНИЕ» dasturi

Dastur konservalashtirib dimlangan go'sht, rulka hamda iltitilgan sut tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЭКСПРЕСС» dasturi

Dastur guruh va sochilma bo'tqalarni suvda tayyorlash uchun mo'ljallangan. Dastur suv to'liq qaynagandan keyin avtomatik o'chirishni ko'zda tutadi. Bu dasturda tayyorlash vaqtini qo'lda o'rnatish hamda ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik ishlash funksiyalaridan foydalanish mumkin emas.

Tayyorlash dasturini ishga tushirish uchun kutish rejimida «Суп» tugmachasini bosing. Tayyorlash rejimi indikatorlari va «Суп» tugmachasi chirog'i yonadi. O'rnatilgan dasturni bajarish boshlanadi.

IV. JIHOZ USTIDAN QAROV

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

- Jihozdan dastlabki foydalanishdan avval hamda tayyorlashdan keyin taom hidlarni ketkazish uchun yarimta limonni «НА ПАРУ» dasturida 15 daqiqada davomida qaynatishni tavsiya qilamiz
- Tayyorlangan taom bilan yoki suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirgichda qoldirmang. Tayyor taomli jomni muzlatgichda saqlash va zarur bo'lgan hollarda ishlash funksiyasidan foydalanib multipishirgichda taomni ishlash mumkin (14-betga qarang).
- Agar jihozdan uzoq vaqt foydalanmasangiz, uni elektr tarmog'idan uzib qo'ying. Ishchi kamera, jumladan qizdirish diski, jom, ichki qopqoq va buq' klapani toza va quruq bo'lishi kerak.
- Jihozni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lmagan idish yuvish vositalaridan foydalaning.

STOP *Jihozni tozalashda dag'al saftetkalar yoki gubkalar, abraziv pastalardan foydalanish TAQ/QLANADI. Yana kimyoviy jihatdan foot bo'lgan yoki taomga tegib turuvchi buyumlar bilan qo'llash uchun tavsiya qilinmaydigan istalgan moddalardan foydalanishga ham yo'l qo'yilmaydi.*

! *Dlihoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TAQ/QLANADI!*

- Multipishirigichning rezinali qismlarini tozalashda juda ehtiyot bo'ling: ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihozning noto'g'ri ishlagishiga olib kelishi mumkin.
- Jihoz korpusini ifloslanganlik darajasiga ko'ra tozalash mumkin. Jom, ichki alyumin qopqoq va olinuvchi bug' klapanini jihozdan har safar foydalangandan keyin tozalash lozim. Multipishirigichda tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi kondensatni jihozdan har safar foydalangandan keyin chiqarib tashlang. Ishki kameraning ichki yuzalarini zaruratga ko'ra tozalang.

Korpusni tozalash

Mahsulot korpusini yumshoq nam oshxona saftetkasi yoki gubka bilan tozalang. Nozik tozalash vositasidan foydalanish mumkin. Suv dog'larini yoki korpusdagi ko'chishlarning hosil bo'lishini oldini olish uchun biz uning sirtini quruq qilib artishni tavsiya qilamiz.

Jomni tozalash

Jomni yumshoq gubka va idish yuvish vositasidan foydalangan holda qo'lda hamda idish yuvish mashinasida (uning ishlab chiqaruvchisining tavsiyalariga mos holda) tozalash mumkin.

Kuchli ifloslangan hollarda jomga iliq suv quyuing va erishi uchun ma'lum vaqt qoldiring, keyin tozalashni bajaring. Uni multipishirigich korpusiga o'rnatishdan avval jom tashqi sirtini albatta quruq qilib arting.

Jomdan muntazam ravishda foydalangandan keyin ichki kuyishga qarshi qoplamasi to'liq yoki qisman rangini o'zgartirishi mumkin. Buning o'zi jomning nuqsonli ekanligining belgisi hisoblanmaydi.

Ichki alyumin qopqoqni tozalash

1. Multipishirigich qopqoq'ini oching.
2. Qopqoq ichki tomonining quyi qismida ikkita plastmassa fiksatorni markazga tomon bir vaqtda bosing. Kuch ishlat-hamda holda ichki alyumin qopqoqni u asosiy qopqoqdan ajralishi uchun bir oz o'zingizga va pastga torting.
3. Har ikkala qopqoq yuzasini yumshoq nam oshxona saftetkasi yoki gubka bilan arting. Zarur bo'lgan hollarda olingan qopqoqni idish yuvish vositasidan foydalanib suv oqimi ostida yuving. Bu holda idish yuvish mashinasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.
4. Har ikkala qopqoqni quruq qilib arting.
5. Alyumin qopqoqni yuqori chuqurchalarga qo'ying. Olinuvchi alyumin qopqoqni asosiy qopqoq bilan birlashtiring. Fiksatorni yengil kuch bilan tiqillagan tovush chiqqunicha bosing.

Olinuvchi bug' klapanini tozalash

Bug' klapani jihoz yuqori qopqoq'idagi maxsus uyachaga o'rnatiladi va ichki hamda tashqi kojuxlardan tashkil topadi.

1. Tashqi kojujni qopqoq chuqurchasidagi b'ortiqdan ushlagan holda yuqoriga va o'zingizga torting.
2. Klapaning quyi tomonidagi plastmassa fiksatori bosing va ichki kojujni oling.
3. Zarur bo'lgan hollarda klapan rezinasini ehtiyotlik bilan oling. Klapaning barcha qismlarini yuving.
4. Yig'ishni teskari tartibda amalga oshiring: rezinkani o'z joyiga qo'ying, klapan asosiy qismi fiksatorlarini ichki kojux-dagi tegishli ilmoqlar bilan birlashtiring va kojujni tiqillagan tovush chiqargan holda joylashtiring. Bug' klapanini jihoz qopqoq'idagi uyachaga zich qilib joylashtiring.

! *DIQQAT! Klapan rezinkalarining deformatsiyalanishini oldini olish uchun uni olganda, tozalaganda va o'rnatganda buramang va cho'zmag.*

Kondensatni chiqarib yuborish

Bu modelda kondensatning ortiqcha qismi jihoz korpusidagi jom atrofidagi maxsus chuqurchada toplanishi mumkin. Multipishirigichdan har safar foydalangandan keyin jom atrofidagi chuqurlikda qolgan kondensatni oshxona saftetkasi yordamida olib tashlang.

Ishchi kamerani tozalash

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

STOP *Multipishirigich ishchi kamerasini tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling!*

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

Markaziy termodatchik atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushib qolgan hollarda ularni pinsep yordamida datchik kojujiga bosmagan holda olib tashlang. Qizdirish diskining yuzasi ifloslangan hollarda o'rtnacha qattiqdikdagi namlangan gubka yoki sintetik chiyotkadan foydalanish mumkin.

i *Jihozdan muntazam ravishda foydalanilganda vaqt o'tishi bilan qizdirish diskining rangi to'liq yoki qisman o'zgarishi mumkin. Buning o'zi qurilmaning nosoz ekanligini bildirmaydi va uning to'g'ri ishlagishiga ta'sir ko'rsatmaydi.*

VII. MUMKIN BO'LGAN NOSOZLIKLAR VA ULARNI BARTARAF QILISH USULLARI

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabablar	Bartaraf qilish usuli
Displayda xatolik to'g'risida xabar namoyish qilindi: E1 – E4	Tizim xatosi, boshqaruv platasi yoki qizdirish elementi ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.	Jihozni elektr tarmog'idan uzuing, sovutuing. Qopqoqni zich qilib yoping, jihozni qaytadan elektr tarmog'iga ulang
Jihoz yonmayapti	Elektr ta'minoti jihozga va (yoki) elektr rozetkasi-ga ulanmagan	Olinuvchi elektr shnurining jihozdagi tegishli raz'emga va rozetkaga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
	Elektr rozetkasi nosoz	Jihozni nosoz bo'lmagan rozetkaga ulang
Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti	Elektr tarmog'ida tok yo'q	Elektr tarmog'idagi kuchlanish borligini tekshiring Agar u bo'lmasa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling
	Elektr tarmog'idagi ta'minotda uzilishlar mavjud (tok kuchlanishi darajasi tur'gun emas yoki me'yordan past)	Elektr tarmog'ida barqaror tok kuchlanishi borligini tekshiring Agar u barqaror bo'lmasa yoki me'yordan past bo'lsa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling
Jihozni elektr tarmog'idan uzuing, sovutuing. Qizdirish diskini tozalang	Jom bilan qizdirish elementi o'rtasiga begona buyum yoki zarrachalar (axlat, yormalar, taom bo'laklari) tushib qolgan	Jihozni elektr tarmog'idan uzuing, sovutuing. Begona buyumlar yoki zarrachalarni olib tashlang
	Multipishirigich korpusidagi jom note-kisi o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatung
Tayyorlash vaqtida jihoz qopqoq'ini os-tidan bug' chiqadi	Qizdirish diski kuchli darajada kirlangan	Jihozni elektr tarmog'idan uzuing, sovutuing. Qizdirish diskini tozalang
	Jom jihoz korpusiga note-kisi o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatung
Jihoz ichki qopqoq'idagi zichlovchi rezinka kuchli darajada kirlangan, deformatsiyalangan yoki shikastlangan	Multipishirigich jomi va ichki qopqoq'i o'rtasidagi birlashuv-ning germetikligi buzilgan	Qopqoq zich yopilgan yoki qopqoq ostiga begona buyum tushib qolgan
	Ichki qopqoqdagi zichlovchi rezinka kuchli darajada kirlangan, deformatsiyalangan yoki shikastlangan	Qopqoq bilan jihoz korpusi orasida begona buyumlarning (axlat, yormalar, taom bo'laklari) yo'lligini tekshiring, ularni olib tashlang. Multipishirigich qopqoq'ini doimo tiqillagan tovush chiqargan holda yoping
		Jihoz ichki qopqoq'idagi zichlovchi rezinka holatini tekshiring. Uni almashtirish talab qilinishi mumkin

VIII. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

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

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

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

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



Asbob o'rami, foydalanishga doir qo'llanmani, shuningdek asbobning o'zini utilashtirish chiqindilarga shlov berish bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq amalga oshirilishi lazim. Mazkur ashyolarni odatdagi maishiy axlat bilan birga tashlamang.

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

MĂSURI DE SECURITATE

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

- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalitică a produsului).

- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necoresponderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
 - Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.
- ATENȚIE!** *Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*
- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
 - Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atin-

gerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

STOP

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

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

STOP

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

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii ne-supravegheați de adulți.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M4510
Putere	700 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz
Capacitatea vasului	5 l
Acoperirea vasului	antiaderentă, ceramică Anato®
Display	LED
Supapă de aburi	detașabilă
Capac interior	detașabil

Programe

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚĂR)
2. ПЛОВ (PILAF)
3. НА ПАРУ (LA ABURI)
4. СУП (SUPĂ)
5. МАКАРОНЫ (PASTE)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
7. ТУШЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE)
8. ВЫПЕЧКА (COACERE)
9. ЖАРКА (PRĂJIRE)
10. ЙОГУРТ (IAURT)
11. ХЛЕБ (PIŢINE)
12. ТОМЛЕНИЕ (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ)
13. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)

Funcții

Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (setarea timpului și temperaturii de preparare în timpul funcționării programului)	este
Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată)	până la 12 ore
Deconectarea preventivă a încălzirii automate	este
Încălzirea bucatelor	până la 12 ore
Amânarea startului	până la 24 de ore
Deconectarea semnalelor sonore	este

Completare

Multi-cooker	1 buc.
Vas RB-CS02	1 buc.
Container pentru preparare la aburi	1 buc.
Polonic	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Pahar cotat	1 buc.
Clește pentru vas	1 buc.
Cartea «120 rețete»	1 buc.
Support pentru polonic/lingură	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare	1 buc.
Carte de service	1 buc.
Cablu de alimentare	1 buc.

i Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, conținutul, precum și caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecționării dispozitivului fără anunțarea prealabilă privind astfel de modificări.

Construcția multi-cooker-ului A1

1. Capacul dispozitivului
2. Inel de etanșare
3. Capac interior detașabil
4. Orificiu pentru ieșirea aburului
5. Vas
6. Buton pentru deschiderea capacului

7. Panoul de comandă cu display
8. Corp
9. Mâner pentru transportare
10. Supapă de aburi detașabilă
11. Lingură plată
12. Polonic
13. Conținut pentru preparare la aburi
14. Support pentru polonic și lingură
15. Pahar cotat
16. Clește pentru vas
17. Cablu de alimentare

Panou de comandă A2

1. Butonul «Отмена/Пауза» («Anulare/Încălzire») - conectarea/deconectarea funcției de încălzire, întreruperea funcționării programului de preparare, anularea setărilor de utilizator.
2. Butonul «Отсрочка» («Amânare») - conectarea regimului de setare a timpului de start amânat.
3. Butonul «Меню» («Menu») - selectarea programului automat de preparare.
4. Display.
5. Butonul «Мин/→» («Min/→») - selectarea valorii minuterelor în regimurile de setare a timpului de preparare și a startului amânat.
6. Butonul «Час/↔» («Ora/↔») - selectarea valorii orei în regimurile de setare a timpului de preparare și a startului amânat.
7. Butonul «Старт» («Start») - conectarea regimului setat de preparare.

Construcția displayului A2

- a. Indicatorul programelor automate.
- b. Indicatorul regimului de start amânat.
- c. Indicatorul regimului de preparare.
- d. Indicatorul valorii orei.
- e. Indicatorul regimului de încălzire automată.
- f. Indicatorul programului «ЭКСПРЕСС».
- g. Indicatorul regimului de încălzire.
- h. Indicatorul deconectării a semnalelor sonore.
- i. Indicatorul valorii temperaturii.

I. ÎNAINTE DE PRIMA CONECTARE

Despachetați dispozitivul, înlăturați toate materialele de ambalare și autocolante promoționale.

! Păstrați obligatoriu pe loc autocolante de avertizare, autocolante-indicatoarele (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie a dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.

i După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

Desfășurați complet cablul de alimentare. Stergeți corpul dispozitivului cu o cârpă uscată. Piesele detașabile spălați-le cu apă cu săpun, uscați minuțios toate elementele dispozitivului înainte de a-l conecta la rețeaua electrică.

II. UTILIZAREA MULTI-COOKERULUI**Setarea orei**

Conectați dispozitivul la rețeaua electrică. Apăsați și mențineți apăsat butonul «Час/↔» sau «Мин/→». Indicatorul timpului curent pe display va începe să clipească. Pentru setarea valorii orei apăsați butonul «Час/↔», a minuterelor – butonul «Мин/→». Majorarea valorii orei și a minuterelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat

butonul corepunzător. După finalizarea setării orei curente nu apăsați butoanele pe panou timp de 5 secunde. Setările se vor salva automat.

Deconectarea semnalelor sonore

Pentru deconectarea semnalelor sonore apăsați și mențineți apăsat butonul «Меню» în orice regim. Pe display va ilumina indicatorul deconectării a semnalelor sonore. Pentru conectarea semnalelor sonore apăsați încă o dată și mențineți apăsat butonul «Меню».

Setarea timpului de preparare

În multi-cooker REDMOND RMC-M4510 puteți seta de sine stătător timpul de preparare pentru fiecare program, cu excepția programului «ЭКСПРЕСС». Pasul modificării și intervalul posibil al timpului setat depind de programul selectat de preparare.

După selectarea programului automat și apăsarea butonului «Меню» utilizați butonul «Час/↔», pentru setarea valorii orei și butonul «Мин/→» - pentru setarea valorii minuterelor. Modificarea valorii orei și a minuterelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.

i În unele programe automat numărătorea timpului setat de preparare începe numai după ce dispozitivul a atins temperatura setată de funcționare. De exemplu, dacă turnați apă rece și să setați în programul «НА ПАРУ» timpul de preparare 5 minute, atunci lansarea programului și numărătorea inversă a timpului setat de preparare vor începe numai după fierberea apei și formarea aburului destul de dens în vas. În programul «МАКАРОНЫ» numărătorea timpului setat de preparare începe după fierberea apei și apăsarea repetată a butonului «Старт».

Amânarea startului programului

Funcția «Amânarea startului» permite setarea intervalului de timp la finalizarea căruia bucatele vor fi gata (ținând cont de timpul de funcționare al programului). Timpul maxim de start amânat constituie 24 de ore. Timpul de start amânat implicit este compus din timpul de funcționare a programului și timpul necesar pentru multi-cooker de a atinge parametrii de lucru (dacă acesta este prevăzut de setările de fabrică al programului). Pasul setării timpului de start amânat - 1 minut.

Pentru modificarea timpului de start amânat după confirmarea selectării programului automat de preparare apăsați butonul «Отсрочка». Pentru majorarea valorii orei apăsați butonul «Час/↔». Pentru modificarea valorii minuterelor – butonul «Мин/→». Modificarea valorii orei și a minuterelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.

i În timpul funcționării funcției «Amânarea startului» pe display se afișează valoarea orei curente. Pentru a vedea timpul gradului de pregătire a bucatelor apăsați și mențineți apăsat butonul «Отсрочка». Funcția de start amânat este disponibilă pentru toate programele automate de preparare, cu excepția programelor «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» și «ЭКСПРЕСС». Nu utilizați funcția «Amânarea startului» dacă în rețeta sunt indicate produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brânză, etc.).

Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată)

Această funcție se activează automat imediat după finalizarea programului de preparare și poate menține temperatura bucatelor gata în limita de 70°-75°C timp de 12 ore. La funcționarea încălzirii automate se iluminează indicatorul butonului «Отмена/Пауза», pe display se afișează indicatorul «Полгор» și numărătorea directă a timpului de funcționare în regimul dat.

În caz de necesitate, încălzirea automată poate fi deconectată, apăsând și menținând apăsat timp de câteva secunde butonul «Отмена/Пауза».

Deconectarea preventivă a încălzirii automate

Conectarea încălzirii automate după finalizarea programului de preparare nu este de dorit întotdeauna. Ținând cont de acest fapt, în multi-cooker REDMOND RMC-M4510 este prevăzută opțiunea deconectării din timp a acestei funcții în timpul funcționării funcției «Отсрочка старта» («Amânarea startului») sau programului principal de preparare. Pentru aceasta în timpul funcționării programului apăsați butonul «Срап». Pentru reconectarea încălzirii automate, apăsați încă o dată butonul «Срап».

i Funcția de încălzire automată nu este disponibilă la utilizarea programelor «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» și la setarea în programul «МУЛЬТИОВАР» temperaturii de preparare mai puțin de 80°C.

Încălzirea bucatelor

Puteți utiliza multi-cookerul REDMOND RMC-M4510 pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru a face acest lucru:

1. Puneți produsele în vas, instalați-l în corpul multi-cookerului.
2. Închideți capacul, conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
3. Apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul «Отмена/Пазорее» (Se vor ilumina indicatoarele corespunzătoare pe display și pe buton. Timerul va începe numărarea directă a timpului de încălzire).

Dispozitivul va încălzi bucatele până la 70–75°C și le va menține în stare fierbinte timp de 12 ore. După necesitate, puteți opri încălzirea, apăsând și menținând apăsat timp de câteva secunde butonul «Отмена/Пазорее», până când se vor stinge indicatoarele corespunzătoare.

i Datorită funcțiilor de încălzire automată și de încălzirea bucatelor multi-cookerul poate menține produsul într-o stare caldă până la 12 de ore, totuși nu se recomandă lăsarea bucatelor în acest regim mai mult de 2-3 ore, deoarece aceasta condiționează schimbarea calităților lor gustative.

Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Descoperiți mai multe oportunități pentru o creativitate culinară cu o funcție nouă «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Dacă programul «МУЛЬТИОВАР» permite setarea parametrilor de funcționare a programului până la lansarea acestuia, atunci utilizând funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», puteți modifica setările direct în procesul de preparare.

Puteți oricând regla funcționarea oricărui program, astfel încât acesta să corespundă dorințelor Dvs. Se evaporă supă la fierbere? «Fuge» terciul cu lapte? Legumele la aburi se prepară prea mult timp? Modificați temperatura sau timpul de preparare, fără a întrerupe funcționarea programului, ca și cum ați prepara la aragaz sau în cuptor.

i Puteți utiliza funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» doar în timpul preparării. În timpul utilizării programului «ЭКСПРЕСС», activării funcției «Отсрочка старта» («Amânarea startului») și așteptării atingerii parametrilor de lucru funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» nu este disponibilă.

Modificarea temperaturii la utilizarea funcției «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» este posibilă în intervalul de la 35°C până la 170°C cu pasul de 1°C. Intervalul posibil al timpului de preparare depinde de programul selectat. Pasul setării - 1 minut.

i Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» poate fi deosebit de utilă, dacă preparați bucatele după rețete complicate, care necesită o combinație de programe diferite de preparare (de exemplu, la prepararea sarmalelor, beef stroganoff, supelor și pastelor conform diferitelor rețete, gemurilor, etc).

Pentru modificarea temperaturii de preparare:

1. În timpul funcționării programului de preparare apăsați butonul «Меню». Indicatorul valorii temperaturii pe display va începe să clipească.

2. Setati temperatura dorită. Pentru majorarea apăsați butonul «Час/+», pentru micșorarea - butonul «Мин/-». Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător. La atingerea valorii maxime (minime) setarea va continua de la începutul intervalului.
3. Nu apăsați butoanele pe panoul de comandă timp de 5 secunde. Modificările se vor salva automat.

i Pentru protecție contra supraîncălzirii la setarea temperaturii de preparare mai sus de 130°C timpul maxim de funcționare a programului se va limita până la două ore (cu excepția programului «БЛПЕЧКА»). La utilizarea programului automat «ЙОГУРТ» funcția de modificare a temperaturii de preparare nu este disponibilă.

Pentru modificarea timpului de preparare:

1. În timpul funcționării programului de preparare apăsați de două ori butonul «Меню». Indicatorul valorii orei pe display va începe să clipească.
2. Setati timpul de preparare dorit. Pentru majorarea valorii cu pasul de 1 oră apăsați butonul «Час/+», cu pasul de 1 minut - butonul «Мин/-». Modificarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corespunzător.
3. Nu apăsați butoanele pe panoul de comandă timp de 5 secunde. Modificările se vor salva automat.

i La setarea valorii timpului de preparare de 00:00, funcționarea programului va fi oprită.

Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (cântăriți) ingredientele necesare.
2. Repartizați ingredientele în vasul multi-cookerului în conformitate cu programul de preparare și introduceți-l în corpul dispozitivului. Asigurați-vă ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie sub marcajul maxim de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără înclinări și adevărat strâns la elementul de încălzire.
3. Închideți capacul multi-cookerului până se va auzi un click. Conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
4. Pentru a ieși din regimul de așteptare apăsați butonul «Меню». Selecția programului necesar de preparare cu ajutorul butoanelor «Час/+» și «Мин/-» (pe display va începe să clipească indicatorul corespunzător al programului). Confirmați selecția programului prin apăsarea repetată a butonului «Меню».

i În programul «МУЛЬТИОВАР» după confirmarea selecției programului puteți seta temperatura dorită de preparare. Pentru majorarea valorii setată implicit utilizați butonul «Час/+», pentru micșorarea - butonul «Мин/-». Pentru a finaliza setarea temperaturii apăsați butonul «Меню».

5. Pentru modificarea timpului de preparare setat implicit utilizați butoanele «Час/+» și «Мин/-».
6. După necesitate, setați timpul de start amânat.

i Funcția «Отсрочка старта» («Amânarea startului») nu este disponibilă la utilizarea programelor «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» și «ЭКСПРЕСС».

7. Pentru lansarea programului de preparare apăsați butonul «Срап». Se vor ilumina indicatoarele butoanelor «Срап» și «Отмена/Пазорее». Numărătorea inversă a timpului de preparare, în dependență de programul selectat de preparare, va începe imediat după apăsarea butonului «Срап» sau atingerea temperaturii necesare în vas.

i După necesitate, puteți opri din timp funcția de încălzire automată, apăsând butonul «Стап». Indicatorul butonului «Отмена/Пазорее» se va stinge. Apăsarea repetată a butonului «Стап» va conecta din nou funcția dată. Funcția de încălzire automată nu este disponibilă la utilizarea programelor «ЙОГУРТ» și «ЭКСПРЕСС».

8. Despre finalizarea programului de preparare vă informa un semnal sonor, pe display va apare inscripția «End». Ulterior, în dependență de programul selectat sau setările curente, dispozitivul va trece în regimul de încălzire automată (se iluminează indicatorul butonului «Отмена/Пазорее» și inscripția «Подогрев» pe display) sau în regimul de așteptare.
9. Pentru anularea programului introdus, întreruperea procesului de preparare sau încălzirea automată, apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul «Отмена/Пазорее».



Pentru obținerea rezultatului calitativ vă oferim rețetele de preparare a bucatelor din cartea de rețete însoțită de multi-cookerul REDMOND RMC-M4510 elaborată special pentru acest model. Puteți la fel găsi rețetele corespunzătoare pe siteul web www.multivarka.pro.

Dacă conform opiniei Dvs, rezultatul dorit în programele automate obișnuite nu este obținut, utilizați programul universal «МУЛЬТИОВАР» care oferă oportunități enorme pentru experimentele culinare.

Programul «МУЛЬТИОВАР»

Programul se recomandă pentru prepararea bucatelor după parametrii de temperatură și timpul de preparare setate de către utilizator. Datorită programului «МУЛЬТИОВАР» multi-cookerul REDMOND RMC-M4510 poate înlocui o gamă întreagă de aparate de bucătărie și permite prepararea bucatelor practice după orice rețetă, găsită într-o carte vecine de bucate sau în Internet.

i Dacă temperatura de preparare a bucatelor nu depășește 80°C, funcția de încălzire automată va fi deconectată fără posibilitatea de conectare manuală.

Timpul de preparare setat implicit în programul «МУЛЬТИОВАР» constituie 30 de minute, temperatura de preparare - 100°C. Intervalul setării manuale a temperaturii în program constituie 35–170°C cu pasul setării de 5°C. Intervalul setării manuale a timpului - de la 2 minute până la 15 ore cu pasul de 1 minut.



ATENȚIE! Din motive de securitate la setarea temperaturii peste 130°C timpul de preparare va fi limitat până la 2 ore.

Programul «ПЛОВ»

Programul se recomandă pentru prepararea diferitor tipuri de pilaf. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 35 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul «НА ПАРУ»

Programul se recomandă pentru prepararea la aburi a cărnii, cârnii de pasare, peștelui, legumelor și bucatelor multicomponente. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 30 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Pentru preparare în acest program utilizați un container special (face parte din setul de livrare):

1. Turnați în vas 400-800 ml de apă. Instalați containerul pentru preparare la aburi în vas.
2. Cântăriți și pregătiți toate ingredientele conform rețetei, repartizați-le uniform în container și instalați vasul în corpul dispozitivului. Asigurați-vă că vasul aderă strâns la elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile pct. 3-8 din instrucțiunile generale privind utilizarea programelor automate.



După clocotirea apei și atingerea densității necesare a aburului în vas dispozitivul va emite un semnal sonor. Se va începe numărătorea inversă a timpului de funcționare a programului de preparare.

Programul «СУП»

Se recomandă pentru prepararea bulioanelor, supelor din legume și supelor reci din carne, pește, pasăre sau legume.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 40 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 8 ore cu pasul setării de 5 minute.

i Înainte de atingerea parametrilor de lucru de preparare, dispozitivul va emite un semnal sonor.

Programul «МАКАРОНЫ»

Programul prevede aducerea apei la fierbere, încălzirea ingredientelor și pregătirea lor ulterioară. Despre momentul atingerii punctului de fierbere a apei și necesității încălzirii alimentelor va anunța semnal sonor. Numărătoarea inversă a timpului de preparare va începe după apăsarea repetată a butonului «Срап».

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 8 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 2 minute până la 1 oră cu pasul setării de 1 minut. Funcțiile «Амăнarea startului» și «Іncălzire automată» în acest program nu sunt disponibile.

i La prepararea unor alimente (de exemplu, paste, pelmeni, etc.) se formează spumă. Pentru prevenirea revărsării posibile a acestora peste marginile vasului, puteți deschide capacul peste câteva minute după Іncălzirea alimentelor în apa clocotindă.

Programul «МОЛОЧНАЯ КАША»

Se recomandă pentru prepararea terciului cu utilizarea laptei pasteurizat cu un procent de grăsime redus.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 25 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 min la 1 oră și 30 de minute cu pasul setării de 1 minut.

Pentru a preveni clocotirea laptei și a obține un rezultat necesar se recomandă înainte de preparare de a efectua următorii pași:

- spălați bine toate crupele cu bob întreg (orez, hrișcă, grău, etc.) până când apa va deveni limpede;
- ungeți vasul multi-cookerului cu unt înainte de preparare;
- respectați riguros proporțiile, cântărind ingredientele conform rețetelor din cartea de rețete (majorașar sau micșorașar cantitatea ingredientelor doar în mod proporțional);
- în cazul folosirii laptei integral diluați-l cu apă potabilă în proporție de 1:1.

i Proprietățile laptei și ale crupelor pot varia în dependență de locul de origine și producător, fapt ce acționează uneori asupra rezultatelor de preparare.

Dacă rezultatul dorit în programul «МОЛОЧНАЯ КАША» nu a fost atins, utilizați programul universal «МУЛЬТИПОВАР». Temperatura optimă pentru prepararea terciului cu lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de preparare setați conform rețetelor.

Programul «ТУШЕНИЕ»

Se recomandă pentru prepararea tocanei din carne, fripturii și ghiveciului. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 12 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul «ВЫПЕЧКА»

Se recomandă pentru prepararea checurilor, budincilor și tartelor din aluat cu drojdie. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 50 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 4 ore cu pasul setării de 10 minute.



Puteți verifica gradul de pregătire a pandişpanului împlîntînd în el un beîşor de lemn (scobitoare). Dacă la scoaterea acestuia pe el nu rămîn Іncleiate fragmente de aluat - pandişpanul este gata.

La prepararea capturilor se recomandă deconectarea funcției de Іncălzire automată a bucatelor. Scoateți produsul gata din multi-cooker imediat după preparare, pentru evitarea umezirii lui. Dacă acest lucru este imposibil, se admite Іdsarea produsului în interiorul multi-cookerului pe un termen scurt la conectarea Іncălzirii automate.

Programul «ЖАПКА»

Se recomandă pentru prăjirea cărnii, cărnii din pasăre, peştelui și bucatelor multicomponente.

Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 15 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 1 oră cu pasul setării de 1 minut. Funcția de start amănat în acest program nu este disponibilă.



La atingerea temperaturii setate de preparare dispozitivul va emite un semnal sonor.

Pentru a evita arderea ingredientelor se recomandă urmarea instrucțiunilor din cartea de rețete și amestecarea periodică a conținutului în vas. Înainte de utilizare repetată a programului «ЖАПКА» Іdsăți dispozitivul să se răcească complet. Se recomandă prăjirea alimentelor cu capacul deschis - acesta va permite de a obține o crustă crocantă.

Programul «ЙОГУРТ»

Se recomandă pentru prepararea iaurtului de casă și pentru dospirea aluatului. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 8 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 30 minute până la 12 ore cu pasul setării de 30 de minute. La Іncălzirea ingredientelor asigurați-vă, că toate ingredientele nu au ocupat mai mult de o jumătate din volumul util al vasului. Funcția de Іncălzire automată în acest program nu este disponibilă.



Pentru prepararea iaurturilor puteți utiliza un set special de borcnașe pentru Іaurt REDMOND RAM-G1 (se achiziționează separat).

Programul «ХЛЕБ»

Se utilizează pentru coacerea diferitor tipuri de pline din amestecuri de făină de grău și secară. Programul prevede un ciclu complet de preparare de la dospirea aluatului până la coacere. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 6 ore cu pasul setării de 5 minute.

Timpul maxim de lucru a funcției «Іncălzire automată» în acest program este limitat până la 3 ore. Nu utilizați funcția «Амăнarea startului», deoarece aceasta poate influența calitatea copturii.

Îneți cont, că în decursul primei ore a funcționării programului are loc dospirea aluatului, apoi - coacerea. Înainte de utilizarea făinii, se recomandă cernerea ei pentru a o Іmbogăți cu oxigen și a Іnlătura impuritățile din ea. Pentru reducerea timpului și simplificarea procesului de coacere, se recomandă utilizarea amestecurilor gata pentru prepararea plinii.



La Іncălzirea ingredientelor asigurați-vă, că toate ingredientele nu au ocupat mai mult de o jumătate din volumul util al vasului.

La setarea timpului de preparare mai puțin de 1 oră după apăsarea butonului «Стапта» va Іncepe procesul de coacere. Pentru prăjirea uniformă a plinii Іntoarceți-o după emitera de către dispozitiv a semnalului sonor.



ATENȚIE! Utilizați mănuși de bucătărie pentru scoaterea plinii gata din dispozitiv.

Nu deschideți capacul multi-cookerului la etapa dospirii aluatului! De această depinde calitatea produsului copt.

Programul «ТОМЛЕНИЕ»

Programul se recomandă pentru prearea conservelor, cărnii pe os, precum și laptei copt. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 12 ore cu pasul setării de 10 minute.

Programul «ЭКСПРЕСС»

Programul se recomandă pentru prepararea orezului și terciurilor fărâmițoase cu apă. Programul prevede deconectarea automată după fierberea completă a apei. Posibilitatea setării manuale a timpului de preparare, precum și funcțiilor «Амăнarea startului» și «Іncălzire automată» în acest program nu sunt disponibile.

Pentru pornirea programului de preparare în regimul de așteptare apăsați butonul «Срап». Se vor Іlumina Іndicatoarele regimului de preparare și Іluminarea butonului «Срап». Va Іncepe lucrul programului setat.

IV. ÎNȚEȚINEREA DISPOZITIVULUI**Recomandări și reguli generale**

- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru Іnlăturarea mirosurilor bucatelor din multicooker după preparare, se recomandă fierberea în acesta timp de 15 de minute a unei jumătăți de lămăie în programul «НА ПАРУ».
- Nu Іdsăți în multicookerul Іnchis vasul cu bucatele gata sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Vasul cu bucatele gata Іl puteți păstra în frigider și, Іn caz de necesitate, Іl puteți Іncălzi Іn multicooker utilizând funcția de Іncălzire.
- Dacă nu utilizați dispozitivul o perioadă Іndelungată, deconectați-l de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv și elementul de Іncălzire, vasul, capacul Іntern și supapa de evacuare a aburului trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a Іncepe curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Pentru curățarea dispozitivului, utilizați o cârpă moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.

STOP NU UTILIZAȚI Іn timpul curățării dispozitivului șervețele sau burete dure, paste abrazive. La fel, nu utilizați orice substanțe chimice abrazive sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru curățarea obiectelor care Іntra Іn contact cu produsele alimentare.



NU SCUFUNDAȚI corpul dispozitivului Іn apă și nu-l plasați sub jet de apă!

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciuc ale multicookerului: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea Іncorăctă a dispozitivului.
- Curățați corpul dispozitivului după necesitate. Curățați vasul, capacul Interior din aluminiu și supapa detașabilă de evacuare a aburului după fiecare utilizare a dispozitivului. Condensatul care se formează Іn procesul de preparare a bucatelor Іn multi-cooker Іnlăturați după fiecare utilizare a dispozitivului. Suprafețele Іnteroare ale camerei de lucru curățați-le după necesitate.

Curățarea corpului

Curățați corpul dispozitivului cu un șervețel de bucătărie moale și umer sau cu un burete. Puteți utiliza un detergent delicat. Pentru a evita scurgeri posibile de apă sau urme pe corpul dispozitivului, se recomandă ștergerea suprafeței lui pină la uscat.

Curățarea vasului

Puteți curăța vasul atât manual, utilizând un burete moale sau o soluție pentru spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului acestuia).

În cazul impurificării considerabile turnați în vas apă caldă și lăsați-l la înmuiat pentru o perioadă de timp după care curățați-l. Ștergeți obligatoriu suprafața exterioară a vasului până la uscat, înainte de a-l instala în corpul multi-cookerului.

La utilizarea frecventă a vasului este posibilă modificarea ușoară sau totală a culorii suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect al vasului.

Curățarea capacului interior din aluminiu

1. Deschideți capacul multi-cookerului.
2. În partea inferioară din interiorul capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare din plastic. Fără aplicarea efortului, scoateți capacul interior din aluminiu tragându-l spre sine și în jos, pentru a-l elibera de la capacul de bază.
3. Ștergeți suprafețele ambelor capace cu un șervețel de bucătărie umed sau cu un burete. După necesitate, spălați capacul scos sub jet de apă, utilizând un detergent de curățare. Nu utilizați în acest caz mașina de spălat vase.
4. Ștergeți ambele capace până la uscat.
5. Introduceți capacul din aluminiu în canalele superioare. Aliniați capacul detașabil din aluminiu cu capacul de bază. Cu un efort mic apăsați pe fixatoarele până se va auzi un click.

Curățarea supapei de aburi detașabilă

Supapa de aburi este instalată într-un loc special pe capacul superior al dispozitivului și este compus din mantele exterioare și interioare.

1. Trageți ușor manta superioară de ieșitură în adâncitura capacului în sus și spre sine.
2. Apăsați pe fixatorul din plastic de pe partea inferioară a supapei și scoateți manta interioară.
3. După necesitate, scoateți cu grijă inelul supapei. Spălați toate piesele supapei.
4. Efectuați asamblarea în ordinea inversă: instalați inelul la loc, aliniați fixatoarele părții de bază a supapei cu ieșiturile corespunzătoare pe manta interioară și cuplați-le până se va auzi un click. Instalați compact supapa de aburi în locașul pe capacul dispozitivului.



ATENȚIE! Pentru a evita deformarea inelului pe supapa nu-l răsuștiți și nu-l trageți în timpul scoaterii, curățării și instalării.

Înlăturarea condensatului

În modelul dat condensatul se acumulează într-o adâncitură specială pe corpul dispozitivului în jurul vasului. Înlăturați condensatul acumulat în adâncitura în jurul vasului cu ajutorul unui șervețel de bucătărie după fiecare utilizare a dispozitivului.

Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor prezentei instrucțiuni de utilizare, posibilitatea nimeririi lichidului, particulelor de alimente sau a murdăriei în interiorul camerei de lucru a dispozitivului este minimă. Dacă impurificarea esențială totuși a avut loc, curățați suprafața camerei de lucru pentru a evita funcționarea incorectă sau defectarea dispozitivului.



Înainte de curățarea camerei de lucru a multi-cookerului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet!

Pereții laterali ai camerei de lucru, suprafața elementului de încălzire și manta traductorului termic central (situat în mijlocul elementului de încălzire) pot fi curățați cu un burete sau un șervețel umed (dar nu umed!). În cazul utilizării detergentului îndepărtați toate resturile lui, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea obiectelor străine în adâncitura din jurul traductorului termic central, îndepărtați-le cu grijă cu o pensă, fără a apăsa pe manta traductorului. La impurificarea suprafeței elementului de încălzire utilizați bureta umedizată de o duritate medie sau perie sintetică.



La utilizarea regulată a dispozitivului, cu timpul, este posibilă decolorarea totală sau parțială a elementului de încălzire. Acesta nu este un indicator al defecțiunii dispozitivului și nu influențează corectitudinea funcționării lui.

VII. DEFECTIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1 – E4	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plătei de control sau a elementului de încălzire.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți compact capacul, conectați din nou dispozitivul la rețeaua electrică.
Dispozitivul nu se conectează.	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priză electrică.	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză.
	Priza electrică nu este în stare de funcționare.	Conectați dispozitivul la priză electrică în stare de funcționare
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
Bucatele se prepară prea mult timp	Întreruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală).	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs.
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente).	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele.
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
	Elementul de încălzire este foarte murdar.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.
În timpul preparării iese aburul de sub capac.	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
	Nu se respectă ermetizarea conexiunii vasului și capacului interior al multi-cookerului:	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului până se va auzi un click.
	inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat.	Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire.

ROU

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 instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezența garanției nu se răspindește asupra uzurii normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperișurilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

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

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

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



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, dėmiai 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, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploatavimo taisyklių.

- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitiniėmis sąlygomis, jis gali būti naudojamas butuose, užmiesčio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitinėse patalpose, biuruose arba 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 nominalia prietaiso maitinimo įtampa (žr. gaminio techninius duomenis arba gamyklos lentelę).
- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą gaminio vartojimo galiai — jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.



- Prietaisą junkite tik į elektros lizdą, kuriame yra įžeminimas — tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

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

- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudotis, taip pat valydami arba pernešdami. Elektros laidą traukite sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
 - Netieskite elektros laido tarp durų arba arti šilumos šaltinių. Saugokite, kad elektros laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ir baldų briaunomis.
- Atsiminkite: atsitiktinis elektros srovės kabelio pažeidimas gali būti garantijos sąlygas neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastimi. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.*



- Nedėkite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkaisti ir sugesti.
 - Draudžiama naudotis prietaisu lauko sąlygomis – jeigu į prietaiso korpusą patektų drėgmės arba pašalinių daiktų, tai gali jį stipriai sugadinti.
 - Prieš valydami prietaisą įsitinkinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.
- STOP** *DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiurkšle!*
- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (taip pat vaikams), turintiems fizinių, nervų ar psichikos sutrikimų bei turintiems nepakanka-

mai patirties ir įgūdžių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos naudotis prietaisu išmoko atskingas 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 prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės priežiūros centras. Neprofesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.

Techninės charakteristikos

Modelis	RMC-M4510
Galingumas	700 W
Įtampa	220–240 V, 50 Hz
Dubens talpa	5 l
Dubens danga	neprisivylanti keraminė ANATO® danga LED
Garų vožtuvas	nuimamas
Vidinis dangtis	nuimamas

Programos

1. „МУЛЬТИПОВАР“ (MULTIVIRĖJAS)
2. „ПЛОВ“ (PLOVAS)
3. „НА ПАРУ“ (GARINIMAS)
4. „СУП“ (SRIUBA)
5. „МАКАРОНЫ“ (MAKARONAI)
6. „МОЛОЧНАЯ КАША“ (PIENIŠKA KOŠĖ)
7. „ТУШЕНИЕ“ (TROŠKINIMAS)
8. „ВЫПЕЧКА“ (KEPINIAI)
9. „ЖАРКА“ (KEPIMAS)
10. „ЙОГУРТ“ (JOGURTAS)
11. „ХЛЕБ“ (DUONA)
12. „ТОМЛЕНИЕ“ (LĖTAS TROŠKINIMAS)
13. „ЭКСПРЕСС“ (GREITAS VIRIMAS)

Funkcijos

Funkcija „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“ (gaminimo laiko ir temperatūros nustatymas programos veikimo metu)	yra
Gatavų patiekalų temperatūros palaikymas (automatinis pašildymas)	iki 12 val.
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas	yra.
Patiekalų šildymas	iki 12 val.
Atidėtas paleidimas	iki 24 val.
Garsinių signalų atjungimas	yra

Komplektacija

Daugiafunkcis puodas	1 vnt.
Dubuo RB-CS02	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose	1 vnt.
Samtis	1 vnt.
Plokščias šaukštas	1 vnt.
Dozatorius	1 vnt.
Žnyplės dubeniui	1 vnt.
Knyga „120 receptų“	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis	1 vnt.
Naudojimosi instrukcija	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis	1 vnt.

i Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Daugiafunkcio puodo įranga A1

1. Prietaiso dangtis
2. Žiedas-tarpiklis
3. Nuimamas išorinis dangtis
4. Garų išėjimo plyšys
5. Dubuo

6. Dangčio pakėlimo mygtukas
7. Valdymo pultas su ekranu
8. Korpusas
9. Rankena nešti
10. Nuimamas garų vožtuvas
11. Ploščiasis šaukštas
12. Samtis
13. Talpa, skirta maistui gaminti garuose
14. Samčio/šaukšto laikiklis
15. Dozatorius
16. Žnyplės dubeniui
17. Elektros maitinimo kabelis

Valdymo pultas A2

1. Mygtukas „Отмена/Паэорее“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, vartotojų nuostatų atšaukimas.
2. Mygtukas „Отрочка“ („Atidėti“) – atidėto paleidimo režimo įjungimas.
3. Mygtukas „Меню“ („Meniu“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas.
4. Ekranas.
5. Mygtukas „Мин/–“ („Min./–“) – minučių reikšmės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
6. Mygtukas „Час/+“ („Val./+“) – valandų reikšmės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
7. „Срап“ („Срап“) – pasirinkimo maisto gaminimo režimo paleidimas.

Ekranas išdėstymas A2

- a. Automatinę programų indikatoriai.
- b. Atidėto paleidimo funkcijos indikatoriai.
- c. Gaminimo režimo indikatoriai.
- d. Laiko indikatoriai.
- e. Automatinio pašildymo režimo indikatoriai.
- f. Programos „ЭКСПРЕСС“ („ЭКСПРЕСС“) indikatoriai.
- g. Pašildymo režimo indikatoriai.
- h. Garsinių signalų išjungimo indikatoriai.
- i. Temperatūros reikšmės indikatoriai.

I. PRIEŠ ĮJUNGDAMI PIRMĄ KARTĄ

Išimkite iš dėžės gaminį. Pašalinkite visą pakuotės medžiagą ir reklamos lipdukus.

 Būtinai palikite vietoje perspėjamuosius lipdukus, lipdukus-rodykles (jeigu tokie yra) ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso! Jeigu nėra serijos numerio, automatiškai netenketė teisės į garantinį aptarnavimą.

 Prieš įjungiant prietaisą po pervažimo arba laikymo žemoje temperatūroje, būtinai įjaukite kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

Visiški išsijunkite elektros srovės laidą. Nušluostykite gaminio korpusą drėgnu audiniu. Nuimamas dalis nuplaukite muiliniu vandeniu, prieš įjungdami prietaisą į elektros tinklą, kruopščiai nušluostykite visas jo dalis.

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

Laiko nustatymas

Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Paspauskite ir laikykite nuspaudę „Час/+“ arba „Мин/–“ mygtuką. Ekране pradės mirksėti faktinio laiko indikatoriai. Valandų reikšmei padidinti, spauskite „Час/+“ mygtuką, minučių reikšmei

padidinti – spauskite „Мин/–“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Nustačius faktinį laiką, 5 sek. nespaukite pultė jokio mygtuko. Nuostatos bus išsaugotos automatiškai.

Garsinių signalų atjungimas

Garsiniam signalams išjungti, bet kuriame režime spauskite ir palaikykite nuspaudę „Меню“ mygtuką. Ekране atsiras garsinių signalų išjungimo indikatoriai. Garsiniam signalams įjungti dar kartą spauskite ir palaikykite nuspaudę „Меню“ mygtuką.

Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M4510 galima savarankiškai nustatyti kiekvienos programos gaminimo laiką, išskyrus „ЭКСПРЕСС“ programoje. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

Išsirkink automatinę programą ir paspaudus „Меню“ mygtuką, valandų reikšmei nustatyti spauskite „Час/+“, o minučių reikšmei nustatyti – „Мин/–“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

 Kai kuriose automatinėse programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradeda tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šalto vandens ir pasirinkus programą „НА ПАРУ“ bei nustatant 5 min. gaminimo laiką, programos paleistis ir atbulinė nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniu užvirus ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui. Programoje „МАКАРОНИ“ nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės užvirus vandeniu ir pakartotinai paspaudus mygtuką „Срап“.

Atidėtos programos paleidimas

Atidėto paleidimo funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). Maksimalus atidėto paleidimo laikas yra 24 val. Pagal nutylėjimą nustatytas programos atidėtos paleidimo laikas ir laikas, reikalingas prietaisui pasiekti nustatytus darbinis parametrus (jei tai numatyta gamyklinės programos nuostatose). Atidėto paleidimo nustatymo intervalas – 1 min.

Norint pakeisti atidėto paleidimo laiką, patvirtinę pasirinktą automatinę programą, spauskite „Отрочка“ mygtuką. Valandų reikšmei padidinti spauskite „Час/+“ mygtuką. Minučių reikšmei pakeisti spauskite „Мин/–“ mygtuką. Valandų ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.

 Veikiant funkcijai „Омпочва“ ekране bus rodomas faktinis laikas. Norint pamatyti kiek laiko patiekalas gaminamas, spauskite ir palaikykite „Омпочва“ mygtuką. Atidėto paleidimo funkcija prielama visose automatinėse gaminimo programose, išskyrus programas „МАКАРОНИ“, „ЖАРКА“ ir „ЭКСПРЕСС“. Nerekomenduojama naudoti „Омпочва“ funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, sviestas, pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūra gali 12 val. palaikyti 70–75°C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, ekране šviečia „Отмена/Паэорее“ mygtuko indikatoriai, o ekране rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita.

Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Отмена/Паэорее“ mygtuką.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo išjungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M4510 numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, veikiant „Отрочка“ arba pagrindinė gaminimo programos funkcijai. Norint tai atlikti, veikiant programai spauskite „Срап“ mygtuką. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą spauskite „Срап“ mygtuką.

 Automatinio pašildymo funkcija negalima, naudojant programas „ЙОГУРТ“, „МАКАРОНИ“, „ЭКСПРЕСС“ ir programoje „МУЛТИПОВАР“ nustatius žemesnę nei 80°C gaminimo temperatūrą.

Patiekalų šildymas

Daugiafunkciją puodą REDMOND RMC-M4510 galima naudoti šalties patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

1. Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkciją puodą.
2. Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
3. Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite nuspaudę „Отмена/Паэорее“ mygtuką. Ekране ir ant mygtuko įsijebęs atitinkamas indikatoriai. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.

Prietaisais pašildys patiekalą iki 70–75°C ir 12 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Отмена/Паэорее“ mygtuką, kol užges atitinkami indikatoriai.

 Nepaisant to, kad prietaisai yra automatinio pašildymo funkcija ir jis gali iki 12 val. palaikyti patiekalų karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakenkti jo skonius.

Funkcija „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“

Atidarykite sau dar daugiau kulinarinio meno galimybių su naująja „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“ funkcija! Jei programoje „МУЛТИПОВАР“ funkcija nustatyti programos veikimo parametrus iki jai paleidžiant, naudojant funkciją „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“, galėsite keisti nuostatas tiesiogiai gaminimo proceso metu.

Visuomet galėsite bet kokios programos darbą nustatyti taip, kad ji atitiktų jūsų pageidavimus. Išsiverda sriuba? Išbėga pieniška košė? Per ilgai garinasi daržovės? Pakeiskite temperatūrą arba gaminimo laiką, neperturėdami programos veikimo, taip, tarsi gamintumėte ant viryklės arba orkaitėje.

 Funkcija „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“ galės naudoti tik gaminimo metu. Naudojant programą „ЭКСПРЕСС“, funkcijos „Отрочка“ veikimas ir laukimo pereitį į darbinis parametrus (28 psl.) funkcija „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“ negalima.

Temperatūros keitimas, naudojant „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“ funkciją, galimas diapazone nuo 35 iki 170°C, keičiant 1°C intervalu. Galimas gaminimo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos programos. Keitimo intervalas – 1 min.

 Funkcija „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“ gali būti įpytinai naudojama, jei gaminate sudėtingus patiekalus, kurių gamybos procese tenka derinti skirtingas gaminimo programas (pvz., gaminant balandėlius, bėgstogą, sriubos, makaronus, žemę ir t. t.).

Norint pakeisti gaminimo temperatūrą:

1. Jau veikiant gaminimo programai paspauskite mygtuką „Меню“. Ekране pradės mirksėti temperatūros reikšmės indikatoriai.
2. Nustatykite pageidaujamą temperatūrą. Norint ją padidinti, spauskite „Час/+“, o norint sumažinti – „Мин/–“ mygtuką. Norint greitai pakeisti gaminimo laiko reikšmę, paspauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką. Pasiekus maksimalią (minimalią) reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios.

- Nespauskite mygtukų valdymo pulte 5 sek. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.

i Siekiant apsaugoti maisto produktus nuo perkaitimo, esant nustatytai aukštesnei kaip 130°C temperatūrai, maksimalus programos veikimo laikas ribojamas 2 val. (išskyrus „БЫПЕЧКА“ programą). Naudojant automatinę programą „ЙОГУРТ“, gaminimo temperatūros keltimo funkcija negalima.

Norint pakeisti gaminimo laiką:

- Jau veikiant gaminimo programai du kartus spauskite „Меню“ mygtuką. Ekране pradės mirksėti laiko reikšmės indikatoriaus.
- Nustatykite pageidaujamą gaminimo laiką. Norint padidinti reikšmę 1 val. intervalu – spauskite „+“, norint didinti 1 min. intervalu – „-“. Mygtuką „Валандų“ ir minučių didinimas vyksta nepriklausomai vienas nuo kito. Pasiekus maksimalią reikšmę, laiko nustatymas tęsis nuo diapazono pradžios. Norint greitai pakeisti reikšmę, spauskite ir laikykite nuspaudę atitinkamą mygtuką.
- Nespauskite mygtukų valdymo pulte 5 sek. Pakeitimai bus išsaugoti automatiškai.

i Nustatius gaminimo laiko reikšmę 00:00, programos veikimas bus sustabdytas.

Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

- Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiama produktų kiekį.
- Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcinio puodo dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinės dubens pusėje esančios, žymos. Įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai prigludęs prie kaitinimo elemento.
- Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
- Norint išieiti iš laukimo režimo, spauskite „Меню“ mygtuką. Išsirinkite reikalingą gaminimo programą mygtukais „+“ ir „-“ (ekrane mirksės atitinkamos programos indikatoriaus). Patvirtinkite pasirinktą programą, pakartotinai spausdami „Меню“ mygtuką.

i Programoje „МУЛЬТИПОВАР“, patvirtinus pasirinktą programą galėsite nustatyti norimą gaminimo temperatūrą. Pagal nutylėjimą nustatytai reikšmei padidinti naudokites „+“ mygtuką, o ją sumažinti – „-“ mygtuką. Temperatūros nuostatoms užbaigti spauskite „Меню“ mygtuką.

- Pagal nutylėjimą nustatytam gaminimo laikui pakeisti naudokites „+“ ir „-“ mygtukus.
- Esant poreikiui, nustatykite atidėto paleidimo laiką.

i Atidėto paleidimo funkcija negalima naudojant „КЕПИМО“, „МАКАРОНИ“ ir „ГРЕЙТО ВИРИМО“ programas.

- Gaminimo programai įjungti spauskite „Старт“ mygtuką. Įsijungus mygtukų „Старт“ ir „Отмена/Пауза“ indikatoriai. Atgalinė gaminimo laiko atskaita, priklausomai nuo pasirinktos programos, prasidės iš karto paspaudus „Старт“ mygtuką arba dubenyje pasiekus reikalingą temperatūrą.

i Jeigu reikia, iš anksto atjunkite automatinio pašildymo funkciją, paspaudę „Старт“ mygtuką. Užges mygtuko „Отмена/Пауза“ indikatoriaus. Pakartotinai paspaudus „Старт“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant „ЙОГУРТ“ ir „ЭКСПРЕСС“ programas.

- Apie gaminimo programos veikimo pabaigą informuos garsinis signalas, o ekrane atsiradęs užrašas „End“. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (ekrane švies „Отмена/Пауза“) mygtuko indikatoriaus ir užrašas „Подопрее“) arba budėjimo režimą.
- Norint atsukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, spauskite ir kelias sekundes palaikykite „Отмена/Пауза“ mygtuką.



Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-M4510 pridėdamas knygos receptų, numatytų gaminti būtent šiuo modeliu. Daugiau receptų taip pat galėsite rasti interneto svetainėje www.multivar.ru.

Jeigu, įsėjus maistą, pasirodys įprastinės automatines programas, nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalio „МУЛЬТИПОВАР“ programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačią jūsų kulinarijų eksperimentų galimybes.

Programa „МУЛЬТИПОВАР“

Ši programa skirta patiekalams gaminti vartotojui pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais. „МУЛЬТИПОВАР“ programos dėka daugiafunkcis greitpuodis REDMOND RMC-M4510 galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jums patikusį receptą, surastą senojo kulinarijos knygoje ar internete.

i Jeigu gaminimo temperatūra neviršija 80°C, automatinio pašildymo funkcija bus atjungta be galimybes įjungti ją rankiniu būdu.

Pagal nutylėjimą programoje „МУЛЬТИПОВАР“ gaminimo laikas sudaro 30 min., gaminimo temperatūra – 100°C. Programos rankinių temperatūros nuostatų diapazonas yra 35–170°C, 5°C intervalu. Rankinių nuostatų diapazonas – nuo 2 min. iki 15 val., 1 min. intervalu.

i DĖMESIO! Saugumo sumetimais, nustatant aukštesnę nei 130°C temperatūrą, gaminimo laikas bus ribojamas 2 val.

Programa „ПЛОВ“

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 35 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Programa „НА ПАРУ“

Programa skirta mėsai, žuvisms, daržovėms ir patiekalams iš daugelio produktų garinti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 30 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val.

Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (ka komplekte):

- Įpilkite į dubenį 400–800 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
- Laikydami recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiama produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
- Sekite 3–8 skyrus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymus.

i Užvirus vandeniu ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje, pasigirs garsinis signalas. Prasidės atgalinė gaminimo laiko atskaita.

Programa „СУП“

Programa skirta sultiniams, daržovių ir šaltoms sriuboms su mėsa, žuvisms ir paukštiniai virinti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 40 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 8 val.

i Prieš prietaisui persijungiant į darbinis gaminimo parametrus, pasigirs garsinis signalas.

Programa „МАКАРОНИ“

Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė, ir reikia sudėti produktus, įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Старт“ mygtuką.

Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 8 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 2 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo ir automatinio pašildymo funkcijos šioje programoje nėra galimos.



Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidaro putas. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdantį vandenį galima nukelti dangtį.

Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

Programa skirta košėms su neriebui pasterizuotu pienu virti.

Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 25 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

- krupščiai nuplauti nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcio puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekių; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekių;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

i Pieno ir kruopų sąsąjės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojų, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.

Nepasiekus norimo rezultato „МОЛОЧНАЯ КАША“ programą, siūlome pasinaudoti universalio „МУЛЬТИПОВАР“ programa. Optimali košės virimo temperatūra – 95°C. Produktų kiekį ir virimo laiką nustatykite laikydamiesi recepto.

Programa „ТУШЕНИЕ“

Programa skirta guliašui, kepsniams ir ragu gaminti. Pagal nutylėjimą gaminimo laikas sudaro 1 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 12 val.

Programa „БЫПЕЧКА“

Programa skirta keksiui, apkepui ir mielėnės tešlos pyragams kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 50 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 20 min. iki 4 val.



Ar biskvitas jau iškepęs, galima patikrinti įbedus į jį medinį pagaliuką (pvz., dantų krapštuką). Ištraukus pagaliuką, ant jo neturi likti prilipusios tešlos likučiai, nes būtent tuomet biskvitas yra gatavas.

Naudojant „БЫПЕЧКА“ programą, rekomenduojama atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją. Gatavų produktų išimkite iš daugiafunkcio puodo iš karto, kai tik jis yra gatavas, kad jis nesudrėktų. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkcio puode, esant įjungtam automatiniui pašildymui.

Programa „ЖАРКА“

Programa skirta mėsai, žuvisms, paukštiniai ir patiekalams iš daugelio produktų kepti.

Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

i Pasiekus nustatytą gaminimo temperatūrą, pasigirs garsinis signalas.

Tam, kad produktai neprisiltų, rekomenduojama laikytis receptų knygos nurodymų ir periodiškai maišyti dubens turinį. Pakartotinai naudojant „ЖАРКА“ programą, leiskite prietaisui atvėsti. Rekomenduojama keptini produktus esant atidarytam dangčiui, tuomet bus trąški apskrūdusi luobelė.

LTU

Programa „ЙОГУРТ“

Programa skirta naminiam jogurtui gaminti ir tešlai kildinti. Pagal nutyėjimą gaminimo laikas sudaro 8 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 30 min., nuo 30 min. iki 12 val. Produktų dėkite ne daugiau kaip iki pusės dubens. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

i Jorgetams ruošti galite naudoti specialų, jogurtui ruošti skirtą REDMOND RAM-G1 indelių komplektą (įsigijama atskirai).

Programa „ХЛЕБ“

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietiniai duona su ruginių miltų priemaišų kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminto ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutyėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 3 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 6 val.

Maksimalus šios programos automatinio pašildymo veikimo laikas apribotas iki 3 val. Nerekomenduojama naudotis funkcija „Отсрочка“, nes tai gali turėti įtakos kepinio kokybei.

Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepama. Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinanti juos deguonimi ir pašalinant priemaišas. Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.

i Produktų dėkite ne daugiau kaip iki pusės dubens.

Nustatant trumpesnę nei 1 val. gaminimo laiką, paspaudus „Смап“ mygtuką, prasidės kepimo laikas. Tam, kad duona iškeptų tolygiai, pasigirdus garsiniam signalui, kepinį reikia apversti.

! DĖMESIO! Išimant iškeptą duoną, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.

Tešlos kildinimo proceso metu neatidarinėkite prietaiso dangčio! Nuo to priklauso kepinio kokybė.

Programa „ТОМЛЕНИЕ“

Programa skirta troškiniams ir kondensuotui pienui virti. Pagal nutyėjimą gaminimo laikas sudaro 3 val. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 5 min. iki 12 val.

Programa „ЭКСПРЕСС“

Programa skirta greitam ryžių ir birių košių virimui vandenyje. Programa, išsivrus vandeniui, išsijungia. Rankinių nuostatų galimybės ir atidėto paleidimo bei automatinio pašildymo funkcijų šioje programoje nėra.

Gaminimo programai paleisti, laukimo režime spauskite „Срап“ mygtuką. Įsijungs gaminimo, automatinio pašildymo indikatoriai ir „Срап“ mygtuko apšvietimas. Prasidės pasirinktos programos vykdymas.

IV. PRIETAISO PRIEŽIŪRA

Bendrosios taisyklės ir patarimai

- Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos „НА ПАРУ“ programa.
- Neverta uždarytame daugiafunkciame puode palikti dubens su pagamintu maistu arba vandeniu ilgiau nei 24 val. Dubenį su pagamintu maistu galima laikyti šaldytuve, o prireikus pašildyti maistą, pasirinkus maisto pašildymo funkciją.
- Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Darbinė kamera, įskaitant kaitinimo diską, dubenį, vidinį dangtį ir garų vožtuvą turi būti švarūs ir sausi.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones.

STOP Valant prietaisą DRAUDŽIAMA naudoti šiurkštias servetėles ar kempines bei abrazyvines pastas. Taip pat draudžiama naudoti bet kokią agresyvią chemines priemones arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantiems su maistu.

! DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

- Atidžiai valykite gumines daugiafunkcio puodo dalis: jas pažeidus arba deformavus gali sutrikti prietaiso veikimas.
- Prietaiso korpusą valykite pagal poreikį. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir garų vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Gaminimo metu susikaupusį kondensatą valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo. Vidinius darbinės kameros paviršius valykite pagal poreikį.

Korpuso valymas

Korpusą valykite minkštu drėgnu rankšluosčiu arba kempine. Galima naudoti švelnią valymo priemonę. Išvalius prietaisą, rekomenduojama jį sausai nuvalyti.

Dubens valymas

Dubenį galima plauti tiek rankomis, naudojant švelnią kempinę ir indų plovimo priemonę, tiek indaplovėje (laikantis jos gamintojo instrukcijų).

Jeigu dubio labai nešvarus, įpilkite jį į šilto vandens ir palikite kuriam laikui mirkti, tuomet išplaukite. Būtinai nušluostykite dubens paviršių, kad jis būtų sausas, ir tik tuomet statykite į daugiafunkcio puodo korpusą.

Reguliariai naudojant dubenį, gali pilnai arba iš dalies pasikeisti jo vidinio neprisylančio sluoksnio spalva. Tai nėra dubens defektas.

Valant vidinį aliumininį dangtį:

1. nukelkite daugiafunkcio puodo dangtį.
2. Apatinėje dangčio dalyje iš vidaus vienu metu centro link paspauskite du plastikinius fikساتorius. Nenaudojant jėgos, šiek tiek patraukite vidinį aliumininį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
3. Nušluostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimtą dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Naudoti indaplovės šiuo atveju nereikėtų.
4. Nušluostykite sausai dangtį.
5. Įstatykite aliumininį dangtį į viršutinius griovelius. Suderinkite nuimamą aliumininį dangtį su pagrindiniu dangčiu. Nestipriai paspauskite fikساتorius (pasigirs spragtelėjimas).

Nuimamo garų vožtuvo valymas

Nuimamas garų vožtuvas yra specialiaje lizde, esančiame ant viršutinio prietaiso dangčio, jį sudaro dvi dalys.

1. Atsargiai patraukite už išorinės jo dalies, laikydami už atskišimo, esančio dangčio įduboje, į save aukštyn.
2. Spustelėkite apatinę vožtuvo pusęje esančius plastmasinius fikساتorius ir išimkite vidinį gaubtą.
3. Jeigu reikia, atsargiai išimkite vožtuvo gumelę. Nuplaukite visas vožtuvo dalis.
4. Surinkite atvirkinę seka: įdėkite gumelę į vietą, suderinkite pagrindines vožtuvo dalies fikساتorius su atitinkamomis kilgomis, esančiomis vidinėje gaubto pusėje ir sujunkite (pasigirs spragtelėjimas). Gerai įstatykite garų vožtuvą į lizdą ant prietaiso dangčio.

! DĖMESIO! Tam, kad nebūtų deformuota vožtuvo gumelė, nesusukite jos įtempkite jos išimant, plaukiant ir statant į vietą.

Kondensato šalinimas

Šiame modelyje kondensatas kaupiasi specialioje talpoje, esančioje aplink dubenį, ant korpuso. Po kiekvieno prietaiso naudojimo aplink dubenį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.

Darbinės kameros valymas

Griežtai laikantis čia pateiktų nurodymų, tikimybė patekti skysčiams, maisto dalelėms ar nešvarumams į darbinės kameros vidų minimalus. Jeigu vis dėlto nešvarumų pateko, nuvalykite darbinės kameros paviršių, kad nebūtų sutrikdytas prietaiso veikimas ir jis nelūžtų.

STOP Prieš valant daugiafunkcio puodo darbinę kamerą įsitikinkite, kad ji atjungta nuo elektros tinklo ir visiškai atvėsė!

Šoninės darbinės kameros sienelės, kaitinimo disko paviršius ir centrinio šilumos jutiklio gaubtas (jis yra kaitinimo disko viduje) valomas drėgna (nešlapia!) kempine arba servetėle. Jei naudojate indų ploviklį, būtinai kruopščiai nuskaulaukite jo likučius, kad gaminant maistą neatstirastų pašalinis kvapas.

Patekus svetimkūnių į aplink centrinių šilumos jutiklį esančią įdubą, atsargiai pašalinkite juos pincetu, nespausdami jutiklio gaubto. Užsiteršus kaitinimo disko paviršiui, galima naudoti vidutinio šiurkštumo drėgną kempinę arba sintetinį šepetėlį.

i Reguliariai naudojant prietaisą, gali pilnai arba dalinai pakisti kaitinimo disko spalva. Tai nėra prietaiso gedimo požymis ir jis neturi jokios įtakos prietaiso veikimui.

VII. GALIMOS TRIKTYS IR JŲ ŠALINIMO BŪDAI

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E1 – E4	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arbakaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
Prietaisas neįsijungia	Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo	Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą.
	Sugedęs kištukinis lizdas.	Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą.
	Nėra įtampos elektros tinkle.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namą aptarnaujančią įmonę.
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos).	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampą nepastovi, kreipkitės į jūsų namą aptarnaujančią įmonę.
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šukštės, kruopos, maisto gabaliukai).	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles.
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi neįgyiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Duobuo prietaiso korpuse stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetiškumas.	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuse nėra pašalinių objektų (šukšlių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas).
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista.	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.

VIII. 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 originaliaame garantijos talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas pagal eksploatavimo instrukciją, nebuvo remontuotas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat išsaugotas pilnas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma natūraliam gaminio susidėvimui 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 korpuse. Serijos numeris yra iš 13 ženklų: 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – įrenginio pagaminimo metus.

Nustatytas gaminio eksploatavimo 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 perdavimo vietos programa. Neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

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

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- STOP
Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies drošības tehnikas un izstrādājuma lietošanas noteikumu prasību neievērošanas dēļ.
- Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos STOP 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 – parametru

neatbilstība var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.

- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu. *Uzmanību! Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metālistās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, neliecinieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.*
- Pēc lietošanas, kā arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā izslēdziet ierīci no rozetes. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.
- Nenovietojiet elektropadeves vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.

STOP *legaumējiet: nejaušs elektro-padeves 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 pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkopšanas instrukciju.

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

- Šī ierīce nav paredzēta, lai to lietotu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu sistēmas vai psihiskas novirzes, vai arī bez attiecīgas pieredzes un iemaņām, izņemot gadījumus, kad šādi cilvēki tiek uzraudzīti vai par viņu drošību atbildīgas personas veic instruktāžu par šīs ierīces lietošanu. Nepieciešams uzraudzīt bērnus, lai nepieļautu, ka viņi rotaļājas ar ierīci, tās komplektējošajām sastāvdaļām, kā arī ar ierīces rūpniecisko iesaiņojumu. Ierīces tīrīšanu un apkopšanu nedrīkst veikt bērni bez pieaugušu cilvēku uzraudzības.

- Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāizpilda autorizētajam servisa centram. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

LVA

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-M4510
Jauda	700 W
Spriegums	220-240 V, 50 Hz
Trauka tilpums	5 l
Trauka pārklājums	pretpiedeguma, keramiskais Anato®
Displejs	LED
Tvaika vārsts	noņemams
Iekšējais vāks	noņemams

Programmas

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVARS)
2. ПЛОВ (PLOVS)
3. НА ПАРУ (TVAICĒŠANA)
4. СУП (ZUPA)
5. МАКАРОНЫ (MAKARONI)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA PUTRA)
7. ТУШЕНИЕ (SAUTĒŠANA)
8. ВЫПЕЧКА (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
9. ЖАРКА (CEPŠANA)
10. ЙОГУРТ (JOGURTS)
11. ХЛЕБ (MAIZE)
12. ТОМЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA)
13. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)

Funkcijas

"МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" (gatavošanas laika un temperatūras uzstādīšana programma darbības procesā)..... ir
 Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija
 (automātiskā sildīšana)..... (līdz 12 stundām
 iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana ir

Ēdienu uzsildīšana	līdz 12 stundām
Atliktais starts	līdz 24 stundām
Skaņas signālu atslēgšana	ir

Komplektācija

Multikattis	1 gab.
Trauks RB-C502	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku	1 gab.
Kauss	1 gab.
Lēzena karote	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Satvērējs traukam	1 gab.
Grāmata «120 receptes»	1 gab.
Karotes/kausa turētājs	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmata	1 gab.
Strāvas vads	1 gab.

i Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehniskos parametrus sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

Multikattis uzbūve A1

1. Ierīces vāks
2. Blīvējošais gredzens
3. Noņemams iekšējais vāks
4. Atvere tvaika izplūšanai
5. Trauks
6. Vāka atvēršanas pogā
7. Vadības panelis ar displeju
8. Korpusu
9. Rokturis pārvietošanai
10. Noņemams tvaika vārsts
11. Lēzena karote
12. Kaus
13. Konteiners gatavošanai ar tvaiku
14. Karotes un kausa turētājs
15. Mērglāze
16. Trauka satvērējs
17. Strāvas vads

Vadības panelis A2

1. Poga «Отмена/Пауза» («Atcelt/Uzsildīšana») – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas darbības pārtraukšana, veikto iestatījumu atcelšana.
2. Poga «Отсрочка» («Atlikšana») – atliktā starta iestatīšanas režīma ieslēgšana.
3. Poga «Меню» («Izvēlnē») – automātiskās gatavošanas programmas izvēlnē.
4. Displejs.
5. Poga «Мин/–» («Min/–») – minūšu vienību izvēle gatavošanas laikā un atliktā starta iestatīšanas režīmā.
6. Poga «Час/+» («Stundas/+») – stundu vienību izvēle gatavošanas laikā un atliktā starta iestatīšanas režīmā.
7. Poga «Старт» («Starts») – iestatītā gatavošanas režīma ieslēgšana.

Displeja uzbūve A2

- a. Automātisko programmu indikatori.
- b. Atliktā starta režīma indikators.
- c. Gatavošanas režīma indikators.
- d. Laika vienību indikators.

- e. Automātiskās sildīšanas režīma indikators.
- f. Programmas «ЭКСПРЕСС» indikators.
- g. Uzsildīšanas režīma indikators.
- h. Skaņas signālu atslēgšanas indikators.
- i. Temperatūras vienību indikators.

I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Izpakojiet ierīci. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.



Obligāti atstājiet uz ierīces korpusa uzlīmētās brīdinājuma uzlīmes, uzlīmes – norādījumus (ja tādas ir) un plāksnīti ar sērijas numuru uz ierīces korpusa! Ja uz ierīces nebūs sērijas numura, jums automātiski zūd tiesības uz tās garantijas apkalpošanu.



Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.

Pilnībā attīniet elektroavdu. Ierīces korpusu noslaukiet ar mitru drāniņu. Noņemamās detaļas nomazgājiet ziepjūdenī, rūpīgi nožāvējiet visus ierīces elementus pirms pieslēgšanas pie elektrotīkla.

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Pulksteņa uzturēšana

Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Nospiediet un turiet nospiešanu pogu «Час/+» vai «Мин/–». Tekošā laika indikators uz displeja sāks mirgot. Lai iestatītu stundu vienības, spiediet pogu «Час/+», minūšu vienības – pogu «Мин/–». Stundu un minūšu vienību palielināšanās notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārīrīnātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiešanu atbilstošo pogu. Pēc tekošā laika iestatīšanas beigām 5 sekundes nospiediet pogas uz paneļa. Uzsūdzājums tiks automātiski saglabāts.

Skaņas signālu atslēgšana

Lai atslēgtu skaņas signālus, nospiediet un turiet nospiešanu pogu «Меню» jebkurā režīmā. Uz displeja iedegties akana signālu atslēgšanas indikators. Lai atkal ieslēgtu skaņas signālus, vēlreiz nospiediet un turiet nospiešanu pogu «Меню».

Gatavošanas laika iestatīšana

Multikattam REDMOND RMC-M4510 ir iespējams patstāvīgi iestatīt gatavošanas laiku katrai programmai, izņemot programmu «ЭКСПРЕСС». Mainās solis un iespējama laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas gatavošanas programmas.

Pēc automātiskās programmas izvēles un pogas «Меню» nospiešanas, izmantojiet pogu «Час/+», lai iestatītu stundu vienības, un pogu «Мин/–» – lai iestatītu minūšu vienības. Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārīrīnātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiešanu atbilstošo pogu.



Daudzām programmām uzstādītā gatavošanas laika atskaitē sāksies tikai tad, kad ierīce būs sasniegusi darbības nepieciešamo temperatūru. Piemēram, ja ielej aukstu ūdeni un iestata programmai «НА ПАРУ» gatavošanas laiku 5 minūtes, tad iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās traukā. Programmai «МАКАРОНЫ» iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc ūdens uzvārīšanās un pogas «Сноп» atkārtotas nospiešanas.

Programmas starta atlikšana

Funkcija «Отсрочка старта» ļauj iestatīt laiku, pēc kura ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Maksimālais starta atlikšanas laiks ir 24 stundas. Atliktā starta laiku sastāda programmas darbības laiks un laiks, kurš nepieciešams, lai multikattis sasniegtu darba parametrus (ja tas ir paredzēts rēķinā iestatījumiem). Atliktā starta laika iestatīšanas solis – 1 minūte.

Lai izmainītu atliktā starta laiku pēc automātiskās programmas izvēles apstiprināšanas, nospiediet pogu «Отсрочка».

Lai palielinātu laika stundu vienības, spiediet pogu «Час/+». Lai izmainītu minūšu vienības – pogu «Мин/–». Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma. Lai pārīrīnātu vienību iestatīšanu, nospiediet un turiet nospiešanu atbilstošo pogu.



Funkcijas «Отсрочка старта» darbības laikā uz displeja atspoguļosies tekošā laika vienības. Lai apstātos ēdiena pagatavošanas laiku, nospiediet un turiet nospiešanu pogu «Отсрочка». Atliktā starta funkcija ir pieejama visām automātiskajām gatavošanas programmām, izņemot programmas «КАРКА», «МАКАРОНЫ» un «ЭКСПРЕСС». Nav ieteicams izmantot atliktā starta funkciju, ja tiek izmantoti produkti, kas ātri bojājas (olas, piens, gaļa, siers, u.c.).

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (automātiskā sildīšana)

Šī funkcija ieslēdzas automātiski uzreiz pēc gatavošanas programmas beigām un var uzturēt gatavo ēdiena temperatūru 70-75°C robežās līdz 12 stundām. Kad darbojas automātiskā sildīšana, deg pogas «Отмена/Пауза» indikators, uz displeja atspoguļojas indikators Погребе darbības tiešā laikā atskaitē dotajā režīmā.

Ja ir nepieciešams, automātisko sildīšanu var atslēgt, nospiežot un pārīs sekundes turot nospiešanu pogu «Отмена/Пауза».

Iepriekšēja automātiskās sildīšanas atslēgšana

Automātiskās sildīšanas ieslēgšanās pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir vēlama. Ņemot to vērā, multikattam REDMOND RMC-M4510 ir paredzēta iespēja savlaicīgi atslēgt doto funkciju gatavošanas programmas darbības vai atliktā starta funkcijas darbības laikā. Lai to izdarītu, programmas darbības laikā nospiediet pogu «Старт». Lai atkal ieslēgtu automātisko sildīšanu, vēlreiz nospiediet pogu «Старт».



Automātiskās sildīšanas funkcija nav pieejama izmantojot programmas «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» un programmai «МУЛЬТИПОВАР», ja iestatītā gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C.

Ēdienu uzsildīšana

Multikattu REDMOND RMC-M4510 var izmantot aukstu ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

1. Pārīlieciet produktus traukā, ievietojiet trauku multikattla korpusā.
2. Aizveriet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam
3. Nospiediet un pārīs sekundes turiet nospiešanu pogu «Отмена/Пауза». Uz displeja un pogas iedegties atbilstošo indikatori. Taimeris sāks uzsildīšanas laika atskaiti.

Ierīce uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C un saglabās siltumu līdz 12 stundām. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pārīs sekundes turot nospiešanu pogu «Отмена/Пауза», kamēr nodzisis atbilstošie indikatori.



Pateicoties automātiskās sildīšanas un uzsildīšanas funkcijai multikattis var saglabāt ēdiena siltu līdz 12 stundām, tomēr mēs neiesakām izmantot šīs funkcijas ilgāk par 2-3 stundām, jo tas var novest pie ēdiena kvalitātes zuduma.

Funkcija «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Atklājot sev jaunas pavārmākslas iespējas ar funkciju «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ!» Programmai «МУЛЬТИПОВАР» ļauj iestatīt programmas darbības parametrus līdz tās darbības sākumam, turpiniet izmantojot funkciju «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» Jūs varat mainīt darbības parametrus tieši gatavošanas procesa laikā.

Jūs vienmēr varat uzstādīt jebkuras programmas darbību atbilstošā savām vēlmēm. Pārvarās zupa? Pļedeg piens? Dārzeņu vaiķēšanas pārāk ilgi? Izmainiet gatavošanas temperatūru un laiku nepārtraucot gatavošanas procesu, it kā Jūs gatavotu uz plīts vai cepeškrāni.

I Jūs varat izmantot funkciju «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» tikai gatavošanas laikā. Iz-
mantojot programmu «ЭКСПРЕСС», atliktā starta funkciju un gaidīšanas laikā,
kamēr ierīce sasniegs darbības nepieciešamos parametrus, funkcija «МАСТЕРШЕФ
ЛАЙТ» nav pieejama.

Izmantojot funkciju «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», temperatūras izmaiņas ir iespējamas
diapazonā no 35 līdz 170°C ar soli -1°C. Iespējama gatavošanas laika diapazons
ir atkarīgs no izvēlētas programmas. Maņas soli – 1 minūte.

I Funkcija «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» var būt ļoti noderīga, ja jūs gatavojat pēc sa-
režģātas receptes, kurai ir nepieciešams sākotnējais viridāts gatavošanas program-
mas (piemēram, kāpostu tīģerū, befstroganova gatavošana, zupu un dāmu
vārīšana, utt.).

Lai izmainītu gatavošanas temperatūru:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā nospiediet pogu «Меню». Тем-
ператūras vienību indikators uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamo temperatūru. Lai to palielinātu, spiediet pogu «Час/+»,
lai samazinātu – pogu «Мин/-». Lai pārīrīnātu vienību iestatīšanu,
nospiediet un turiet nospieātu atbilstošo pogu. Sasniedzot maksimālās (mi-
nimālās) vienības, iestatīšana turpināsies no diapazona sākuma.
3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneļa. Izmaiņas tiks saglabātas
automātiski.

I Lai izvairītos no pārkaršanas iestatāt gatavošanas temperatūru, kas ir augstāka
par 130°C, maksimālais programmas darbības laiks ir ierobežots ar divām
stundām (izņemot programmu «БЫСТРЕКА»). Izmantojot automātisko program-
mu «ЙОГУРТ», gatavošanas temperatūras izmaiņas funkcija nav pieejama.

Lai izmainītu gatavošanas laiku:

1. Gatavošanas programmas darbības laikā divreiz nospiediet pogu «Меню».
Laika vienību indikators uz displeja sāks mirgot.
2. Iestatiet vēlamo gatavošanas laiku. Lai palielinātu laika vienības par 1
stundu, nospiediet pogu «Час/+», lai palielinātu par 1 minūti – pogu
«Мин/-». Stundu un minūšu vienību maiņa notiek neatkarīgi viena no
otras. Sasniedzot maksimālās laika vienības, iestatīšana turpināsies
no diapazona sākuma. Lai pārīrīnātu laika vienību iestatīšanu, nospiediet
un turiet nospieātu atbilstošo pogu.
3. 5 sekundes nospiediet pogas uz vadības paneļa. Izmaiņas tiks saglabātas
automātiski.

I Ja tiks uzstādītas 00:00 gatavošanas laika vienības, programmas darbība tiks
apturēta.

Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ielieciet sastāvdaļas multikatlā traukā atbilstošai gatavošanas programmai
un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas,
ieskaitot šķidrumu, atrodas zemāk par maksimālo atzīmi trauka iekšpusē.
Pārliecinieties, ka trauks ir ievietots līdzēni un cieši saskaras ar sildele-
mentu.
3. Atveriet multikatlā vāku līdz klikšķim. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
4. Lai izietu no gaidīšanas režīma, nospiediet pogu «Меню». Ar pogām «Час/+»
un «Мин/-» izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja
mirgos atbilstošais programmas indikators). Atspīrīniet programmas izvēli
atkārtoti nospiežot pogu «Меню».
- I** Programmai «МУЛЬТИОВАР» pēc programmas izvēles apstiprināšanas jūs
varat iestatīt vēlamo gatavošanas temperatūru. Lai palielinātu ierīci iestatītās
vienības, izmantojiet pogu «Час/+», lai samazinātu – pogu «Мин/-». Lai pa-
beigtu temperatūras iestatīšanu, nospiediet pogu «Меню».
5. Lai izmainītu ierīci iestatīto gatavošanas laiku, izmantojiet pogas «Час/+»
un «Мин/-».

6. Ja ir nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku.

I Atliktā starta funkcija nav pieejama izmantojot programmas «ЖАРКА»,
«МАКАРОНЫ» un «ЭКСПРЕСС».

7. Lai uzsāktu gatavošanas programmas darbību, nospiediet pogu «Старт».
Izleģiesies pogu «Старт» un «Отмена/Пазорев» indikatori. Atkarībā no
izvēlētas programmas, gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies uzreiz
pēc pogas «Старт» nospiešanas vai nepieciešamās traika temperatūras
sasniegšanas.

I Ja ir nepieciešams, var ierīkēt atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju, nospie-
žot pogu «Сноп». Pogas «Отмена/Пазорев» indikators nodzīsies. Atkārtoti
nospiežot pogu «Сноп», funkcija atkal ieleģiesies. Automātiskās sildīšanas
funkcija nav pieejama izmantojot programmas «ЙОГУРТ» un «ЭКСПРЕСС».

8. Par programmas darbības beigām pavēstīs skaņas signāls, uz displeja
parādīsies uzraksts End. Tālāk, atkarībā no izvēlētas gatavošanas program-
mas vai tekošajiem iestatījumiem, ierīce pāries automātiskās sildīšanas
režīmā (uz displeja deg pogas «Отмена/Пазорев» indikators un uzraksts
Подогрев) vai gaidīšanas režīmā.
9. Lai atceltu iestatīto programmu, pārtraukotu gatavošanas procesu vai au-
tomātiskās sildīšanas funkciju, nospiediet un pāris sekundes turiet nospie-
ti pogu «Отмена/Пазорев».

I Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, piedāvājām izmantot receptes no multikatlām
REDMOND RMC-M4510 pievienotās receptu grāmatas, kuras ir izdodātas speciāli
šim modelim. Atbilstošās receptes var atrast arī mūsu lapā www.multivarka.pro.

Ja pēc Jūsu domām, nav izdevies sasniegt vēlamo rezultātu ar parasto automātiskā
programmu, izmantojiet universālo programmu «МУЛЬТИПОВАР», kura atver
plašas iespējas Jūsu kulinārijas eksperimentiem.

Programma «МУЛЬТИПОВАР»

Programma paredzēta ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestatītajiem gatavošanas
temperatūras un laika parametriem. Patēloties programmai «МУЛЬТИПОВАР», mul-
tikatlā REDMOND RMC-M4510 var aizstāt veselu virkni virtuves tehnikas ierīču un ļaus
pagatavot jebkuru ēdienu pēc Jūsu receptes, atrastu senā pavārgrāmatā vai Internetā.

I Ja gatavošanas temperatūra ir zemāka par 80°C, automātiskās sildīšanas funk-
cija tiks atslēgta bez iespējas ieleģto to manuāli.

Ierīce iestatītās gatavošanas laiks programmai «МУЛЬТИПОВАР» ir 30 minūtes,
gatavošanas temperatūra - 100°C. Temperatūras manuālās iestatīšanas diapazons
šai programmai ir 35-170°C, ar soli -5°C. Laika manuālās iestatīšanas diapazons
– no 2 minūtēm līdz 15 stundām, ar soli – 1 minūte.

I Uzmanību! Uzstādot gatavošanas temperatūru, kas ir augstāka par 130°C,
drošības nolīgā gatavošanas laiks būs ierobežots ar divām stundām.

Programma «ПЛОВ»

Programma paredzēta dažādu ploveru veidu gatavošanai. Ierīce iestatītās gata-
vošanas laiks šai programmai ir 35 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas
laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Programma «НА ПАРУ»

Programma paredzēta gaļas, putnu gaļas, zivju, dārzeņu un daudzkomponentu
ēdienu tvaicēšanai. Ierīce iestatītās gatavošanas laiks programmai ir 30 minū-
tes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10
minūtēm līdz 2 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Lai gatavotu ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst kom-
plektā):

1. Ielieciet traukā 400-800 ml ūdens. Ievietojiet traukā konteineri gatavošanai
ar tvaiku.

2. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērigi salie-
ciet tos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka
trauks cieši pieguļ sildelementam.
3. Sekojiet kopējo automātisko programmu lietošanas noteikumu 3-8. punk-
tu norādēm.

I Pēc ūdens uzsūvēšanās un pietiekama tvaiku daudzuma sasniegšanas traukā
atskaņēs skaņas signāls. Sāksies gatavošanas programmas darbības laika at-
pakaļskaitīšana.

Programma «СУП»

Programma paredzēta buljonu, mērcu, dārzeņu un auksto zupu gatavošanai no
gaļas, putnu gaļas un dārzeņiem. Ierīce iestatītās gatavošanas laiks programmai
ir 40 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā
no 20 minūtēm līdz 8 stundām, ar soli – 5 minūtes.

I Pēc ierīces darbības nepieciešamo parametru sasniegšanas atskaņēs skaņas
signāls.

Programma «МАКАРОНЫ»

Programma paredz ūdens uzsūvēšanas, sastāvdaļu ielikšanu un to pagatavošanu.
Par ūdens uzsūvēšanu un nepieciešamību ievietot produktus paziņos skaņas
signāls. Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies pēc pogas «Старт» atkārt-
otās nospiešanas.

Ierīce iestatītās gatavošanas laiks programmai ir 8 minūtes. Ir iespējama ma-
nuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 stundai,
ar soli – 1 minūte. Atliktā starta un automātiskās sildīšanas funkcijas šai program-
mai nav pieejamas.

I Gatavojot atsevišķus produktus (makaronus, pelmeņus, utt.), veidojas putas. Lai
novērstu to iespējamo izkļūšanu ārpus trauka, pāris minūtes pēc produktu ie-
likšanas vārošajā ūdenī var atvērt vāku.

Programma «МОЛОЧНАЯ КАША»

Programma paredzēta putru gatavošanai, izmantojot pastērētu pienu ar zemu
tauku saturu.

Ierīce iestatītās gatavošanas laiks programmai ir 25 minūtes. Ir iespējama
manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai
30 minūtēm, ar soli – 1 minūte.

Lai izvairītos no piena piedegšanas un iegūtu vēlamo rezultātu, iesakām pirms
gatavošanas veikt sekojošas darbības:

- rūpīgi noskalot visu veidu putraimus (rīsi, griķi, prosa utt.) līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multikatlā trauku iesmērēt ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomērit atbilstoši receptu grāma-
tā norādītajām (sastāvdaļas samazināt vai palielināt proporcionāli);

I izmantojot treknu pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.
Piena un putraimu īpašības var atšķirties, atkarībā no ražotāja un izcelsmes
vietas, tas dažreiz var ietekmēt gatavošanas rezultātu.

Ja gaidītais rezultāts ar programmu «МОЛОЧНАЯ КАША» nav sasniegts, izmanto-
jiet universālo programmu «МУЛЬТИПОВАР». Optimālā temperatūra piena
putras gatavošanai ir 95°C. Sastāvdaļu daudzumu un pagatavošanas laiku
iestatiet atbilstoši receptei

Programma «ТУШЕНИЕ»

Programma ir paredzēta gulas, sautējumu un ragū gatavošanai. Ierīce iestatītās
gatavošanas laiks programmai ir 1 stunda. Ir iespējama manuāla gatavošanas
laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 5 minūtes.

LVA

Programma «ВЫПЕЧКА»

Programma paredzēta dažādu kūku, sacepumu un pīrāgu gatavošanai no rauga mīklas. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 50 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 20 minūtēm līdz 4 stundām, ar soli – 10 minūtes.



Biskvitu gatavošanu pārbaudiet, iedurot tajā koka kociņu (zobu bārstāma kociņu). Ja, izņemot kociņu, uz tā nav pieļipusi mīkla – biskvīts ir gatavs. Gatavojot mīklas izstrādājumus, ir vēlams atslēgt automātiskās sildīšanas funkciju. Gatavo produktu izņemiet no multikatlā uzreiz pēc gatavošanas beigām, lai tas nekļūtu mitrs. Ja tas nav iespējams, ir pieļaujams atstāt produktu multikatlā uz nelielu laiku ar ieslēgtu automātisko sildīšanu.

Programma «ЖАРКА»

Programma paredzēta gaļas, zivju, putnu gaļas un daudzkomponentu ēdienu cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 15 minūtes. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai, ar soli – 1 minūte. Atlikātā starta funkcija šai programmai nav pieejama.



Sasniedzot ierīces darbības nepieciešamo temperatūru, atskanēs skaņas signāls.

Lai izvērtos no produktu piedegšanas, iesakām sekot receptu grāmatas norādījumiem un periodiski apmaiņā trauku saturu. Pirms atkārtotas programmas «ЖАРКА» izmantošanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Produktus apacepēt ar atvērtu vāku – tas ļaus iegūt kraukšķīgu garozu.

Programma «ЙОГУРТ»

Paredzēta mājas jogurta gatavošanai no mīklas raudzēšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 8 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 30 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 30 minūtes.

Ievietojot sastāvdaļas pārliecinieties, ka tās aizņem ne vairāk par pusi no izmantojamā trauka tilpuma. Automātiskās sildīšanas funkcija šai programmai nav pieejama.



Jogurta gatavošanai varat izmantot speciālu burciņu komplektu jogurtam REDMOND RAM-G1 (var iegādāties atsevišķi).

Programma «ХЛЕБ»

Programma paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu miltiem un ar pievienotiem rudzu miltiem. Programma paredz pilnu gatavošanas ciklu, no mīklas raudzēšanas līdz maizes cepšanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 5 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 10 minūtēm līdz 6 stundām, ar soli – 5 minūtes.

Automātiskās sildīšanas funkcijas darbības laiks šai programmai ir ierobežots – 3 stundas. Nav ieteicams izmantot atlikātā starta funkciju, jo tas var ietekmēt izstrādājuma kvalitāti.

Jāņem vērā, ka pirmajā programmas darbības stundā notiek mīkla raudzēšana, un tikai pēc tam cepšana. Lai samazinātu gatavošanas laiku un vienkāršotu procesu, izmantojiet gatavos maisījumus maizes gatavošanai.



Ievietojot sastāvdaļas pārliecinieties, ka tās aizņem ne vairāk par pusi no izmantojamā trauka tilpuma.

Ja iestatītais gatavošanas laiks ir mazāks par 1 stundu, pēc pogas «Смапп» nospiešanas sāksies cepšanas process. Lai izlaide apaceptos vienmērīgi, vēlams to apgriezt uz otru pusi pēc skaņas signāla.



UZMANĪBU! Maizes izņemšanai no ierīces izmantojiet virtuves cimdus.

Neveriet vaļā multikatlā vāku mīklas raudzēšanas etapā! No tā ir atkarīga izstrādājuma kvalitāte.

Programma «ТОПЛЕНИЕ»

Programma paredzēta karstā piena, sūtīnātas gaļas, silbiņa, galerta gatavošanai. Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks programmai ir 3 stundas. Ir iespējama manuāla gatavošanas laika iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 12 stundām, ar soli – 10 minūtes.

Programma «ЭКСПРЕСС»

Programma paredzēta rīsu gatavošanai un irdereno putru gatavošanai ūdenī. Pēc visa ūdens izvārīšanas, programma automātiski izslēgsies. Gatavošanas laika manuāla iestatīšana, atlikātā starta funkcija un automātiskā sildīšana šai programmai nav pieejamas.

Lai uzsāktu programmas darbību, gaidīšanas režīmā nospiediet pogu «Срап». Iedegsies gatavošanas režīma indikatori un pogas «Срап» apgaismojums. Sākies iestatītais programmas darbība.

IV. IERĪCES KOPŠANA

Kopējie noteikumi un ieteikumi

- Pirms ierīces pirmās lietošanas, kā arī ēdiena smaku likvidēšanai multikatlā pēc gatavošanas, iesakām 15 minūtes apstrādāt pusīti citrona izmantojot programmu «HA ПАПУ».
- Nav ieteicams atstāt aizvērtā multikatlā trauku ar pagatavotu ēdiena vai ūdeni ilgāk par 24 stundām. Trauku ar pagatavotu ēdiena var glabāt ledusskapī un nepieciešamības gadījumā uzsildīt multikatlā, izmantojot ēdiena uzsildīšanas funkciju.
- Ja ierīce ilgstoši laiku netiek izmantota, atslēdziet to no elektrotīkla. Darba kamerai, kā arī sildīšanas diskam, traukam, iekšējām vākam un tvaika vārstam ir jābūt tīriem un sausiem.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisis. Tīrīšanai izmantojiet mikstu audumu un saudzīgus trauku mazgājamus līdzekļus.



AIZLIEGTS izmantot tīrīšanai rupjas salvetes vai sūkļus, abrazīvas pastas. Kā arī aizliegts izmantot jebkādas agresīvas ķīmiskās vielas vai citas vielas, kuras nav ieteicamas lietot virsmām, kurām ir saskare ar ēdiena.



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

- Esiet uzmanīgi tīrot multikatlā gumijas detaļas: to bojājums vai deformācija var novest pie ierīces nepareizas darbības.
- Ierīces korpusu var tīrīt pēc nepieciešamības. Trauku, iekšējo alumīnija vāku un noņemamo tvaika vārstu ir nepieciešams tīrīt pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Kondensātu, kurš rodas multikatlā ēdiena gatavošanas procesā, likvidējiet pēc katras ierīces izmantošanas reizes. Darba kameras iekšējo virsmu tīrīt pēc nepieciešamības.

Korpusa tīrīšana

Ierīces korpusu tīrīt ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Var lietot saudzīgu tīrīšanas līdzekli. Lai izvairītos no ūdens notečumiem un ūdens traipiem uz ierīces korpusa, rūpīgi noslaukiet to pilnīgi sausu.

Trauka tīrīšana

Trauku var tīrīt gan ar rokām, izmantojot mikstu sūkli un trauku mazgājamus līdzekļus, kā arī var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā (saskaņā ar ražotāja ieteikumiem).

Lielu netīrumu gadījumā ielejiet traukā siltu ūdeni un atstājiet trauku uz kādu laiku atmirkt, pēc tam veiciet tīrīšanu.

Obligāti rūpīgi noslaukiet trauka ārējo virsmu pirms tā ielikšanas multikatlā korpusā. Regulāri izmantojot trauku ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties tā pretdeģuma pārkāļuma krāsa. Pats par sevi tas nav uzskatāms par trauka defektu.

Iekšējā alumīnija vāka tīrīšana

- Atveriet multikatlā vāku.
- Reizē nospiediet uz centra pusi divus plastmasas fiksatorus, kuri atrodas vāka iekšpusē lejas daļā. Viegli pavelciet iekšējo alumīnija vāku uz savu pusi un uz leju, lai tas pilnībā atvienotos no galvenā vāka.
- Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru virtuves salveti vai sūkli. Ja ir nepieciešams, nomazgājiet noņemto vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekļus. Šīnī gadījumā nav ieteicams izmantot trauku mazgājamo mašīnu.
- Rūpīgi noslaukiet abus vākus.
- Ievietojiet alumīnija vāku augšējās iedobēs. Savienojiet iekšējo vāku ar galveno vāku. Viegli uzspiediet uz fiksatoriem, līdz atskan klikšķis.

Noņemamā tvaika vārsta tīrīšana

Tvaika vārsts ir uzstādīts speciālā ligzdā uz ierīces augšējā vāka un sastāv no iekšējās un ārējās uzsmavas.

- Uzmanīgi pavelciet ārējo uzsmavu aiz izvīrējuma uz augšu un uz savu pusi.
- Uzspiediet uz plastmasas fiksatora vārsta lejas daļā un noņemiet iekšējo uzsmavu.
- Ja ir nepieciešams, akurati izņemiet vārsta gumijas. Nomazgājiet visas vārsta daļas.
- Salieciet vārsta atpakaļejošo seckā: ievietojiet atpakaļ gumijas, savienojiet galvenā vārsta fiksatorus ar attiecīgām cilpām uzsmavas iekšpusē un savienojiet uzsmavas līdz klikšķim. Stingri iestipriniet tvaika vārsta ierīces vāka ligzdā.



UZMANĪBU! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformācijas, nespiediet uz nesaņemto uzsmavu, tīrot un uzstādot.

Kondensāta likvidēšana

Dotajam modelim kondensāts uzkrājas iedobē uz ierīces korpusa apkārt traukam. Pēc katras multikatlā izmantošanas reizes noņemiet radušos kondensātu ar virtuves salveti palīdzību.

Darba kameras tīrīšana

Stingri ievērojot dotās instrukcijas norādījumus, šķidruma, ēdiena daļiņu vai atkritumu iekļūšanos darba kamerā ir minimāla. Ja tomēr netīrumi tur ir iekļuvuši, ir nepieciešams notīrīt ierīces darba kameras virsmu, lai izvairītos no ierīces kļūdainas darbības vai bojājuma.



Pirms multikatlā darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisis!

Darba kameras sānu sienas, sildīšanas diska virsmu un centrālā temperatūras sensora uzsmavu (kas atrodas sildīšanas diska vidū) var tīrīt ar mitru (nevis slapju) sūkli vai salveti. Ja tiek izmantoti mazgāšanas līdzekļi, ir nepieciešams rūpīgi likvidēt to paliekas, lai izvairītos no nepatīkamas smakas ēdiena gatavošanas laikā.

Gadījumā, ja svešķermeņi ir iekļuvuši iedobumā apkārt centrālajam temperatūras sensoram, uzmanīgi izņemot tos ar pinceti, nespiediet uz sensora uzsmavu. Sildīšanas diska virsmas tīrīšanai ir pieļaujams izmantot viedēji cietu samitrinātu sūkli vai sintētisku birsti.



Regulāri izmantojot ierīci, ar laiku pilnībā vai daļēji var mainīties sildīšanas diska krāsa. Tas nav uzskatāms par ierīces bojājumu un neietekmē ierīces pa-reizu dabību.

VII. IESPĒJAMIE BOJĀJUMI UN TO NOVĒRŠANA

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu novēršana
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E1 – E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildelementa bojājums.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārbaudiet, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots kontaktligzdai
	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas
	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni	Uzstādiet trauku līdzeni
	Trauks un multitaktāta iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumu, graudi, ēdiena gabaliņi), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķins.
	Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt

VIII. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 25 mēnešu no tā iegādāšanās mirkļa. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, ja kuras ražošanas defektus, kurus 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 nepareizas rīcības ar to rezultātā, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikajiem un teflona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

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

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

Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajam tehniskajam standartiem. Šis termiņš ir spēkā tikai ar nosacījumu, ka šī izstrādājuma ekspluatācija notiek, strikti ievērojot šo instrukciju un uzstādītās tehniskās prasības.



Iesaiņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāutilizē saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Gādājiet par vidi: 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 kasutusoaiga.

OHUTUSMEETMED

STOP *Tootja ei kanna vastutust vigastuste eest, mis on tingitud toote ohutusnõuete ja kasutusreeglite rikkumisest.*

- Käesolev elektriseade kujutab endast mitme-funktsionaalset seadet toidu valmistamiseks olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, maamajades, hotellinumbrites, kaupluste olmeruumides, kontorites ja muudes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud mittesihhipärast kasutamist peetakse mittekohaseks toote kasutamiseks. Sel juhul ei kanna tootja vastutust võimalike vigastuste eest.
- Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pinget ühtib seadme nominaalpingega (vt. tehnilisi iseloomustikke või toote tehasetabelit).
- Kasutage pikendust, mis on arvestatud seadme tarbimisvõimsusele – parameetrite mittevastavus võib tekitada lühise või kaabli süttimise.

- Lülitage seade vaid maandusega pistikutesse – kohustuslik nõue elektrilöögi vältimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.

STOP *TÄHELEPANU! Seadme töö ajal korpus, anum ja metall-detailid kuumenevad! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Vältimaks kuumast aurust tekkivat põletust, ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.*

- Peale kasutamist lülitage seade pistikust välja, samuti selle puhastamise või teisdamisega ajal. Elektrijuhet võte kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
 - Ärge tõmmake elektrijuhet uksevahedest või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks keerunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, nurkadega ja mööbli äärtega.
- STOP** *Pidage meeles: elektrikaabli juhuslik vigastamine võib tekitada häired, mis ei vasta garantii tingimustele, samuti võivad tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel on vaja viivitamatult välja vahetada hoolduskeskuses.*

- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülekuumemise ja vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhu käes – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida seadme tõsiseid häireid.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid.

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

- Käesolev seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (muuhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidega seotud

või psüühilised kõrvalekaldu- mised või kellel on ebapiisavad teadmised või kogemused, väljaarvatud juhtudel, kui selliste isikute üle on järelvalve või nendele on läbi viidud nende ohutuse eest vastutava isiku poolt selle seadme kasutamise- alane juhendamine, Jälgima peab lapsi eesmärgiga keelata nendel mängida seadmega, selle koostisosadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puhastamist ja hooldust on lastel ilma täiskasvanuteta keelatud teha.

- Seadme iseseisev remont või selle konstruktsiooni muudatus- te tegemine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditöid peab teostama vaid autoriseeritud hooldekeskus. Ebaprofessio- naalselt teostatud töö võib tin-

gida seadme rikkimineku, trau- mad ja vara kahjustuse.

Tehnilised andmed

Mudel.....	RMC-M4510
Võimsus.....	700 W
Pinge.....	220–240 V, 50 Hz
Sisepoti maht.....	5 liitrit
Sisepoti pinnakate.....	Anato® keraamiline kinnikõrbemisevastane
Ekraan.....	LED
Auruklapp.....	eemaldatav
Sisekaas.....	eemaldatav

Programmid

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOKK)
2. ПЛОВ (PILAFF)
3. НА ПАРУ (AURUTAMINE)
4. СУП (SUPP)
5. МАКАРОНЫ (MAKARONID)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)
7. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)
8. ВЫПЕЧКА (KÕPSETAMINE)
9. ЖАРКА (PRAADIMINE)
10. ЙОГУРТ (JOGURT)
11. ХЛЕБ (LEIB)
12. ТОМЛЕНИЕ (AEGLANE HAUTAMINE)
13. ЭКСПРЕСС (KIIRTÖÖTLUS)

Funktsioonid

Funktsioon „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“ (toiduvalmistusaja- ja -temperatuuri seadmine programmi töö ajal).....	on
Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine).....	kuni 12 tundi
Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus.....	jah
Toidu ülessoojendamine.....	kuni 12 tundi
Viitstart.....	kuni 24 tundi
Helisignaali väljalülitamise võimalus.....	on

Komplekti kuuluvad

Multikeetja.....	1 tk
Sisepott RB-C502.....	1 tk
Nõu auru keetmiseks.....	1 tk
Kulp.....	1 tk
Lusikas.....	1 tk
Mõoteklaas.....	1 tk
Sisepoti tangid.....	1 tk
Brošüür „120 retsepti“.....	1 tk
Kulbi/lusika hoidja.....	1 tk
Kasutusjuhend.....	1 tk
Hooldusraamat.....	1 tk
Toitejuhe.....	1 tk



Tootjal on õigus oma toodete täiustamise käigus toote disaini, komplekti kuuluvaid esemeid ja toote tehnilisi omadusi muuta ilma neist muudatustest täiendavalt teavitamata.

Multikeetja ehitus A1

1. Seadme kaas
2. Tihend
3. Äravõetav sisekaas
4. Auru väljalaske ava
5. Sisepott
6. Kaane avamise nupp
7. Ekraani juhtpaneel
8. Korpus
9. Kandesang
10. Eemaldatav auruklapp
11. Lusikas
12. Kulp
13. Aurutusanum
14. Kulbi ja lusika hoidja
15. Mõõteklaas
16. Sisepotti tangid
17. Toitejuhe

Juhtpaneel A2

1. Nupp „Отмена/Пауза“ (Väljalülitus/Ülessoojendus) – ülessoojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamiseks; toiduvalmistusprogrammi töö katkestamiseks; kasutaja sisetatud parameetrite tühistamiseks.
2. Nupp „Отсрочка“ (Viitae) – viitstardi aja seadmise režiimi sisselülitamiseks.
3. Nupp „Меню“ (Menüü) – automaatse toiduvalmistusprogrammi valimiseks.
4. Ekraan.
5. Nupp „Мин/–“ (Minutid/–) – minutinäidu valimiseks toiduvalmistusaja ja viitstardi aja seadmise režiimides.
6. Nupp „Час/+“ (Tunnid/+) – tunninäidu valimiseks toiduvalmistusaja ja viitstardi aja seadmise režiimides.
7. Nupp „Старт“ (Start) – valitud toiduvalmistusrežiimi sisselülitamiseks.

Ekraani osad A2

- a. Automaatsete toiduvalmistusprogrammide indikaatorid.
- b. Viitstardirežiimi indikaator.
- c. Toiduvalmistusrežiimi indikaator.
- d. Ajanäidu indikaator.
- e. Automaatse soojashoidmise režiimi indikaatorid.
- f. Programmi „ЭКСПРЕСС“ indikaator.
- g. Ülessoojendusrežiimi indikaator.
- h. Helisignaale väljalülitamise indikaator.
- i. Temperatuurinäidu indikaator.

I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST

Pakkige seade lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamkleebised.



Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised (nende olemasolul) ja toote korpusel olev seerianumbriga silt! Seadmel oleva seerianumbril puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiivõimalusest.



Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida toatemperatuuril vähemalt 2 tundi.

Harutage elektrijuhe täielikult lahti. Seadme korpus pühkige niiske lapiga. Eemaldatava detailid peske seebiveega, kuivatage hoolikalt enne elektrivõrku lülitamist.

II. MULTIKEETJA KASUTAMINE**Kellaaja seadmine**

Ühendage seade vooluvõrku. Vajutage ja hoidke all nuppu „Час/+“ või „Мин/–“. Praeguse aja indikaator hakkab ekraanil vilkuma. Vajutage tunninäidu seadmiseks nuppu „Час/+“, minutinäidu seadmiseks – nuppu „Мин/–“. Tunni- ja minutinäidu suurendamine toimuvad teineteisest sõltumatult. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Praeguse kellaaja seadmise lõpetamiseks ärge vajutage 5 sekundi jooksul ühtegi nuppu juhtpaneelil. Seaded salvestatakse automaatselt.

Helisignaale väljalülitamine

Helisignaale väljalülitamiseks vajutage ja hoidke mis tahes režiimis all nuppu „Меню“. Ekraanil süttib helisignaale väljalülitamise indikaator. Helisignaale sisselülitamiseks vajutage ja hoidke uuesti all nuppu „Меню“.

Toiduvalmistusaja määramine

Multikeetjal REDMOND RMC-M4510 saab ise toiduvalmistusajaga määrata igas programmis peale programmi „ЭКСПРЕСС“. Muudatuse samm ja määratavaja võimalik vahemik sõltuvad valitud toiduvalmistusprogrammist.

Pärast automaatprogrammi valimist ja nupu „Меню“ vajutamist valige nupuga „Час/+“ soovitud tunninäit ja nupuga „Мин/–“ soovitud minutinäit. Tunni- ja minutinäidu muutmine toimub teineteisest sõltumatult. Parameetri suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.



Mõnedes automaatprogrammides hakatakse seatud toiduvalmistusajaga lugema alles pärast seda, kui seade on saavutanud etteantud tootetemperatuuri. Kui valate näiteks seadme sisepotti külma vett ja seate programmis „НА ПАРУ“ toiduvalmistusajaks 5 minutit, algab programmi töö ja seatud aja mahalgumine alles pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisepotis. Programmis „МАКАРОНЫ“ algab seatud toiduvalmistusaja mahalgumine pärast vee keemaminekut ja teistkordset nupu „Старт“ vajutamist.

Programmi viitstard

Viitstardifunktsioon „Отсрочка старта“ võimaldab sisetada aja, milleks peab toit valmis olema (võttes arvesse programmi töötamise aega). Viitstardi maksimaalne aeg on 24 tundi. Väiksimisi sisaldab viitstardi aeg programmi tööaega ja aega, mida multikeetja vajab tööparameetrite saavutamiseks (kui see on tehase seadistada ette nähtud). Viitstardi aega saab seada 1 minuti kaupa.

Viitstardi aja muutmiseks pärast automaatprogrammi valiku kinnitamist vajutage nuppu „Отсрочка“. Tunninäidu suurendamiseks vajutage nuppu „Час/+“. Minutinäidu muutmiseks – nuppu „Мин/–“. Tunni- ja minutinäidu muutmine toimub teineteisest sõltumatult. Parameetri suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.



Funktsiooni „Отсрочка старта“ töö ajal kuvatakse ekraanil praegust kellaega. Et näha aega, milleks toit valmis saab, vajutage ja hoidke all nuppu „Отсрочка“. Viitstardifunktsioon toimib kõigi automaatprogrammidega peale programme „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ ja „ЭКСПРЕСС“. Juhul kui toidu koostisainete hulgas on kiiresti riknevaid toiduaineid (nt muud, värsket piim, liha, juust jms), ei ole viitstardifunktsiooni kasutamine soovitatav.

Valmis toidu temperatuuri hoidmine (automaatne soojashoidmine)

See funktsioon lülitub sisse automaatselt kohe pärast toiduvalmistusprogrammi töö lõppu ning võib hoida valmistoidu temperatuuri vahemikus 70–75°C 12 tunni vältel. Automaatne soojashoidmise ajal põleb nupu „Отмена/Пауза“ indikaator ning ekraanile kuvatakse indikaator „Погорел“ ning aeg, mille vältel seade on selles režiimis töötanud.

Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise välja lülitada. Selleks vajutage nuppu „Отмена/Пауза“ ja hoidke seda mõne sekundi vältel all.

Automaatse soojashoidmise eelneva väljalülitamise võimalus

Mõnikord ei ole automaatne soojashoidmine pärast toidu valmimist soovitatav. Seepärast on multikeetjal REDMOND RMC-M4510 võimalus see funktsioon funktsiooni „Отсрочка старта“ või põhiprogrammi töötamise ajal eelnevalt välja lülitada. Selleks vajutage programmi töö ajal nuppu „Старт“. Et automaatne soojashoidmine uuesti sisse lülitada, vajutage veel üks kord nuppu „Старт“.



Automaatse soojashoidmise funktsiooni ei saa kasutada programmides „ЮГУРТ“, „МАКАРОНЫ“, „ЭКСПРЕСС“ ega toiduvalmistus temperatuuri seadmisel alla 80°C programmis „МУЛЬТИПОВАР“.

Toidu ülessoojendamine

Multikeetjal REDMOND RMC-M4510 saab kasutada ka jahtunud toidu ülessoojendamiseks. Selleks tehke järgmist.

1. Pange toit sisepotti ja sisepott multikeetjasse.
2. Sulgege kaas ning ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu „Отмена/Пауза“. Vastavad indikaatorid ekraanil ja nupul süttivad. Taimer hakkab lugema ülessoojendamise algusest kulunud aega.

Seade soojendab toidu temperatuurini 70–75°C ja hoiab seda soojas kuni 12 tunni vältel. Vajaduse korral saab ülessoojenduse peatada. Selleks tuleb vajutada ja all hoida nuppu „Отмена/Пауза“, kuni vastavad indikaatorid kustuvad.



Automaatne soojashoidmine ja ülessoojendusfunktsioon võimaldavad multikeetjal toitu kuni 12 tundi soojas hoida. Me ei soovita siiski hoida toitu soojas üle 2–3 tunni, sest see võib rikuda toidu maitset.

Funktsioon „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“

Uus funktsioon „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“ annab teie käsutusse veel laiemat valikut kokakunsti võimalusi! Kui programm „МУЛЬТИПОВАР“ võimaldab sisetada programmi töö parameetreid kuni programmi käivitamiseni, siis funktsioon „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“ võimaldab teil seadeid ka toiduvalmistusprotsessi ajal muuta.

Te saate seada iga programmi tööd nii, et see vastaks just teie eelistustele. Kas supp keeb üle? Kas piimapuder ajab üle? Kas köögiviljad küpsevad aurus liiga kaua? Muutke temperatuuri ja aega programmi tööd katkestamata, just nagu teeksite toitu pliidi või praehjuhis.



Funktsiooni „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“ saab kasutada ainult toiduvalmistamise ajal. Programmi „ЭКСПРЕСС“ kasutamise ajal ning funktsiooni „Отсрочка старта“ ja tööparameetrite saavutamise ootamise ajal funktsiooni „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“ kasutada ei saa.

Temperatuuri saab funktsioonis „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“ muuta vahemikus 35–170°C sammuga 1°C. Toiduvalmistusaja vahemik onolev valitud programmist. Muutmise samm – 1 minut.



Funktsioon „МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ“ võib osutada eriti kasulikuks, kui valmistate toitu keeruka retsepti järgi, mis nõuab erinevate toiduvalmistusprogrammide koos kasutamist (näiteks kapsarullide, bõfstrooganovi, supptide või pasta valmistamisel erinevate retseptide järgi, dšemmi valmistamisel jne).

Toiduvalmistustemperatuuri muutmiseks tehke järgmist.

1. Vajutage toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal nuppu „Меню“. Temperatuurinäidu indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
2. Sisestage soovitud temperatuur. Näidu suurendamiseks vajutage nuppu „Час/+“, vähendamiseks nuppu „Мин/-“. Näidu kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all. Suurima (vähima) võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale.
3. Ärge vajutage 5 sekundi vältel juhtpaneelil ühtegi nuppu. Muudatused salvestatakse automaatselt.



Kaitsmaks seadet ülekuumenemise eest, on temperatuuri seadmisel üle 130°C programmi maksimaalne tööaeg piiratud kahe tunniga (välja arvatud programm „БЫСТРОПЕЧКА“). Automaatprogrammi „ЙОГУРТ“ kasutamisel toiduvalmistustemperatuuri muutmise funktsiooni kasutada ei saa.

Toiduvalmistusaja muutmiseks tehke järgmist.

1. Vajutage toiduvalmistusprogrammi töötamise ajal kaks korda nuppu „Меню“. Ajanäidu indikaator hakkab ekraanil vilkuma.
2. Sisestage soovitud toiduvalmistusaeg. Näidu suurendamiseks 1 tunni kaupa vajutage nuppu „Час/+“, 1 minuti kaupa – nuppu „Мин/-“. Tunni-ja minuti näidu muutmise toimub teineteisest sõltumatu. Suurima võimaliku näidu saavutamisel jätkub näidu vahetumine algusest peale. Kellaaja kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vajalikku nuppu all.
3. Ärge vajutage 5 sekundi vältel juhtpaneelil ühtegi nuppu. Muudatused salvestatakse automaatselt.



Kui sisestate toiduvalmistusajaks 00:00, siis programmi töö peatub.

Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel

1. Mõtteke välja vajalikud kogused ja valmistage toiduained ette.
2. Pange koostisained vastavalt toiduvalmistusprogrammile sisetotti ja asetage sisetott seadme korpusesse. Jälgige, et ühegi koostisaine, siselulgas vedeliku, tase ei küündiks kõrgemale sisetotti siseküljel olevast maksimaaltasemest tähistusest. Jälgige, et sisetott ei oleks viltu ja et see asetaks tihedalt vastu kuumutuselementi.
3. Sulgege multikeetja kaas, nii et kostaks klõpsatus. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Ooterežiimist väljumiseks vajutage nuppu „Меню“. Valige nuppudega „Час/+“ ja „Мин/-“ vajalik toiduvalmistusprogramm (vastav programmiindikaator ekraanil hakkab vilkuma). Kinnitage programmi valik, vajutades kaks korda nuppu „Меню“.



Programmis „МУЛТИПОВАР“ võite pärast programmi valimise kinnitamist valida soovitud toiduvalmistustemperatuuri. Väikevärtuse suurendamiseks vajutage nuppu „Час/+“, vähendamiseks – nuppu „Мин/-“. Temperatuuri seadmise lõpetamiseks vajutage nuppu „Меню“.

5. Vaikimisi määratud toiduvalmistusaja muutmiseks, kasutage nuppe „Час/+“ ja „Мин/-“.
6. Vajaduse korral sisestage programmi alguse viitae.



Funktsiooni „Отсрочка старта“ ei saa kasutada programmides „ЖАРКА“, „МАКАРОНЫ“ ega „ЭКСПРЕСС“.

7. Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu „Старт“. Süttivad nuppude „Старт“ ja „Отмена/Пазорпе“ indikaatorid. Toiduvalmis-

tusaja mahalgumine algab olenevalt valitud toiduvalmistusprogrammist kas kohe pärast nupu „Старт“ vajutamist või vajaliku temperatuuri saavutamist sisetotis.



Vajaduse korral saab automaatse soojashoidmise funktsiooni nuppu „Смаг“ vajutades eelnevalt välja lülitada. Nupu „Отмена/Пазорпе“ indikaator kustub. Teistkordne nupu „Смаг“ vajutamine lülitab selle funktsiooni uuesti sisse. Programmi „ЙОГУРТ“ ja „ЭКСПРЕСС“ kasutamisel automaatse soojashoidmise funktsiooni kasutada ei saa.

8. Toiduvalmistusprogrammi töö lõppemisel kostab helisignaali ja ekraanile ilmub kiri „End“. Edasi lülitub seade valitud programmist või sisestatud seadetest olenevalt kas automaatse soojashoidmise režiimi (põlevad nupu „Отмена/Пазорпе“ indikaator ja kiri „Пазорпе“ ekraanil) või ooterežiimi.
9. Sisestatud programmi tühistamiseks või toiduvalmistusprotsessi või automaatse soojashoidmise katkestamiseks vajutage ja hoidke mõni sekund all nuppu „Отмена/Пазорпе“.



Kvaliteetse tulemuse saamiseks soovime kasutada spetsiaalselt selle mudeli jaoks välja töötatud toiduresepti REDMOND RMC-M4510 juurde kuuluvast kokaraamatust. Need retseptid leiate ka veebilehelt www.multivarka.pro.

Kui teie arvates ei ole talviste toiduvalmistusprogramme abil võimalik soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalset programmi „МУЛТИПОВАР“, mis annab teie käsutusse rohkelt võimalusi kulinaarseteks katsetusteks.

Programm „МУЛТИПОВАР“

See programm on ette nähtud toitide valmistamiseks kasutaja määratud toiduvalmistamistemperatuuri ja -aja parameetrite järgi. Programm „МУЛТИПОВАР“ võimaldab multikeetjaga REDMOND RMC-M4510 asendada tervet rida köögiseadmeid ja valmistada toitu vanades kokaraamatutes või Internetis leiduvate mitmesuguste retseptide järgi.



Kui toiduvalmistustemperatuur ei ületa 80°C, on automaatse soojashoidmise funktsioon välja lülitatud ja seda ei saa käsitsi sisse lülitada.

Vaikimisi on toiduvalmistusaeg programm „МУЛТИПОВАР“ 30 minutit, ja toiduvalmistustemperatuur 100°C. Temperatuuri käsitsi seadmise vahemik on programm 35–170°C, muuta saab 5°C kaupa. Aja käsitsi seadmise vahemik on 2 minutit kuni 15 tundi, muuta saab 1 minuti kaupa.



ТАБЕЛАНУ! Ohutuse eesmärgil on toiduvalmistusaeg kõrgema kui 130°C temperatuuriseade korral piiratud kahe tunniga.

Programm „ПЛОВ“

Programm on mõeldud mitmesuguste pilaffide valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks selles programmis määratud 35 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Programm „НА ПАР“

Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala, köögiviljade ja kombineeritud toitude aurustamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 30 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Selles programmis toidu valmistamiseks kasutage spetsiaalset nõud (kuulub komplekti):

1. Valage sisetotti 400–800 ml vett. Paigaldage sisetotti aurutus anum.
2. Mõtteke välja ja valmistage ette toiduindeksid vastavalt retseptile ning laotage need ühtlaselt aurutus anumasse. Asetage sisetott seadme korpusesse. Veenduge, et pott on tihedalt kütteelementide vastas.

3. Järgige punktide 3–8 juhiseid osas „Üldine toimingute järjekord automaatprogrammide kasutamisel“.



Pärast vee keemaminekut ja piisava aurutiheduse saavutamist sisetotis kostab helisignaali. Käivitub toiduvalmistusprogrammi tööaja mahalgumine.

Programm „СУП“

See programm on mõeldud puljongite, kastmete, aedvilja- ja külmupptide valmistamiseks lihast, kalast, linnuliha või köögiviljadest.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 40 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 8 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.



Enne toiduvalmistusprogrammi tööparameetrite saavutamist kostab helisignaali.

Programm „МАКАРОНЫ“

See programm näeb ette vee kuumutamise keemiseni, koostisainete lisamise ja nende keetmise. Vee keemaminekut ja toiduainete lisamise vajadusest annab märku helisignaali. Toiduvalmistusaja mahalgumine algab teistkordsest nupu „Старт“ vajutamisest.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 8 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 2 minutit kuni 1 tund. Funktsiooni „Отсрочка старта“ ja automaatset soojashoidmist selles programmis kasutada ei saa.



Mõnede toodete (näiteks makaronide, pelmeenide jms) valmistamisel tekib vah. Vahu võimaliku sisetosti väljavoolumise ennetamiseks võib mõni minut pärast toiduainete keevase vete panemist kaane avada.

Programm „МОЛОЧНАЯ КАША“

Programm on mõeldud pudru valmistamiseks pastöriseeritud, vähesel rasvasisaldusega piima põhjal.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 25 minutit. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund ja 30 minutit.

Piima põhjakeemise vältimiseks ja soovitud tulemuse saavutamiseks soovitate enne toiduvalmistamist algust teha järgmist:

- kõik täisteralised tangained (riis, tatar, hirss jms) korralikult läbi pesta, kuni vesi muutub läbipaistvaks;
- määrda sisetott enne toiduvalmistamist võiga sisse;
- järgida rangelt õiged vahedordi, mõttes koostisained välja vastavalt retseptiraamatu soovitudele ning suurendades või vähendades koostisainete kogust täpselt proportsionaalses vahekorras;
- täispiima kasutamisel lahjendada seda joogiveega vahekorras 1:1.



Piima ja teravilja omadused võivad tootjast ja tootmiskohast olenevalt erinevad olla, mis võib mõjutada toiduvalmistamise tulemust.

Kui programmis „МОЛОЧНАЯ КАША“ ei õnnestu soovitud tulemust saavutada, kasutage universaalprogrammi „МУЛТИПОВАР“. Piimapudru valmistamiseks optimaalne temperatuur on 95°C. Koostisainete kogus ja toiduvalmistusaeg määrake vastavalt retseptile.

Programm „ТУШЕНИЕ“

Programm on mõeldud guljaši, hautise ja ragu valmistamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 1 tund. Toiduvalmistusaega saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 12 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Programm „БЫПЕЧКА”

Programm on mõeldud keekside, vormikookide ja pärmitaignapirukate küpsetamiseks.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 50 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 4 tundi, seada saab 10 minuti kaupa.



Biskviidi valmistus saab kontrollida puudust tikuga (hamboriga). Kui tõmbate selle välja ja selle külge ei ole jäänud toorest tainast, on biskviit valmis.

Küpsetiste valmistamisel on soovitatav automaatse soojashoidmine välja lülitada. Võtke valmis küpsetis kohe multikeetjast välja, et see niiskust ei imaks. Kui see ei ole võimalik, võite jätta küpsetise lühikeseks ajaks multikeetjasse nii, et automaatne soojashoidmine on sisse lülitatud.

Programm „ЖАРКА”

Programm on mõeldud liha, linnuliha, kala ja kombineeritud toitude praadimiseks.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 15 minutit. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta 1 minuti kaupa vahemikus 5 minutit kuni 1 tund. Viitstardifunktsiooni selles programmis kasutada ei saa.



Määratud toiduvalmistustemperatuuri saavutamisel seadmes kostab helisignaali.

Koostisainete kõrbemineku vältimiseks soovime järgida retseptiraamatu juhiseid ning sisetopi sisse aeg-ajalt seada. Enne programmi „ЖАРКА” uuesti kasutamist laske seadmel täielikult maha jahtuda. Soovime praadida toiduaineid avatud kaanega – nii saate krõbeda kooriku.

Programm „ЙОГУРТ”

See programm on mõeldud koduse jogurti valmistamiseks ja taigna kergitamiseks. Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 8 tundi. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 20 minutit kuni 12 tundi, seada saab 30 minuti kaupa. Koostisainete sisetoppi panemisel veenduge, et need ei ületaks poolt poti kasulikust mahust. Automaatse soojashoidmise funktsiooni selles programmis kasutada ei saa.



Jogurti valmistamiseks võite kasutada spetsiaalset jogurtipurkide komplekti REDMOND RAM-G1 (tuleb eraldi tellida).

Programm „ХЛЕБ”

Soovitatav eri liiki leibade küpsetamiseks nisujahust ja rukkijahulisandiga. Programm hõlmab tervet valmistusprotsessi alates taigna kergitamisest kuni leiva küpsetamiseni. Vaikimisi on selles programmis toiduvalmistusajaks 3 tundi. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 10 minutit kuni 6 tundi, seada saab 5 minuti kaupa.

Funktsiooni „Автоматический” maksimaalne tööaeg on selles programmis piiratud kahe tunniga. Viitstardifunktsiooni ei ole soovitatav kasutada, kuivõrd see võib mõjutada küpsetise kvaliteeti.

Võtke arvesse, et programmi töö esimese tunni jooksul toimub taigna kergitamine, millele järgneb kohe küpsetamine. Enne jahu lisamist on soovitatav see hapnikuga küllastamiseks ja lisandite eemaldamiseks läbi sõeluda. Ajal kokkukuius ja poti lihtsustamiseks soovime kasutada valmis leivasegusid.



Koostisainete sisetoppi panemisel veenduge, et need ei ületaks poolt poti kasulikust mahust.

Kui toiduvalmistusajaks on seadud vähem kui 1 tund, algab pärast nupu „Смаг” vajutamist küpsetamine. Et leib küpsete ühtlaselt, tuleb seda pärast helisignaali kindlasti keerata.



ТАБЕЛАНУ! Valmis leiva seadmist välja võtmiseks kasutage pajakindaid.

Ärge avage multikeetja kaant taigna kergitamise ajal! Sellest sõltub küpsetise kvaliteet.

Programm „ТОМЛЕНИЕ”

See programm on mõeldud hautise, rulaadi ja ahjupiima valmistamiseks.

Vaikimisi on toiduvalmistusajaks programmis määratud 3 tundi. Toiduvalmistusajaga saab käsitsi muuta vahemikus 5 minutit kuni 12 tundi, seada saab 10 minuti kaupa.

Programm „ЭКСПРЕСС”

Programm on mõeldud riisi ja sõmerate putrude keetmiseks vees. Programm näeb ette automaatse väljalülituse pärast vee täieliku keemaminekut. Selles programmis ei saa aega käsitsi muuta ega kasutada funktsioone „Отсрочка старта” ja „Автоматический”.

Toiduvalmistusprogrammi käivitamiseks vajutage ooterežiimis nuppu „Start”. Toiduvalmistusrežiimi ja nupu „Start” tuli süttivad. Määratud programmi täitmine käivitub.

IV. SEADME HOOLDAMINE

Üldised reeglid ja soovitused

- Enne seadme esimest kasutamist ja samuti toidulõhna eemaldamiseks pärast toiduvalmistamist multikeetjast soovime hautada selles poolt sidrunit 15 minuti jooksul programmis „НА ПАРУ”.
- Me ei soovita jätta valmis toitu või vett suletud kaanega multikeetjasse kauemaks kui 24 tundi. Hoidke valmis toitu sisetopiga külmkapis ja soojendage see vajaduse korral multikeetjas üles, kasutades ülessoojendamise funktsiooni.
- Kui te seadete pikema aja jooksul ei kasuta, ühendage see kindlasti vooluvõrgust lahti. Töökamber, sealhulgas kuumutusplaat, sisetop, sisekaas ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.
- Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust lahti ühendatud ning täielikult maha jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja pehmetoimetist nõudepesuvahendit.

STOP Seadet EI TOHI puhastada kareda lapiga kraapiva käsna või pastaga. Keelatud on kasutada ka keemiliselt agressiivseid või muid aineid, mida ei soovitata toiduainetega kokkupuutes kasutada.



Seadme korpus EI TOHI kasta vette ega panna voolava vee alla.

- Olge multikeetja kummidetailide puhastamisel ettevaatlik: kahjustatud või deformeerunud tihendid võivad häirida seadme tööd.
- Puhastage seadme korpus vajaduse järgi. Sisetopi, sisetopi alumiiniumkaant ja eemaldatavat auruklappi tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Toiduvalmistamise ajal multikeetjasse tekkinud kondensaati eemaldage pärast seadme iga kasutuskorda. Töökambri sisetopu puhastage vajaduse järgi.

Korpuse puhastamine

Puhastage seadme korpus pehme niiske rätiku või käsna. Võite kasutada ka pehmetoimetist puhastusvahendit. Võimalike veeplekkide vältimiseks soovime korpuse kuiva lapiga kuivaks pühkida.

Sisetopi puhastamine

Tee võite puhastada sisetopi käsitsi pehme käsna ja nõudepesuvahendiga, aga ka pesta seda nõudepesumasinas (tootja soovitusi järgides).

Kui sisetop on väga määrdunud, valage sellesse vett ja laske ligineda. Seejärel puhastage. Enne multikeetja korpusesse panemist pühkige sisetopi väliskülg kindlasti kuivaks.

Sagedase kasutamise korral võib sisetopi kinnikõrbemisevastase katte värvus aja jooksul osaliselt või täielikult muutuda. See ei ole iseenesest defekti tunnendärk.

Sisemise alumiiniumkaane puhastamine

1. Avage multikeetja kaas.
2. Vajutage kaane sisekülg allosas korraga kahe plastfiksaatori keskele. Tõmmake alumiiniumist sisekaant jõudu kasutamata enda poole ja üles, nii et see tuleb põhikaane küljest lahti.
3. Puhastage mõlema kaane pind niiske lapiga või käsna. Vajaduse korral peske eemaldatud kaant voolava vee all, kasutades nõudepesuvahendit. Nõudepesumasinas pesemine ei ole soovitatav.
4. Pühkige mõlemad kaaned kuivaks.
5. Paigaldage alumiiniumkaas ülemistesse soontesse. Ühendage eemaldatav alumiiniumkaas põhikaanega. Suruge fiksaatorid kergelt kokku, kui kostab klõpsatus.

Eemaldatava auruklapi puhastamine

Auruklapp on paigaldatud spetsiaalsesse õnarusse seadme väliskaanel ja koosneb välis- ja sisekestast.

1. Tõmmake ettevaatlikult väliskesta eendist kaane õnarusse üles ja enda poole.
2. Vajutage plastfiksaatorit klapi allosas ja võtke sisekest maha.
3. Vajaduse korral eemaldage ettevaatlikult klapi kummitihendid. Peske kõik klapi osad puhtaks.
4. Pange vastupidises järjekorras uuesti kokku: paigaldage kummitihendid, pange klapi põhiosa fiksaatorid kohakuti vastavate triipidega sisekestal ja suruge kestad kokku, kui kostab klõpsatus. Paigaldage auruklapp oma pesse seadme kaanel.



ТАБЕЛАНУ! Klapi kummitihendi deformeerumise vältimiseks ärge väänake ega venitage seda mahavõtmise, puhastamise ega tagasipanemise ajal.

Kondensaadi eemaldamine

Sellel mudelil koguneb kondensaati spetsiaalsesse õnde seadme korpuses sisetopi ümber. Pärast iga kasutuskorda eemaldage sisetopi ümber olevasse õnde kogunenud kondensaati köögirätikuga.

Töökambri puhastamine

Kasutusjuhiste rangelt järgimisel on vedelike, toiduosakeste ja mustuse sattumine seadme töökambrisse peaaegu välistatud. Kui seade on siiski oluliselt määrdunud, tuleb töökambri pinnad töötõrgete ja seadme rikke vältimiseks puhastada.



Enne kui hakkate multikeetja töökambrit puhastama, veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud ja täielikult maha jahtunud.

Töökambri külgeleand, kuumutusplaadi pinna ja keske termooduri katte (asub kuumutusplaadi keskel) võib puhtaks pühkida niisutatud (mitte märja) käsna või lapiga. Kui kasutate pesuvahendit, tuleb selle jäädgi korralikult eemaldada, et vältida ebasoovitava lõhna teket järgmisel toiduvalmistamise ajal.

Juhul kui keske termooduri ümber olevasse süvendisse satub võõrkehi, eemaldage need ettevaatlikult pintsettide abil. Seejuures ei tohi anduri kattele tugevasti suruda. Kui kuumutusplaadi pind on määrdunud, võib seda puhastada niisutatud, keskmise kõvadusega käsna või sünteetilise harjaga.

i Seadme pideval kasutamisel võib kuumutusplaadi värvus aja jooksul täielikult või osaliselt muutuda. See ei viita iseenesest seadme korrast ära olekule ega mõjuta seadme häireteta tööd.

VII. VÕIMALIKUD RIKKED JA NENDE LAHENDAMINE

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Ekraanile ilmuv veateade: E1–E4	Süsteemi viga, võimalik juhtplaadi või kuumutuselemendi rike.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.
Seade ei lülitu sisse.	Toitejuhe ei ole seadmega ja (või) elektrikontakti ühendatud.	Veenduge, et eemaldatav toitejuhe on ühendatud seadmega ja elektrikontakti.
	Vale elektrikontakt.	Ühendage seade õigesse elektrikontakti.
	Toitevõrgus pole voolu.	Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
Toiduvalmistamiseks kulub liiga palju aega.	Elektritoite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi).	Kontrollige elektrivõrgu pinget stabiilsust. Kui pinge kõigub, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
	Sisepoti ja kuumutuselemendi vahel on võõrkeha või toidujäätmel (purud, tangud, toidutükid).	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage võõrkeha või toiduosakesed.
	Sisepott on seadmes viitu.	Paigutage sisepott otse.
	Kuumutusplaat on tugevalt määrdunud.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat.
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahelt auru.	Sisepott ja sisekaane vaheline ühendus ei ole hermeetiline.	Sisepott on korpusel viitu.
		Paigutage sisepott otse.
		Veenduge, et kaane ja korpusel vahel ei oleks mingit võõrkeha (puru, tangusid, toidutükke). Eemaldage võõrkeha. Sulgege multiteetja kaas alati nii, et kostaks klõpsatus.
	Sisekaane tihend on tugevalt määrdunud, deformeerunud või kahjustatud.	Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisundit. Vajaduse korral vahetage välja.

V. GARANTIIOHUSTUSED

Antud seadmele antakse 25 kuud garantiit alates selle soetamisest. Garantiiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantiit jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiit tunnustatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõige kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik komplektatsioon. Nimetatud garantiit ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne.).

Toote teenistusaega ja garantiiohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleva identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk - seadme väljalaskes aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg - 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele. Nimetatud garantiiaeg on kehtiv tingimusel, et seadme kasutus toimub ranges vastavuses käesoleva instruksiooniga ja esitatud tehniliste nõuetega.

i Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikule programmeeritud. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos tavaliste olmejäätmetega.



© REDMOND INDUSTRIAL GROUP. ВСЕ ПРАВА ЗАЩИЩЕНЫ. 2014

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения компании REDMOND запрещены.

Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States.
www.redmond.company
www.multivarka.pro
Made in China

RMC-M4510-CIS-UM-1