

REDMOND

Мультиварка RMC-M4502



Руководство по эксплуатации



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка REDMOND RMC-M4502 — это современное многофункциональное устройство для приготовления пищи, в котором новейшие инновационные разработки в области мелкой бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной жизни.

С мультиваркой REDMOND RMC-M4502 вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На вашем столе появятся множество новых изысканных и полезных блюд, которые не только обогатят рацион питания, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь. Ведь в мультиварке REDMOND RMC-M4502 благодаря появлению ряда новых функций можно приготовить практически любое блюдо.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 16 автоматических программ позволяют готовить мясо, птицу, рыбу, морепродукты, вегетарианскую еду, варить каши, супы, макароны, плов, жарить во фритюре, делать йогурты, гарниры, тесто, фондю, готовить выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Трехмерный нагрев чаши при приготовлении пищи позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные вещества продуктов. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева блюда, а универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет самостоятельно изменять время и температуру приготовления в широком диапазоне значений.

Мультиварка REDMOND RMC-M4502 легко заменяет многие устройства для приготовления пищи и экономит пространство на кухне. Она имеет функции плиты, духового шкафа, пароварки, хлебопечки, кашеварки, яйцеварки, фритюрницы и йогуртницы. Специально выпущенная красочная книга от наших поваров, включающая 120 рецептов, адаптированных под данную модель мультиварки, станет настоящим помощником в приготовлении обеда.

Мультиварку REDMOND RMC-M4502 по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.

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

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

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



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям (стр. 41).

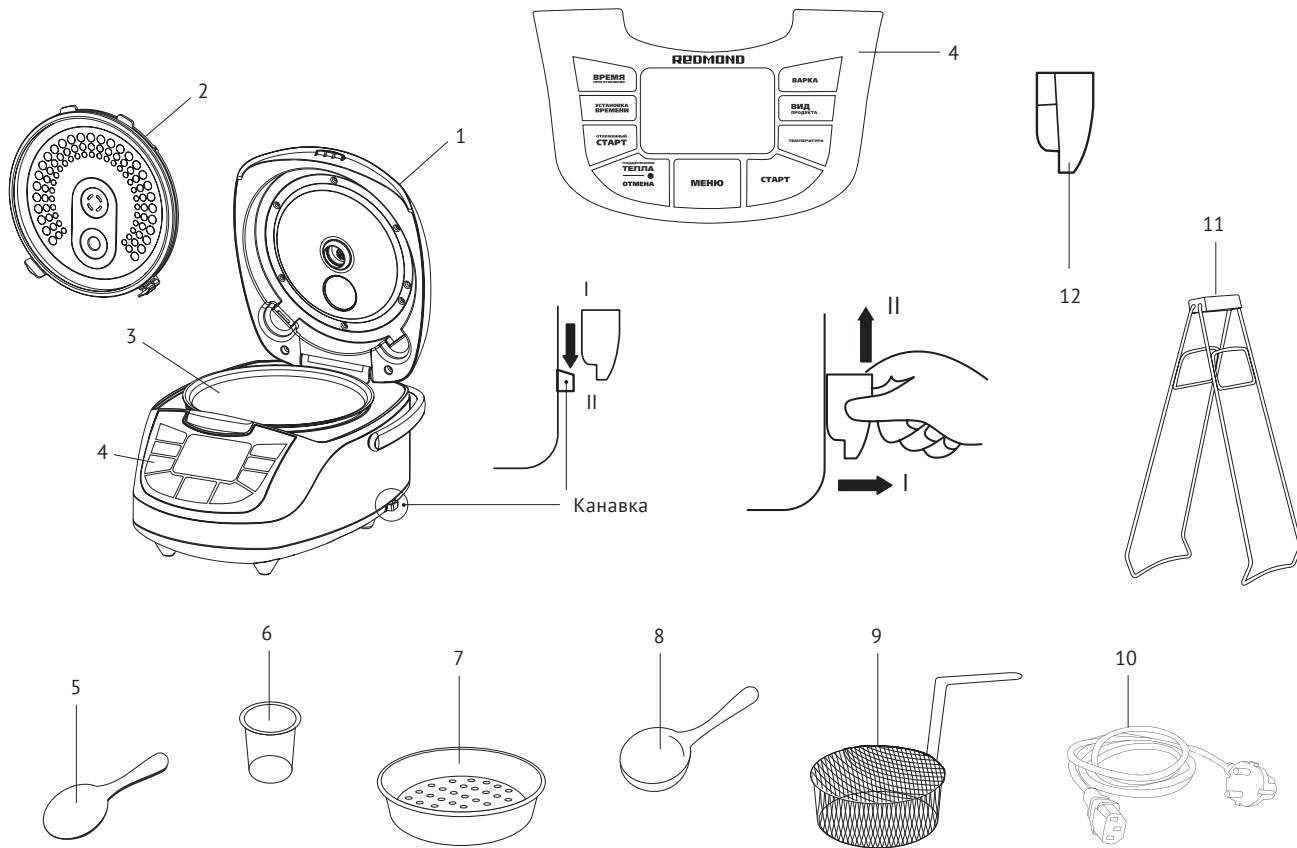
STOP ***ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*

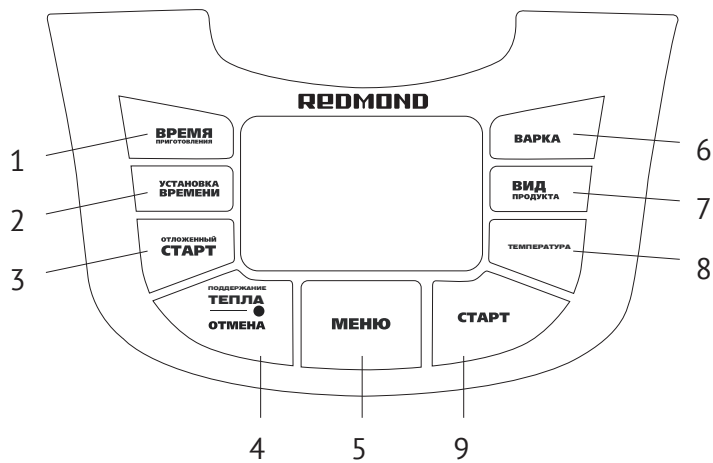
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного 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.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	11
Перед первым включением	12
I. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	13
Перед началом эксплуатации.....	13
Установка часов	13
Установка времени приготовления	14
Функция «Отложенный старт».....	15
Установка таймера	15
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	16
Функция разогрева блюд.....	16
Общие рекомендации по приготовлению	16
Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ».....	17
Программа «МЯСО НА ПАРУ».....	18
Программа «РЫБА НА ПАРУ»	19
Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ».....	20
Программа «ЖАРКА МЯСА».....	21
Программа «ЖАРКА РЫБЫ»	22
Программа «ТУШЕНИЕ»	23
Программа «ЭКСПРЕСС-ВАРКА».....	24
Программа «ВАРКА ОБЫЧНАЯ».....	25
Программа «ВАРКА КАШИ»	26
Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке	27
Программа «ПАСТА».....	28
Программа «СУП».....	29
Программа «ВЫПЕЧКА»	30
Программа «МУЛЬТИПОВАР» (7 ручных настроек).....	31
II. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	32
Расстойка теста	32
Приготовление йогурта	33
Приготовление фондю	34
Жарка во фритюре	35
Выпечка хлеба	36

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	37
Приготовление детского питания	37
Стерилизация посуды	38
Пастеризация.....	39
Подогрев детских продуктов	40
IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ	41
Правила по уходу и очистке прибора	41
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	42
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	42
Сводная таблица времени приготовления различных продуктов на пару.....	45
Рекомендации по настройкам температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»	46
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	47
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	48
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	49
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	50





Технические характеристики

Модель.....	RMC-M4502
Мощность	860 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Максимальный объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши	антипригарное керамическое ANATO® (Корея)
Съемный паровой клапан.....	есть
Дисплей	ЖК, монохромный

Программы

- | | |
|------------------|----------------------|
| 1. Овощи на пару | 8. Экспресс-варка |
| 2. Мясо на пару | 9. Варка обычная |
| 3. Рыба на пару | 10. Варка каши |
| 4. Жарка овощей | 11. Паста (макароны) |
| 5. Жарка мяса | 12. Суп |
| 6. Жарка рыбы | 13. Выпечка |
| 7. Тушение | 14. Мультиповар |

Функции

Выбор температуры приготовления.....	есть
Отсрочка старта	до 24 часов, 2 таймера
Разогрев блюда.....	до 24 часов
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов

Комплектация

Мультиварка с установленной внутрь чашей	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина для жарки во фритюре.....	1 шт.
Щипцы для извлечения чаши.....	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.

Книга «120 рецептов»	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 прибора A1

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

Панель управления A2

1. «Время приготовления» — ввод значений часов и минут при установке текущего времени (часов), времени приготовления и времени отложенного старта.
2. «Установка времени» — переход в режим установки времени и выбор между значениями часов и минут при установке текущего времени (часов); времени приготовления; времени отложенного старта.
3. «Отложенный старт» — переход в режим установки текущего времени (часов); выбор одного из двух таймеров отложенного старта.
4. «Поддержание тепла / Отмена» — отключение функции поддержания температуры готовых блюд; включение и отключение режима разогрева; отмена всех программ и настроек (кроме настроек текущего времени).

5. «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
6. «Варка» – выбор категории блюда (подпрограммы) в программе «ВАРКА».
7. «Вид продукта» – выбор вида продукта (подпрограммы) в программах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР».
8. «Температура» – установка температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».
9. «Старт» – включение заданной программы приготовления.

Устройство дисплея A2

- A. Индикатор выбранной программы приготовления
- B. Индикатор текущего времени
- C. Индикатор времени приготовления
- D. Индикатор таймеров 1 и 2 отложенного старта
- E. Индикатор вида продукта на программах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР»
- F. Индикатор категории блюда на программе «ВАРКА»
- G. Индикатор температуры приготовления на программе «МУЛЬТИПОВАР»

Перед первым включением

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы. Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание. Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (*стр. 41*).



ВНИМАНИЕ! *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

1. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Перед началом эксплуатации

Установите мультиварку на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция и выходящий горячий пар из клапана выпуска пара, расположенного на крышке прибора, не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

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

Установка часов

1. Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку **«Отложенный старт»**, на дисплее начнет мигать индикатор минут текущего времени.
2. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установите значение минут. Шаг установки – 1 минута. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени. По окончании установки минут нажмите кнопку **«Установка времени»**, на дисплее начнет мигать индикатор часов.
3. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установите значение часов. Шаг установки – 1 час. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени.
4. По окончании установки времени нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»** или подождите несколько секунд. Индикатор времени перестанет мигать, введенные настройки будут сохранены в памяти прибора.
5. Чтобы изменить или установить текущее время еще раз, повторите алгоритм установки сначала.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M4502 вы можете самостоятельно изменить время приготовления, установленное по умолчанию для каждой программы приготовления. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы.

1. Нажмите кнопку «Установка времени», начнет мигать индикатор минут. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени.
2. Нажмите кнопку «Установка времени», начнет мигать индикатор часов. Нажатием кнопки **«Время приготовления»** установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени.
3. При необходимости установки времени приготовления менее одного часа в режиме установки часов последовательно нажимайте кнопку **«Время приготовления»** до исчезновения с дисплея индикатора часов. Нажмите кнопку **«Установка времени»**, индикатор минут начнет мигать. Последовательным нажатием кнопки **«Время приготовления»** установите нужное значение минут.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»** (после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново).



ВАЖНО!

- При ручном программировании времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренные заранее выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (стр. 47).
- В программах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «ПАР» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в емкости.
- В программе «ПАСТА» отсчет установленного времени приготовления происходит только после закипания воды и нажатия кнопки «Старт» (стр. 28).

Мультиварка REDMOND RMC-M4502 обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания все заданные настройки, включая функцию отложенного старта, сохраняются.

Функция «Отложенный старт»

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

Не рекомендуется устанавливать функцию «Отложенный старт» на длительный срок, если в составе блюда есть молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

Установка таймера

После выбора автоматической программы приготовления или ввода собственных установок температуры и времени вы можете точно установить желаемое время (в 24-часовом формате), к которому блюдо должно быть приготовлено. Для этого:

1. Выберите автоматическую программу приготовления.
2. Нажатием кнопки «Отложенный старт» выберите ячейку памяти **ТАЙМЕР 1** или **ТАЙМЕР 2**.
3. Нажатием кнопки «Установка времени» включите режим установки часов на таймере, индикатор часов начнет мигать.
4. Нажимая кнопку «Время приготовления», установите необходимое значение часов. Шаг установки – 1 час.
5. Повторным нажатием кнопки «Установка времени» включите режим установки минут, индикатор минут начнет мигать.
6. Нажимая кнопку «Время приготовления», установите необходимое значение минут. Шаг установки – 10 минут.
7. По окончании установки времени нажмите кнопку «Старт».
8. К назначенному вами времени блюдо будет готово. По завершении программы включится автоподогрев блюда.



*Использование функции «Отложенный старт» возможно для всех программ, за исключением программ «ЖАРКА» и «ПАСТА». **ТАЙМЕР 1** может использоваться для установки времени готовности программы на утренние часы (например, для приготовления завтрака); **ТАЙМЕР 2** – на вечерние часы (например, для приготовления ужина).*

При установке таймера отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в программах, предусматривающих регулировку времени приготовления, начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Запускается автоматически в режиме ожидания вместе с началом выбранной программы приготовления и после ее окончания поддерживает температуру готового блюда на уровне 70–75°C в течение 24 часов. При включении автоподогрева индикатор кнопки «Поддержание тепла / Отмена» светится, по окончании программы приготовления на дисплее отображается отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно также включить вручную, нажав кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**. Для отключения автоподогрева во время его работы нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**. Индикатор кнопки погаснет, индикация отсчета времени на дисплее прекратится.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M4502 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого достаточно переложить готовое блюдо в чашу, установить ее в мультиварку, закрыть крышку, нажать и удерживать кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»** до звукового сигнала. Через некоторое время блюдо будет разогрето до 70–75°C и находиться в горячем состоянии в течение 24 часов.

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

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения оптимального результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M4502 книги «120 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и реализованы в мультиварке REDMOND RMC-M4502 командой наших поваров, а все использованные при этом продукты приобретались в обычных магазинах.

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

Если, по вашему мнению, не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-M4502 предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек. Эта программа открывает огромные возможности для кулинарных экспериментов, где на личное усмотрение и вкус вы сможете устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций. В данном руководстве вы найдете полезную информацию по приготовлению пищи в программе «МУЛЬТИПОВАР».

Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ»

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

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»**.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ОВОЩИ НА ПАРУ» установлено время приготовления 10 минут.
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару различных продуктов (стр. 45).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «МЯСО НА ПАРУ»

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

1. Налейте в чашу 800-1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ПАР**».
5. Нажимая кнопку «**Вид продукта**», выберите подпрограмму «**МЯСО**».
6. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите желаемое значение (стр. 14) либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе «МЯСО НА ПАРУ» установлено время приготовления 40 минут.
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
8. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару различных продуктов (стр. 45).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «РЫБА НА ПАРУ»

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

1. Налейте в чашу 700–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»**.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите желаемое значение (стр. 14) либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе «РЫБА НА ПАРУ» установлено время приготовления 15 минут.
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару различных продуктов (стр. 45).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для жарки овощей. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**», выберите подпрограмму «**ОВОЩИ**».
5. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ЖАРКА ОВОЩЕЙ» установлено время приготовления 10 минут.
6. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».



Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем вам следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой, — это позволит получить золотистую корочку.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ЖАРКА МЯСА»

Рекомендуется для жарки мяса и мясных продуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите ингредиенты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**», выберите подпрограмму «**МЯСО**».
5. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ЖАРКА МЯСА» установлено время приготовления 40 минут.
6. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».



Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем вам следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой — это позволит получить золотистую корочку.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

Рекомендуется для жарки рыбы и морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА»**.
4. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»**.
5. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ЖАРКА РЫБЫ» установлено время приготовления 15 минут.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем вам следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой — это позволит получить золотистую корочку.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ТУШЕНИЕ»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
5. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» установлено время приготовления 1 час.
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ЭКСПРЕСС-ВАРКА»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»**.
5. Нажимая кнопку **«Варка»**, выберите подпрограмму **«ЭКСПРЕСС»**.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (*стр. 14*) либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе «ЭКСПРЕСС-ВАРКА» установлено время приготовления 25 минут.
7. При необходимости установите время отложенного старта (*стр. 15*).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ВАРКА ОБЫЧНАЯ»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»**.
5. Нажимая кнопку **«Варка»**, выберите подпрограмму **«ОБЫЧНАЯ»**.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (стр. 14) либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе «ВАРКА ОБЫЧНАЯ» установлено время приготовления 1 час.
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ВАРКА КАШИ»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»**.
5. Нажимая кнопку **«Варка»**, выберите подпрограмму **«КАША»**.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (стр. 14) либо оставьте заводскую настройку. По умолчанию в программе «ВАРКА КАШИ» время приготовления установлено 10 минут.
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

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



Свойства молока и круп в зависимости от места происхождения и производителя могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «ВАРКА КАШИ» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 42) или воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальная температура приготовления молочной каши – 100°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

Программа «ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали и т. д., отваривания яиц и сосисок. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает предварительное закипание воды, после чего звучит сигнал, информирующий о необходимости загрузки ингредиентов с последующим нажатием кнопки «Старт», после чего начинается обратный отсчет времени приготовления. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ПАСТА**».
4. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ПАСТА» установлено время приготовления 8 минут.
5. Нажмите кнопку «**Старт**». После закипания воды через каждые 30 секунд будет звучать сигнал, а световой индикатор будет мигать, показывая, что нужно опустить макароны в кипящую воду. Осторожно откройте крышку, положите макароны в чашу с кипящей водой, закройте крышку до щелчка и нажмите кнопку «**Старт**». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Поддержание тепла / Отмена». Начнут выполняться установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
7. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».



При приготовлении некоторых продуктов (макарон, пельменей и т. п.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно готовить с открытой крышкой.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, а также компотов и напитков. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**.
5. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «СУП» установлено время приготовления 1 час.
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Рекомендуется для приготовления выпечки (кексы, бисквиты, пироги). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ВЫПЕЧКА**».
5. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» установлено время приготовления 1 час.
6. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
7. Нажмите кнопку «**Старт**», загорится индикатор кнопки. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».



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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 42).

Программа «МУЛЬТИПОВАР» (7 ручных настроек)

Предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M4502 заменит на вашей кухне целый ряд приборов, таких, как духовой шкаф, плита, кашеварка, фритюрница, пароварка, йогуртница и многие другие. Реализована возможность выбора времени приготовления для продукта по умолчанию (овощи, рыба, мясо).

Диапазон установки температуры 40–160°C с шагом изменения 20°C. Диапазон установки времени от 5 минут до 12 часов с шагом изменения:

- в интервале от 5 минут до 1 часа – 1 минута
 - в интервале от 1 часа до 12 часов – 5 минут
1. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
 2. Подключите прибор к электросети.
 3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
 4. Последовательным нажатием кнопки **«Температура»** установите нужное вам или указанное в книге рецептов значение. Установленная температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию – 160°C.
 5. Последовательным нажатием кнопки **«Вид продукта»** выберите одну из заводских установок времени: «ОВОЩИ» – 15 минут, «РЫБА» – 20 минут, «МЯСО» – 40 минут (установка времени в программе «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию – 15 минут).
 6. Для ручной установки времени кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите желаемое значение (стр. 14).
 7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
 8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
 9. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
 10. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 46).

II. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура, объем теста увеличивается до 50–70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса являются отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультivarки REDMOND RMC-M4502 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.



***ВНИМАНИЕ!** Расстойка теста не является автоматической программой и требует ручного отключения автоподогрева блюда по окончании работы программы приготовления.*

1. Установите чашу в корпус мультivarки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Замесите тесто согласно рецепту из книги «120 рецептов». Выложите замешенное тесто в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Температура»**, установите значение, указанное в книге рецептов. Температура программы «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию составляет 160°C.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы, следуя рекомендациям из книги рецептов. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» установленное время приготовления – 15 минут.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. По окончании работы программы прозвучит сигнал. Нажатием кнопки **«Поддержание тепла / Отмена»** необходимо вручную отключить автоподогрев блюда, иначе ожидаемый результат не будет достигнут.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 46).



Помните, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши. Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество расстойки.

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

Приготовление йогурта

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, широко известный и популярный во всем мире. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M4502 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.



ВНИМАНИЕ! Приготовление йогурта не является автоматической программой и требует ручного отключения автоподогрева блюда по окончании работы программы приготовления.

1. Приготовьте закваску для йогурта, используя рецепты из книги «120 рецептов».
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Разместите внутри чаши контейнеры с закваской или используйте для приготовления саму чашу. Закройте крышку до щелчка.
4. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
6. Нажимая кнопку **«Температура»**, установите значение, указанное в книге рецептов. По умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 160°C.
7. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы. По умолчанию время приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 15 минут.
8. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. Включится индикатор кнопки «Старт». Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
10. По окончании работы программы прозвучит сигнал. Нажатием кнопки **«Поддержание тепла / Отмена»** необходимо вручную отключить автоподогрев блюда, иначе ожидаемый результат не будет достигнут.
11. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 46).

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

Приготовление фондю

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде кажелон (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу помещают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существуют несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M4502 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить фондю у себя дома.

1. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту из книги и перелейте ее в чашу. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Температура»**, установите температуру, указанную в рецепте. Температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию составляет 160°C.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите значение согласно рецепту в книге. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Включатся индикаторы кнопок «Старт» и «Поддержание тепла / Отмена». Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. Следуйте действиям по приготовлению из рецепта.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 46).

Жарка во фритюре

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°C. Приготовление различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известно издавна и распространено во всем мире. Мультиварка REDMOND RMC-M4502 также позволяет готовить во фритюре с использованием специальной корзины для жарки.

1. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Налейте масло для жарки (примерно 1,5 литра). Закройте крышку до щелчка.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**МУЛЬТИПОВАР**».
4. Нажимая кнопку «**Температура**», установите температуру, указанную в рецепте. В программе «МУЛЬТИПОВАР» температура по умолчанию составляет 160°C.
5. Кнопками «**Установка времени**» и «**Время приготовления**» установите необходимое время приготовления (стр. 14). По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 15 минут.
6. Нажмите кнопку «**Старт**». Включатся индикаторы кнопок «Старт» и «Поддержание тепла / Отмена».
7. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки. Возьмите ручку от корзины для жарки, сожмите ее основание. Вставьте входную часть ручки в специальное отверстие корзины и ослабьте нажим на основание до момента фиксации.
8. Когда масло нагреется до заданной температуры и начнется отсчет времени на дисплее, откройте крышку мультиварки. **Будьте осторожны: масло очень горячее!**
9. Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу. Сожмите и отсоедините ручку, чтобы корзина осталась в чаше. Закройте крышку.
10. По завершении процесса жарки откройте крышку и присоедините ручку к корзине, как описано в п. 7.
11. Поднимите корзину для жарки вместе с продуктами и зафиксируйте ее с помощью специального крючка на краю чаши. Дайте маслу стечь.
12. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Поддержание тепла / Отмена**».



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



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров или таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 46).

Так как мультиварка REDMOND RMC-M4502 является универсальным устройством, не всегда удастся достичь такого же результата приготовления, как в профессиональной фритюрнице.

Выпечка хлеба

Совмещение нескольких программ приготовления в мультиварке REDMOND RMC-M4502 позволяет расширить ее возможности. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб.

i **ВНИМАНИЕ!** Выпечка хлеба не является автоматической программой и требует ручного отключения автоподогрева блюда по окончании расстойки теста.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям из рецепта.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Выложите замешенное тесто в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Температура»**, установите температуру, указанную в рецепте. В программе **«МУЛЬТИПОВАР»** температура по умолчанию составляет 160°C.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время работы программы (стр. 14). По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет 15 минут.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Включатся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Поддержание тепла / Отмена»**. Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. По окончании работы программы прозвучит сигнал. Нажатием кнопки **«Поддержание тепла / Отмена»** необходимо вручную отключить автоподогрев блюда, иначе ожидаемый результат не будет достигнут.
9. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
10. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время согласно рецепту (стр. 14). По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА»** время приготовления составляет 1 час.
11. Нажмите кнопку **«Старт»**. Включатся индикаторы кнопок **«Старт»** и **«Поддержание тепла / Отмена»**. Обратный отсчет времени приготовления начнется по достижении прибором заданной рабочей температуры.
12. Следуйте алгоритму действий и рекомендациям из рецепта.
13. По окончании приготовления извлеките хлеб из мультиварки, накройте полотенцем и дайте остыть. **ВНИМАНИЕ! По окончании работы программы чаша и хлеб очень горячие! Пользуйтесь кухонными рукавицами!**
14. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.

i *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.*

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу, которому посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-M4502 поможет облегчить решение вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития. В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете множество рецептов тех блюд, которые можно давать ребенку с начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке REDMOND RMC-M4502.

Прикорм — это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба. В нашей кулинарной книге представлены более 40 рецептов прикорма для малышей разного возраста.

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

Овощные и фруктовые пюре

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

Молочные и безмолочные каши

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

Йогурты

Йогурт — полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M4502 в программе «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 33).

Супы

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



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

Стерилизация посуды

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке REDMOND RMC-M4502 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации – быстрые, простые и эффективные.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой так, чтобы она доходила до горлышка бутылочек, установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, выберите подпрограмму **«МЯСО»** (будет установлено время работы программы – 40 минут).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.
9. По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для стерилизации на пару.
2. Установите контейнер для стерилизации на пару в чашу.
3. Залейте в чашу 500 мл воды, установите ее в мультиварку. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПАР»**.
6. Нажимая кнопку **«Вид продукта»**, выберите подпрограмму **«РЫБА»** (будет установлено время работы программы – 15 минут).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев.
9. Для прерывания процесса стерилизации, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.

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

Пастеризация

Пастеризация – процесс одноразового нагревания продуктов (чаще всего жидких) до 60°C в течение 1 часа либо до 70–80°C в течение 30 минут. Применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

В мультиварке REDMOND RMC-M4502 можно пастеризовать продукты в программе «МУЛЬТИПОВАР».

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в мультиварку. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Температура»**, установите 80°C.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время пастеризации (*стр. 14*).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится автоподогрев блюда.
9. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.
10. По окончании программы выньте пастеризованный продукт из мультиварки, остудите и храните его в холодном месте.

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации	35 мин	45 мин	55 мин	1 ч	1 ч 15 мин	1 ч 25 мин

Подогрев детских продуктов

В мультиварке REDMOND RMC-M4502 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Температура»**, установите 40°C.
6. Кнопками **«Установка времени»** и **«Время приготовления»** установите время подогрева (стр. 14).
7. При необходимости установите время отложенного старта (стр. 15).
8. Нажмите кнопку **«Старт»**, загорится индикатор кнопки. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся по достижении прибором заданной рабочей температуры.
9. Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 37–39°C составляет 20 минут, после чего можно использовать продукт по назначению или оставить его на необходимое время в подогретом состоянии.
10. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Поддержание тепла / Отмена»**.



Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюда в режиме автоподогрева на долгое время, так как иногда это может привести к изменению их вкусовых качеств. Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

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

IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Правила по уходу и очистке прибора

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить половину лимона в программе «РЫБА НА ПАРУ». **ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, агрессивных растворителей (бензин, ацетон и т. п.).**

Очистка корпуса. Очищайте корпус изделия по мере необходимости в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.

Очистка чаши. Рекомендуется после каждого использования в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

Очистка внутренней алюминиевой крышки

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

Очистка парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

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

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальном желобе на корпусе изделия вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки. Рекомендуется производить очистку внутренней крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

Блюдо не приготовилось до конца

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

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

Продукт переварился

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

При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 27).
<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). • Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. • Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

Блюдо пригорает

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.

Сводная таблица времени приготовления различных продуктов на пару

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



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

Рекомендации по настройкам температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

№	Рабочая температура, °С	Рекомендации по использованию (смотрите книгу рецептов)
1	40	Рекомендуется для приготовления йогуртов, расстойки теста
2	60	Рекомендуется для пастеризации и приготовления зеленого чая, детского питания
3	80	Рекомендуется для приготовления творога, глинтвейна
4	100	Рекомендуется для приготовления безе, варенья
5	120	Рекомендуется для приготовления рульки, тушеного мяса
6	140	Рекомендуется для копчения, обжаривания готовых блюд с приданием им хрустящей корочки
7	160	Рекомендуется для приготовления картофеля фри

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию		Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, ч	Ожидание выхода на рабочую температуру	Автоподогрев
Приготовление на пару	Приготовление на пару овощей		10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	24	+	+
	Приготовление на пару мяса, мантов		40 мин				
	Приготовление на пару рыбы		15 мин				
Жарка	Жарка овощей		10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	+
	Жарка мяса		40 мин				
	Жарка рыбы		15 мин				
Тушение	Тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки		1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	24	-	+
Мультиповар	Приготовление любых блюд по заданному пользователем вручную установкам температуры и времени	Приготовление овощей	15 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	24	+	+
		Приготовление рыбы	20 мин				
		Приготовление мяса	40 мин				
Паста (макаронеры)	Приготовление макаронных изделий,пельменей, хинкали и т. д. Отваривание сосисок и яиц		8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	-	+	+
Экспресс	Приготовление риса, гречи и рассыпчатых каш из круп		25 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24	-	+
Обычная	Приготовление плова		1 ч	30 мин – 2 ч / 5 мин	24	-	+
Каша	Приготовление молочных каш. Варка овощей		10 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24	-	+
Суп	Рекомендуется для приготовления различных первых блюд		1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	24	-	+
Выпечка	Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), различных запеканок и суфле		1 ч	30 мин – 4 ч / 5 мин	24	-	+

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(в комплект поставки не входят)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M4502 и узнать о новинках можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.



RAM-CL1 – универсальные щипцы для чаши

Предназначены для удобного извлечения чаши из мультиварки. Подходят для чаш объемом от 1 до 6 литров. Возможно использование с мультиварками других брендов. Изготовлены из стали. Благодаря прорезиненным рабочим поверхностям обеспечивают надежный захват чаши. Можно мыть в посудомоечной машине.



RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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



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

Предназначены для приготовления различных йогуртов (стр. 33). Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности продукта. Возможно использование с мультиварками других брендов.



RB-A503 – чаша с антипригарным покрытием Daikin® (Япония)

Емкость 5 литров. Обладает улучшенными антипригарными и гигиеническими свойствами. Возможно использование вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-C502 (RIP-C2) – чаша с керамическим покрытием производства компании Anato® (Корея)

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



RB-S500 (RIP-S2) – стальная чаша

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

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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


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




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

USER MANUAL	52
ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	56
ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ.....	61
FOYDALANISH.....	66
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE.....	71
NAUDOTOJO VADOVAS.....	76
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA	81
KASUTUSJUHEND	86

USER MANUAL


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

IMPORTANT SAFEGUARDS


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

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


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

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

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

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

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction. Failure to do so may result in overheating and device malfunction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Failure to do so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards in-

- involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center only. Any repair carried out by unauthorized personnel may result in equipment breakdown, personal injury, device and/or property damage.

Technical Specifications

Model	RMC-M4502
Power	860 W
Voltage	220–240 V, 50 Hz
Bowl capacity	5L
Bowl coating	non-stick ceramic by Anato® (Korea)
Steam valve	removable
Display	monochrome, LCD
Number of programs	34 (16 automatic, 18 programs with manual control)
"Keep Warm" function	yes, up to 24 hours
Disabling "Keep Warm" function	yes
"Reheat" function	yes, up to 24 hours
Temperature control	yes
"Time Delay" function	yes, 2 timers

Programs

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK)
2. ПАР – МЯСО (STEAM – MEAT)
3. ПАР – РЫБА (STEAM – FISH)
4. ПАР – ОВОЩИ (STEAM – VEGETABLES)
5. ЖАРКА – МЯСО (FRY – MEAT)
6. ЖАРКА – РЫБА (FRY – FISH)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (FRY – VEGETABLES)
8. ТУШЕНИЕ (STEW)
9. ВАРКА (BOIL)
10. ВАРКА – ЭКСПРЕСС (BOIL – EXPRESS)
11. ВАРКА – КАША (BOIL – OATMEAL)
12. ПАСТА (PASTA)
13. СУП (SOUP)
14. ВЫПЕЧКА (BAKE)

Packaging Arrangement

Multicooker with a removable bowl	1 pc.
Steaming container	1 pc.
Deep fry basket	1 pc.
Bowl removal tongs	1 pc.
Measuring cup	1 pc.
Serving spoon	1 pc.
Stirring paddle	1 pc.
Paddle/Spoon holder	1 pc.
Power cord	1 pc.
"120 Recipes"	1 pc.
User manual	1 pc.
Service booklet	1 pc.

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

Device Assembly

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1. Lid with a removable steam valve | 7. Steaming container |
| 2. Inner aluminum lid | 8. Serving spoon |
| 3. Removable bowl RB-C502 | 9. Deep fry basket |
| 4. LCD control panel | 10. Power cord |
| 5. Stirring paddle | 11. Bowl removal tongs |
| 6. Measuring cup | 12. Spoon/paddle holder |

Control Panel

1. "Время приготовления" ("Cooking Time") button is used to adjust minutes and hours when:
 - setting the current time;
 - setting the "Time Delay" function;
 - setting the cooking time.

2. "Установка времени" ("Hour/Min") button – is used to select between hours and minutes when setting the current time/"Time Delay" / cooking time.
3. "Отложенный старт" ("Time Delay") button is used to enter the current time setting mode and to select the timer.
4. "Поддержание тепла / Отмена" ("Keep Warm / Cancel") button disables the "Time Delay" function; enables/disables the "Reheat" function; cancels all settings except current time.
5. "Меню" ("Menu") button selects the program.
6. "Варка" ("Boil") – button is used to select the subprogram in "ВАРКА" program.
7. "Вид продукта" ("Product") button selects the product type in "ПАР", "ЖАРКА", and "МУЛЬТИПОВАР" programs.
8. "Температура" ("Temperature") button is used to adjust the temperature in "МУЛЬТИПОВАР".
9. "Старт" ("Start") button activates the program.

Display

1. Selected program indicator.
2. Current time indicator.
3. Cooking time indicator.
4. Timers 1/2 indicator.
5. Product indicator in "ПАР", "ЖАРКА", and "МУЛЬТИПОВАР" programs.
6. "ВАРКА" subprograms indicator.
7. "МУЛЬТИПОВАР" temperature indicator.

I. PRIOR TO FIRST USE

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

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

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

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

II. OPERATION

Before Use

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

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

Setting the Clock

1. Plug in the unit. Press and hold down the "Отложенный старт" button for at least 3 seconds until the minute indicator starts blinking.
2. Repeatedly press the "Время приготовления" button to adjust the minutes. Press and hold the button down to scroll through the digits. When the minutes are set press "Установка времени" button. Hour indicator starts blinking.
3. Repeatedly press the "Время приготовления" button to adjust the hours. Press and hold the button down to scroll through the digits.
4. When the time is set, press "Поддержание тепла / Отмена" button or wait for a few seconds until current time indicator stops blinking.

Setting the Cooking Time

Cooking time set by default for each program can be manually adjusted. Time adjustment range and interval depend on the program selected.

1. Use "Меню" button to select an automatic program. Press "Установка времени" button, minute indicator starts blinking. Repeatedly press "Время приготовления" button to adjust the minutes. Press and hold the button down to scroll through the digits.
2. Press "Установка времени" button, hour indicator starts blinking. Repeatedly press "Время приготовления" button to adjust the hours. Press and hold the button down to scroll through the digits.
3. If you need to set the time of less than one hour, repeatedly press "Время приготовления" button until hour indicator goes off. Press "Установка времени" button, minute indicator starts blinking. Repeatedly press the "Время приготовления" button to adjust the minutes.

Press "Поддержание тепла / Отмена" to cancel the settings and reset, if required.

i Manually adjusting the cooking time, remember that the device automatically starts with the minimum setting available for the program.

REDMOND RMC-M4502 is a non-volatile memory unit. In case of a power cut-off for up to 10 minutes, device resumes its operation without any memory loss, including "Time Delay" function settings.

"Time Delay" function

This function allows programming the device to finish cooking by specific time. Cooking time can be delayed for a period of time from 10 minutes to 24 hours in 10 minute intervals. The device is equipped with 2 independent timers with the function of recalling the most frequently used times.

To set the timer:

1. Press "Меню" button repeatedly to select an automatic cooking program.
2. Use "Установка времени" and "Время приготовления" buttons to adjust the time if required or use the default settings.
3. Press "Отложенный старт" button to select "ТАЙМЕР 1" ("TIMER 1") or "ТАЙМЕР 2" ("TIMER 2").
4. Press "Установка времени" button to enter the hour setting mode, hour indicator starts blinking.
5. Press "Время приготовления" button repeatedly to adjust the hours (in 1 hour intervals).
6. Repeatedly press "Установка времени" button to enter the minute setting mode, minute indicator starts blinking.
7. Press "Время приготовления" button repeatedly to adjust the minutes (in 10 minute intervals).
8. When the time is set, press "Старт" button. "Старт", "Поддержание тепла / Отмена" and "Отложенный старт" button indicators light up. The time by which your food will be ready is displayed.

i "Time Delay" function is available in all programs except "ЖАРКА" and "ПАСТА". Setting the "Time Delay" function remember that in certain programs cooking time begins to count down only when the device reaches its operating temperature.

"Keep Warm" Function

Function is being automatically activated at the end of the cooking program. When the program finishes, the temperature of 70–75°C is being maintained for a period of time up to 24 hours. "Поддержание тепла/Отмена" button indicator lights up and the "Автоподогрев" count up is displayed.

"Reheat" Function

REDMOND RMC-M4502 can be used to reheat a cold meal. Fill up the bowl and place it inside the device. Close the lid and press "Поддержание тепла / Отмена" button. The device will warm the dish up to 70–75°C and will maintain the temperature for up to 24 hours. Repeatedly press the "Поддержание тепла / Отмена" button to disable the function.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure ingredients according to the recipe.
2. Fill the bowl with ingredients and place it inside the device. Make sure that all ingredients including the liquids are below the scale mark indicating maximum capacity. The bowl must be installed without any distortion and make full contact with the heating element.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Press "Меню" button repeatedly to select the program (corresponding program indicator lights up).
5. Select the subprogram by pressing the "Вид продукта" button (for "МУЛЬТИПОВАР"; "ПАР"; "ЖАРКА") or "Варка" button (for "ВАРКА" program). Default cooking time for each subprogram is displayed.
6. Adjust the cooking time if required.
7. Delay the program if required.
8. Press "Старт" button to begin cooking. "Старт" and "Поддержание тепла / Отмена" button indicators light up. Cooking time starts to count down.
9. When cooking time elapses the device makes an audible sound and enters the "Keep Warm" mode ("Поддержание тепла / Отмена" button indicator lights up).
10. Press "Поддержание тепла / Отмена" button to disable the "Keep Warm" function, to interrupt or to cancel the cooking program.



Time Delay function is not available in "ЖАРКА" and "ПАСТА" programs.

The countdown of the cooking time in "ПАР" program begins only when water comes to a full boil providing enough steam; in "МУЛЬТИПОВАР" and "ЖАРКА" – when device reaches its operating temperature; in "ПАСТА" – when water comes to a full boil, ingredients are added, and "Сноп" button is being repressed.

"МУЛЬТИПОВАР" Program

This program can be used to cook any meal with your individual time and temperature settings. Thanks to this versatile program installed, REDMOND RMC-M4502 can function as a number of different kitchen appliances. The program allows adjusting any recipe of your choice for the device.

Default time depends on the type of product selected: "VEGETABLES" ("ОВОЩИ"), "MEAT" ("МЯСО"), "FISH" ("РЫБА"). Default temperature is 160°C.

Time adjustment range is from 5 minutes to 12 hours in 1 minute intervals for the period of time less than 1 hour and 5 minute intervals for over an hour.

Temperature adjustment range (use "Температура" button to adjust) is from 40 to 160°C in 20°C intervals.

"ПАР" Program

This program is recommended for steaming meat, fish, vegetables, baby food, etc. Default time depends on the subprogram selected: "VEGETABLES" ("ОВОЩИ"), "MEAT" ("МЯСО"), "FISH" ("РЫБА"). Cooking time can be manually adjusted from 5 minutes to 1 hour in 1 minute intervals.

Use the steaming container provided to steam foods.

1. Fill the bowl with 600–1000 ml of water. Install the steaming container.
2. Measure ingredients according to the recipe and place them inside the steaming container. Put the bowl inside the device. The bowl must make full contact with the heating element.
3. Follow steps 3–10 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

"ЖАРКА" Program

This program is recommended for frying meat, fish, vegetables, seafood, etc. Default time depends on the type of product selected: "VEGETABLES" ("ОВОЩИ"), "MEAT" ("МЯСО"), "FISH" ("РЫБА"). Cooking time can be manually adjusted from 5 minutes to 1 hour in 1 minute intervals. Frying with an open lid is allowed.

"ТУШЕНИЕ" Program

This program is recommended for making meat, fish, and vegetable stews, jellied meat, and other slow cooked dishes. Cooking time can be manually adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

"ВАРКА" Program

This program is recommended for cooking rice and other grains. Default time depends on the subprogram selected: "ЭКСПРЕСС" ("EXPRESS"), "ОБЫЧНАЯ" ("COOK"), "КАША" ("OATMEAL"). Cooking time can be manually adjusted from 5 minutes to 1.5 hours in 1 minute intervals ("ВАРКА-ЭКСПРЕСС"; "ВАРКА-КАША") and from 30 minutes to 2 hours in 5 minute intervals ("ВАРКА-ОБЫЧНАЯ").

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

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

"ПАСТА" Program

The program is recommended for cooking pasta, eggs, sausages, etc. Cooking time can be manually adjusted from 2 to 20 minutes in 1 minute intervals. An audible signal indicates that the water has come to a full boil. Add ingredients, close the lid, and press "Старт" button. The timer starts to count down the remaining cooking time.



When cooking foods that can foam (pasta, etc.) leave the lid open to avoid boiling away.

"СУП" Program

This program is recommended for cooking different soups, broths, and drinks. Cooking time can be manually adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

"ВЫПЕЧКА" Program

This program is recommended for baking pies, cakes, puddings, etc. Cooking time can be manually adjusted from 30 minutes to 4 hours in 5 minute intervals.

III. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Prior to first use or in order to remove the odor, wipe the bowl and the inner lid of the device with vinegar-water solution and steam half a lemon for 15 minutes using "ПАР-РЫБА" program.

Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use.



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

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

We recommend cleaning inner aluminum lid, steam release valve, and removing condensation after each use.

Press two plastic holders located on the inner side of the main lid and gently pull the inner lid down to remove. Clean the surfaces of both lids and wipe them dry. Slide the inner lid into corresponding slots on the main lid. Gently push the holders until the lid clicks back into place.

Pull the steam release valve up holding it by the cover to remove. Move the locker in direction of an arrow to remove the steam valve cover. Rinse and dry the parts, reassemble the steam valve, and place it back into the lid, with the extraction tip facing the back. Condensation may accumulate in the special cavity around the bowl. Use cloth or tissue to remove.

IV. BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

Problem	Possible Cause	Solution
The device does not switch on	Voltage supply failure	Check the voltage supply
	Voltage supply interruption	Check the voltage supply
The dish is taking too long to cook	There is a foreign object between the bowl and the heating element	Remove the foreign object
	The bowl was not installed properly	Install the bowl evenly, avoiding distortion
	The heating element is dirty	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element

V. PRODUCT WARRANTY

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

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


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

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




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

ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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


ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях, магазинів, офісів або в інших подібних умовах промислової 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 приладу до електромережі перевірте, чи співпадає її напруга з номінальною напругою живлення при-


ладу (див. технічні характеристики або заводську табличку цього виробу).

- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживчу потужність приладу, – невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або займання кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – ця обов'язкова вимога захисту від враження 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 нахилийтеся над приладом під час відкривання кришки.*

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електродріт сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.
- Не простягайте кабель електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла.

Стежте за тим, щоб електрокабель не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може привести до перегрівання і поламки пристрою.
- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконаєтесь, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Суворо дотримуйтесь інструкції з очищення приладу (стор. 59).

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

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

Технічні характеристики

Модель	RMC-M4502
Потужність	860 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Об'єм чаші	5 л
Покриття чаші	антипригарне керамічне Anato® (Корея)
Паровий клапан	знімається
РК-дисплей	монохромний
Кількість програм	34 (16 автоматичних, 18 ручного налаштування)
Автопідігрів	існує, до 24 годин
Функція відключення автопідігріву	існує
Функція розігрівання страв	існує, до 24 годин
Вибір температури приготування	існує
Функція відкладеного старту	існує, 2 таймери

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР
2. ПАР – МЯСО (ПАРА – М'ЯСО)
3. ПАР – РИБА (ПАРА – РИБА)
4. ПАР – ОВОЩИ (ПАРА – ОВОЧІ)
5. ЖАРКА – М'ЯСО (СМАЖЕННЯ – М'ЯСО)
6. ЖАРКА – РИБА (СМАЖЕННЯ – РИБА)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (СМАЖЕННЯ – ОВОЧІ)
8. ТУШЕННЯ (ТУШКУВАННЯ)
9. ВАРКА (ВАРНІННЯ – ЗВИЧАЙНЕ)
10. ВАРКА – ЕКСПРЕС (ВАРНІННЯ – ЕКСПРЕС)
11. ВАРКА – КАША (ВАРНІННЯ – КАША)
12. ПАСТА (МАКАРОНИ)
13. СУП (СУП)
14. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)

Комплектація

Мультиварка зі встановленою всередину чащею	1 шт.
Контейнер для приготування на парі	1 шт.
Кошик для смаження у фритюрі	1 шт.
Щипці для чаші	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Утримувач для черпака/ложки	1 шт.
Кабель електроживлення	1 шт.
Книга «120 рецептов»	1 шт.
Посібник з експлуатації	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.

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

Пристрій моделі

1. Кришка зі знімним паровим клапаном
2. Внутрішня алюмінієва кришка
3. Знімна чаша RB-CS02
4. Панель управління з РК-дисплеєм
5. Плоска ложка
6. Мірна склянка
7. Контейнер для приготування на парі
8. Черпак
9. Кошик для смаження
10. Кабель електроживлення
11. Щипці для видалення чаші
12. Утримувач черпака/ложки

Призначення кнопок

1. «Время приготовления» («Час приготування») – налаштування значень годин і хвилин:
 - під час налаштування поточного часу;
 - під час налаштування таймерів відкладеного старту;
 - під час налаштування часу приготування в програмі.
2. «Установка времени» («Налаштування часу») – вибір «години/хвилини» в режимі налаштування поточного часу, відкладеного старту або часу приготування.
3. «Отложенный старт» («Відкладений старт») – вхід в режим налаштування поточного часу; вибір одного з двох таймерів відкладеного старту.
4. «Поддержание тепла / Отмена» («Підтримка тепла / Відміна») – відключення функції підтримки температури готових страв; включення і відключення режиму розігрівання; відміна усіх програм і налаштувань, окрім налаштувань поточного часу.
5. «Меню» – вибір програми приготування.
6. «Варка» («Варіння») – вибір підпрограми в програмі «ВАРКА».
7. «Вид продукта» («Вид продукту») – вибір виду продукту в програмах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР».
8. «Температура» – зміна температури приготування в програмі «МУЛЬТИПОВАР».
9. «Старт» – запуск програми приготування.

Будова дисплею

1. Індикатор обраної програми приготування
2. Індикатор поточного часу
3. Індикатор часу приготування
4. Індикатор таймерів 1 і 2 відкладеного старту
5. Індикатор виду продукту на програмах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР»
6. Індикатор підпрограм в програмі «ВАРКА»
7. Індикатор температури приготування на програмі «МУЛЬТИПОВАР»

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Обережно розпакуйте виріб і витягніть його з коробки, видаліть усі пакувальні матеріали і рекламні наклеїтки за винятком наклеїтки з серійним номером.

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

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

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед першим включенням

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

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

Налаштування годинника

1. Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте впродовж трьох секунд кнопку «Отложенный старт», на дисплеї почне блимати індикатор хвилин поточного часу.
2. Натисненням кнопки «Время приготовления» крок за кроком змінійте значення хвилин. Якщо утримувати кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення. Після закінчення встановлення хвилин натисніть кнопку «Установка времени», на дисплеї почне блимати індикатор годин поточного часу.
3. Натисненням кнопки «Время приготовления» крок за кроком змінійте значення годин. Якщо утримувати кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення.
4. Після закінчення налаштування часу натисніть кнопку «Поддержание тепла / Отмена» або зачекайте декілька секунд, поки індикатор часу не перестане блимати.

Налаштування часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-M4502 передбачена можливість ручної зміни часу приготування, встановленого за замовчуванням для кожної програми. Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежить від обраної програми приготування.

1. Натисненням кнопки «Меню» виберіть автоматичну програму приготування. Натисніть кнопку «Установка времени», почне блимати індикатор хвилин. Натисненням кнопки «Время приготовления» крок за кроком змінійте значення хвилин. Якщо утримувати кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення.
2. Натисніть кнопку «Установка времени», почне блимати індикатор годинника. Натисненням кнопки «Время приготовления» крок за кроком змінійте значення годин. Якщо утримувати кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення.
3. За необхідності встановити час приготування менше однієї години в режимі налаштування часу приготування послідовно натискайте кнопку «Время приготовления» до зникнення з дисплея індикатора годинника. Натисніть кнопку «Установка времени», індикатор хвилин почне блимати. Послідовним натисненням кнопки «Время приготовления» встановіть потрібне значення хвилин.

Для відміни зроблених налаштувань натисніть кнопку «Поддержание тепла / Отмена». При необхідності введіть всю програму приготування заново.

i Під час зміни автоматичної програми вручну прилад відразу встановлює мінімальний час приготування.

Мультиварка REDMOND RMC-M4502 має енергонезалежну пам'ять. При тимчасовому відключенні електроживлення до 10 хвилин всі задані налаштування, включаючи налаштування відкладеного старту, зберігаються.

Функція «Відкладений старт»

Дозволяє задати точний час, до якого має бути виконана автоматична програма приготування. Відкладіть процес приготування можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин з кроком налаштування по 10 хвилин. Прилад обладнаний двома незалежними таймерами, що дозволяють запам'ятати час, за який найчастіше готується їжа.

Для налаштування таймера:

1. Натисненням кнопки «Меню» виберіть автоматичну програму.
2. Кнопками «Установка времени» і «Время приготовления» встановіть необхідний час роботи програми або залиште заводські значення часу приготування.
3. Натисненням кнопки «Отложенный старт» виберіть «ТАЙМЕР 1» або «ТАЙМЕР 2».
4. Натисненням кнопки «Установка времени» включіть режим налаштування годинника на таймері, індикатор годинника почне блимати.

- За допомогою кнопки «Время приготовления» встановити необхідне значення годин (крок налаштування – 1 година).
- Повторним натисненням кнопки «Установка времени» включити режим налаштування хвилини на таймері, індикатор хвилини почне блимати.
- За допомогою кнопки «Время приготовления» встановити необхідне значення хвилини (крок налаштування – 10 хвилини).
- Після закінчення налаштування часу натисніть «Старт». Індикатори кнопок «Старт», «Поддержание тепла / Отмена» і «Отключенный старт» засвіяться. На дисплеї буде відображено час готовності страви.

І Використання функції «Відкладений старт» можливо для усіх програм, за винятком програм «ЖАРКА» і «ПАСТА».

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

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрів)

Автопідігрів включиться автоматично разом із запуском обраної програми приготування і після її закінчення може підтримувати температуру готової страви на рівні 70–75°C впродовж 24 годин. При включенні автопідігріву індикатори кнопки «Поддержание тепла / Отмена» світитимуться, а після закінчення програми приготування на дисплеї відображається відлік часу роботи в цьому режимі.

Функція розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M4502 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Переключіть готову страву до чаші, встановіть її в корпус приладу, закрийте кришку і натисніть кнопку «Поддержание тепла / Отмена». Страву буде розігріто до 70–75°C і можна підтримувати її в гарячому стані впродовж 24 годин. Повторне натиснення кнопки «Поддержание тепла / Отмена» відключить розігрівання. Для відключення автопідігріву натисніть кнопку «Поддержание тепла / Отмена».

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

- Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
- Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програмою приготування і вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, вклячені рідину, знаходилися нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно прилягає до нагрівального елемента.
- Закрийте кришку мультиварки до появи звуку клацання. Підключіть прилад до електромережі.
- Натискаючи кнопку «Меню» виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї загориться індикатор відповідної програми).
- Якщо в програмі передбачений вибір виду продукту, виберіть відповідну підпрограму натисненням кнопки «Вид продукта» (для програм «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА») або «ВАРКА» (для програм «ВАРКА»). Для кожної підпрограми встановлено власне значення часу приготування за замовчуванням, яке відображається на дисплеї приладу.
- Ви можете змінити встановлене за замовчуванням значення часу.
- При необхідності встановіть час відкладеного старту (див. «Функція «Відкладений старт»). Функція «Відкладений старт» недоступна під час використання програм «ЖАРКА» і «ПАСТА».
- Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Загоряться індикатори кнопок «Старт» і «Поддержание тепла / Отмена». Почнетесь виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування.
- Про завершення програми приготування Вас сповістить звуковий сигнал. Далі переключіть в режим автопідігрів (горить індикатор кнопки «Поддержание тепла / Отмена»).
- Щоб відмінити введenu програму, переврати процес приготування або автопідігріву, натисніть кнопку «Поддержание тепла / Отмена».

І Функція «Відкладений старт» недоступна під час використання програм «ЖАРКА» і «ПАСТА».

У програмі «ПАР» зворотний відлік починається після закінчення води і досягнення достатньої густини пари в чаші; у програмі «МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» – після виходу приладу в робочий режим; у програмі «ПАСТА» – після закінчення води в чаші, закладення продуктів і повторного натиснення кнопки «Старт».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Ця програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури і часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M4502 зможе замінити шільний ряд кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким цікавим для Вас рецептом, прочитаному в старій кулінарній книзі або узятому з Інтернету.

Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту: «ОВОЩИ» («ОВОЧІ»), «МЯСО» («М'ЯСО»), «РЫБА» («РИБА»). Температура приготування за замовчуванням – 160°C.

Діапазон ручного регулювання часу: 5 хвилин – 12 годин з кроком налаштування по 1 хвилині для інтервалу до 1 години або 5 хвилин – для інтервалу від 1 до 12 годин.

Діапазон ручного регулювання температури (змінюється натисненням кнопки «Температура»): 40–160°C з кроком зміни 20°C.

Програма «ПАР» (приготування на парі)

Рекомендується для приготування на парі овочів, м'яса, риби, дієтичних і вегетаріанських страв, мант, страв дитячого меню. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту: «ОВОЩИ» («ОВОЧІ»), «МЯСО» («М'ЯСО»), «РЫБА» («РИБА»). Можливе налаштування діапазону часу приготування від 5 хвилин до 1 години з кроком налаштування по 1 хвилині.

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

- Налійте в чашу 600–1000 мл води. Встановіть в чашу контейнер для приготування на парі.
- Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері і вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно прилягає до нагрівального елемента.
- Дотримуйтеся вказівок п. 3–10 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження овочів, м'яса, риби, м'ясопродуктів, напівфабрикатів і т. д. Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту: «ОВОЩИ» («ОВОЧІ»), «МЯСО» («М'ЯСО»), «РЫБА» («РИБА»). Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком налаштування по 1 хвилині. Дозволяється смажити продукти при відкритій кришці приладу.

Програма «ТУШЕННЯ»

Рекомендується для тушування овочів, м'яса, риби, м'ясопродуктів, а також для приготування холодців і інших страв, що вимагають тривалого теплової обробки. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ВАРКА»

Рекомендується для приготування рису, гречки і розсипчастих каш з круп. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми: «ЭКСПРЕСС» («ЕКСПРЕС»), «ОБЫЧНАЯ» («ЗВИЧАЙНА»), «КАША». Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком налаштування по 1 хвилині («ВАРКА – ЭКСПРЕСС», «ВАРКА – ОБЫЧНАЯ») і від 30 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 5 хвилин («ВАРКА – КАША»).

Під час варіння молочних каш рекомендується:

- ретельно промивати усі крупи з щільного зерна (рис, гречка, пшоно і тонна п.);
- перед приготуванням змачувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- суворо дотримуватися пропорцій, вказаних в книзі рецептов, змінювати кількість інгредієнтів пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Програма «ПАСТА» (приготування макаронів)

Рекомендується для приготування макаронних виробів, пельменів, хінкалі і т. п., відварювання яєць і сосисок. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 2 до 20 хвилин з кроком налаштування по 1 хвилині. Після запуску програми дочекайтесь звукового сигналу, що інформує про закінчення води, завантажте інгредієнти, закрийте кришку приладу і натисніть кнопку «Старт». Після цього почнетесь зворотний відлік часу приготування.

І Під час приготування деяких продуктів (макарони, пельмені і т. п.) утвориться піна. Для запобігання її можливого витікання за межі чаші можна готувати з відкритою кришкою.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв (суп, борщ, розсолик, юшка, щі, соллянка і т. д.), а також компотів і напоїв. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Рекомендується для приготування випічки (кексов, бісквітів, пирогів). Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 4 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

III. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перш ніж приступати до очищення приладу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолонув. Перед першим використанням або для видалення сторонніх запахів після приготування рекомендуємо протерти чашу і внутрішню кришку приладу 9-процентним розчином оцту і впродовж 15 хвилин прожикіятию половину лимона в програмі «ПАР – РЫБА».

Для очищення приладу використовуйте м'яку тканину і засоби для миття посуду. Радимо робити чистку виробу відразу після використання.

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

Очищення корпусу приладу робиться в міру необхідності. Частіше рекомендується очищати після кожного використання, її можна мити в посудомийній машині. Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню чаші насухо.

Після кожного використання приладу рекомендується робити очищення внутрішньої алюмінієвої кришки і парового клапана, а також видаляти конденсат.

Внутрішню кришку від'єднайте, натиснувши до центру два пластикові фіксатори на нижній стороні основної кришки і без зусиль потягніть внутрішню кришку на себе і вніз. Очистіть поверхню обох кришок і протріть їх насухо. Потім вставте внутрішню кришку в пазі основної і зафіксуйте її, з невеликим зусиллям натиснувши на фіксатори до появи звуку клацання.

Паровий клапан акуратно зніміть, потягнувши його за кришку з невеликим зусиллям вгору і на себе. Натисніть на кламку в напрямку стрілки і відкритіть кришку клапана. Промийте деталі, просушіть, зберіть разом і встановіть паровий клапан на кришку приладу виступом для витягання назд.

Конденсат, який утворюється в процесі приготування їжі і скупується в спеціальній порожниці на корпусі приладу навколо чаші, легко видалити за допомогою серветки.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

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

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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


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

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


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

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

ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

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


ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

 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.

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

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

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

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

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

- 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 сипаттамалар

Үлгі	RMC-M4502
Қуаты	860 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50 Гц
Табақтың көлемі	5 л
Табақтың жабындысы	күйікке қарсы қыш Anato® (Корея)
Бу клапаны	шешілмелі
СК-дисплей	монохромды
Бағдарламалардың саны	34 (16 автоматты, 18 қолмен теңшелетін)
Автосығу	бар, 24 сағатқа дейін
Автосығуды өшіру функциясы	бар
Тағамды ысқу функциясы	бар, 24 сағатқа дейін
Әзірлеу температурасын таңдау	бар
Шегерілген старт функциясы	бар, 2 таймер

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИДАЯШЫ)
2. ПАР – МЯСО (БУ – ЕТ)
3. ПАР – РЫБА (БУ – БАЛЫҚ)
4. ПАР – ОВОЩИ (БУ – КӨКӨНІС)
5. ЖАРКА – МЯСО (КУЙРУ – ЕТ)
6. ЖАРКА – РЫБА (КУЙРУ – БАЛЫҚ)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (КУЙРУ – КӨКӨНІС)
8. ТУШЕНИЕ (БУҚТЫРУ)
9. ВАРКА (АСУ)
10. ВАРКА – ЭКСПРЕСС (АСУ – ЭКСПРЕСС)
11. ВАРКА – КАША (АСУ – БОТҚА)
12. ПАСТА (ПАСТА)
13. СУП (КӨЖЕ)
14. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)

Жинағы

Ішіне табақ орнатылған мультіпісіргіш	1 дана
Буда әзірлеу контейнері	1 дана
Фритюрде қуыруға арналған себет	1 дана
Табақ қысқышы	1 дана
Өлшеу стақаны	1 дана
Ожау	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Ожау/қасық ұстағышы	1 дана
Электр қоректену бауы	1 дана
«120 рецепті» кітабы	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 дана
Сервистік кітапша	1 дана

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

Үлгінің құрылымы

1. Бу клапаны шешілетін қақпақ
2. Ішкі алюминий қақпақ
3. RV-C502 шешілмелі табағы
4. СК-дисплей бар басқару панелі
5. Жалпақ қасық
6. Өлшеу стақаны
7. Буда әзірлеуге арналған контейнер
8. Ожау
9. Қуыру себеті
10. Электр қоректену бауы
11. Табақты шығаруға арналған қысқыш
12. Ожау/қасық ұстағышы

Түймешіктердің мақсаты

1. «Время приготовления» («Әзірлеу уақыты») – сағат пен минуттар мәндерін орнату:
 - ағымдағы уақыты орнатқан кезде;
 - шегерілген старт таймерлерін орнатқан кезде;
 - бағдарламада әзірлеу уақытын орнатқан кезде.
2. «Установка времени» («Уақытты орнату») – ағымдағы уақытты, шегерілген стартты немесе әзірлеу уақытын орнату режимдерінде «сағат» / «минуттарды» таңдау.
3. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») – ағымдағы уақыты орнату режиміне кіру; шегерілген старттың екі таймерінің бірін таңдау.
4. «Поддержание тепла / Отмена» («Жылу ұстау/Болдырмау») – дайын тағамдар температурасын ұстау функциясын өшіру; ысқу режимін қосу және өшіру; ағымдағы уақыт теңшелімдерінен басқа барлық бағдарлама мен теңшелімдерді болдырмау.
5. «Меню» («Мәзір») – әзірлеу бағдарламасын таңдау.
6. «Варка» («Асу») – бағдарлама үшін «ВАРКА» бағдарламасында таңдау.
7. «Вид продукта» (Азық-түлікті таңдау) – азық түрін «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламаларында таңдау.
8. «Температура» – әзірлеу температурасын «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында өзгерту.
9. «Старт» – әзірлеу бағдарламасын іске қосу.

Дисплейдің құрылымы

1. Таңдалған әзірлеу бағдарламасының индикаторы
2. Ағымдағы уақыт индикаторы
3. Әзірлеу уақытының индикаторы
4. Шегерілген старттың 1 және 2 таймерлерінің индикаторы
5. «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламаларында азық түрінің индикаторы
6. «ВАРКА» бағдарламасында ішкі бағдарламалар индикаторы
7. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасының индикаторы

I. ПАЙДАЛАНУДЫҢ АЛДЫНДА

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

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

Аспап корпусын ылғал матамен сүртіңіз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен іс пайда болуы мүмкін, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз.

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

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ**Алғаш рет қосудың алдында**

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

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

Сағатты орнату

1. Аспапты электр желіге қосу. «Отложенный старт» түймешігін басып үш секундтың ішінде ұстаңыз, дисплейде ағымдағы уақыт минуттарының индикаторы жыпылықтай бастайды.

2. «Время приготовления» түймешігін басып, минуттардың мәнін қадамдап өзгертіңіз. Түймешікті үш секундтан көп ұстасаңыз, мән жылдам өзгере бастайды. Минуттарды орнату аяқталысымен «Установка времени» түймешігін басыңыз, дисплейде ағымдағы уақыт сағаттарының индикаторы жыпылықтай бастайды.
3. «Время приготовления» түймешігін басып, сағаттардың мәнін қадамдап өзгертіңіз. Түймешікті үш секундтан көп ұстасаңыз, мән жылдам өзгере бастайды.
4. Уақытты орнату аяқталысымен «Поддержание тепла / Отмена» түймешігін басыңыз немесе уақыт индикаторы жыпылықтағанын қойғанша бірнеше секунд күтіңіз.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M4502 мультіпісіргішінде әр бағдарлама үшін әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын қолмен өзгерту мүмкіндігі қарастырылған. Тапсырылған уақыттың өзгерту қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

1. «Меню» түймешігін басып, автоматты әзірлеу бағдарламасын таңданыз. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минуттар индикаторы жыпылықтай бастайды. «Время приготовления» түймешігін басып, минуттардың мәнін қадамдап өзгертіңіз. Түймешікті үш секундтан көп ұстасаңыз, мән жылдам өзгере бастайды.
2. «Установка времени» түймешігін басыңыз, сағаттар индикаторы жыпылықтай бастайды. «Время приготовления» түймешігін басып, сағаттардың мәнін қадамдап өзгертіңіз. Түймешікті үш секундтан көп ұстасаңыз, мән жылдам өзгере бастайды.
3. Әзірлеу уақытын бір сағаттан аз орнату керек болғанда сағатты орнату режимінде «Время приготовления» түймешігін дисплейден сағат индикаторы кеткенше бірізділікпен басыңыз. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минуттар индикаторы жыпылықтай бастайды. «Время приготовления» түймешігін бірізділікпен басып, минуттардың қажетті мәнін орнатыңыз.

Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Поддержание тепла / Отмена» түймешігін басыңыз. Қажет болғанда бүкіл әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.

i Автоматты бағдарламаны қолмен өзгергенде аспап бірден ең аз әзірлеу уақытын орнатады.

REDMOND RMC-M4502 мультіпісіргіші Энергияға тәуелсіз жайдыға ие. Электр қоректену 10 минутқа дейін уақытша өшкенде шегерілген стартты қоса, барлық тапсырылған теңшелімдер сақталады.

«Шегерілген старт» функциясы

Автоматты әзірлеу бағдарламасы орындалуы қажет дәл уақытты тапсыруға мүмкіндік береді. Әзірлеу уәдерісін 10 минут орнату қадамымен 10 минуттан 24 сағатқа дейін аралықта шегеруге болады. Аспап ат ең жиі әзірленетін уақытты сақтауға мүмкіндік беретін екі тәуелсіз таймермен жабдықталған.

Таймерді теңшеу үшін:

1. «Меню» түймешігін басып автоматты бағдарламаны таңданыз.
2. «Установка времени» және «Время приготовления» түймешіктерімен бағдарлама жұмысының қажетті уақытын орнатыңыз немесе әзірлеу уақытының заумттық мәндерін қалдырыңыз.
3. «Отложенный старт» түймешігін басып, «ТАЙМЕР 1» немесе «ТАЙМЕР 2» таңданыз.
4. «Установка времени» түймешігін басып, таймерде сағатты орнату режимін қосыңыз, сағат индикаторы жыпылықтай бастайды.
5. «Время приготовления» түймешігін көмегімен қажетті сағат мәнін орнатыңыз (орнату қадамы – 1 сағат).
6. «Установка времени» түймешігін қайта басып, таймерде минуттарды орнату режимін қосыңыз, минуттар индикаторы жыпылықтай бастайды.
7. «Время приготовления» түймешігін көмегімен қажетті минуттар мәнін орнатыңыз (орнату қадамы – 10 минут).

- Уақытты орнату аяқталысымен «Старт» басыңыз. «Старт», «Поддержание тепла / Отмена» және «Отложенный старт» түймешіктерінің индикаторы жанады. Дисплейде тағам дайындығының уақыты көрінеді.

i «Шегерілген старт» функциясын «ЖАРКА» мен «ПАСТА» бағдарламаларының басқа барлық бағдарламада пайдалануға болады.

«Шегерілген старт» функциясында уақытты орнатқанда кейбір бағдарламаларда уақыттың есептелуі тек аспап тапсырмалар жұмыс температурасына келгенде басталатынын еске алу керек.

Дайын тағам температурасын ұстау функциясы (автосыту)

Автосыту таңдалған әзірлеу бағдарламасына іске қосылумен бірге автоматты түрде қосылады және ол аяқталғанда дайын тағам температурасын 70–75°C деңгейінде 24 сағат ішінде ұстай алады. Автосыту қосылғанда «Поддержание тепла / Отмена» түймешігінің индикаторы жанады, әзірлеу бағдарламасы аяқталысымен дисплейде осы режимде жұмыс істеу уақытының есептелуі көрінеді.

Тағамды ысыту функциясы

REDMOND RMC-M4502 мультипісіргіш суық тағамды ысыту үшін пайдалануға болады. Дайын тағамды табаққа салыңыз, аспаптың корпусына орнатыңыз, қақпақты жауып, «Поддержание тепла / Отмена» түймешігінің басыңыз. Тағам 70–75°C деңгейіне ысытылады және ыстық күлде 24 сағаттың ішінде ұсталуы мүмкін. «Поддержание тепла / Отмена» түймешігін қайта басыңыз, ысыту өшеді. Автосытуды өшіру үшін «Поддержание тепла / Отмена» түймешігін басыңыз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі

- Қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеңіз).
- Құрамдастарды әзірлеу бағдарламасына сәйкес мультипісіргіш табағына орналастырыңыз және оны аспаптың корпусына енгізіңіз. Сұйықтықпен қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен болғанын байқаңыз. Табақ қисаймай орнатылғанына және қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
- Мультипісіргіш қақпағын сыртты естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
- «Меню» түймешігін басып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде тиісті бағдарламаның индикаторы жанады).
- Егер бағдарламада азық түрін таңдау қарастырылса, «Вид продукта» түймешігін («МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА» бағдарламалары үшін) немесе «ВАРКА» түймешігін («ВАРКА» бағдарламасы үшін) басып тиісті бағдарламаны таңдаңыз. Әр ішкі бағдарлама үшін аспап дисплейінде көрінетін әзірлеу уақытының өзіндік мәні әдепкі орнатылған.
- Әдепкі орнатылған уақыт мәнін өзгерте аласыз.
- Қажет болғанда шегерілген старт уақытын орнатыңыз.
- Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. «Старт» және «Поддержание тепла / Отмена» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Орнатылған бағдарлама орындала бастайды және әзірлеу уақыты керісінше есептеледі.
- Әзірлеу уақыты аяқталғанын туралы дыбыс сигналы ескертеді. Ары қарай аспап автосыту режиміне ауысады («Поддержание тепла / Отмена» түймешігінің индикаторы жанады).
- Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу үдерісін немесе автосытуды үзу үшін «Поддержание тепла / Отмена» түймешігін басыңыз.

i «Отложенный старт» функциясы «ЖАРКА» және «ПАСТА» бағдарламаларын пайдаланылғанда қол жетімсіз.

«ПАР» бағдарламасында керісінше есен су қайнап, табақта жеткілікті тығыздық болған соң басталады; «МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» бағдарламаларында – аспап жұмыс режиміне шыққан соң; «ПАСТА» бағдарламасында – табақта су қайнап, азық-түлік салынып, «Старт» түймешігі қайта басылған соң.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу уақыты мен температура параметрлері бойынша тағамды әзірлеуге арналған. REDMOND RMC-M4502 мультипісіргіш «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының арқасында бір қатар асханалық құралды алмастыруы мүмкін және тағамды іс жүзінде сізге қызық ескі кулинариялық кітапта оқылған немесе Интернеттен алынған кез келген рецепт бойынша әзірлеу мүмкіндігі береді.

Әдепкі әзірлеу уақыты таңдалған азық түрін байланысты: «ОВОЩИ» («КӨКӨНІС»), «МЯСО» («ЕТ»), «РЫБА» («БАЛЫҚ»). Әдепкі әзірлеу температурасы – 160°C.

Уақытты қолмен реттеу аралығы: 1 сағатқа дейін аралық үшін 1 минут немесе 5 минут – 12 сағат дейін аралық үшін 5 минут өзгеру қадамымен 1 ден 12 сағатқа.

Температураны қолмен реттеу аралығы («Температура» түймешігі басылып өзгертіледі): 20°C өзгеру қадамымен 40 – 160°C.

«ПАР» бағдарламасы (буда әзірлеу)

Буда көкөніс, ет, балық, диеталық және вегетариандық тағамдарды, манты, бала мәзірі тағамдарын әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне байланысты: «ОВОЩИ» («КӨКӨНІС»), «МЯСО» («ЕТ»), «РЫБА» («БАЛЫҚ»). Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады.

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

- Табаққа 600–1000 мл су құйыңыз. Табаққа буда әзірлеуге арналған контейнерді орнатыңыз.
- Азықты рецептке сәйкес өлшеп дайындаңыз, контейнерге біркелкі салыңыз және табақты аспап корпусына енгізіңіз. Табақ қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
- «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі» тарауының 3–10 н. нұсқауларын ұстаныңыз.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Көкөніс, ет, балық, теңіз өнімдері, жартылай фабрикал және т.б. қуыруға кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне байланысты: «ОВОЩИ» («КӨКӨНІС»), «МЯСО» («ЕТ»), «РЫБА» («БАЛЫҚ»). Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады. Азықты аспаптың қақпағы ашық тұрғанда қуыруға рұқсат етіледі.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөніс, ет, балық, теңіз өнімдерін бұқтыруға, сонымен қатар ұзақ жылуден өтудеуі талан ететін іркілдек пен басқа тағамдарды әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады.

«ВАРКА» бағдарламасы

Күріш, қарақұмқ пен жармалардан үгілмелі ботқаларды әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты азықтың таңдалған түріне байланысты: «ЭКСПРЕСС», «ОБЫЧНАЯ» («ДЕТТЕП»), «КАША» («БОТҚА»). Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін аралықта («ВАРКА – ЭКСПРЕСС», «ВАРКА – ОБЫЧНАЯ») және 5 минут орнату қадамымен 30 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта «ВАРКА – КАША» орнатуға болады.

Сүтті ботқаларды пісіргенде келесіге кеңес беріледі:

- дәндері бүтін барлық жарманы мұқият жуу (күріш, қарақұмқ, тары және т.б.);
- әзірлеудің алдында мультипісіргіш табағына сары май жағу;
- рецепттер кітабында көрсетілген қатыстықтарды қатаң ұстану, құрамдастардың мөлшерін хабарластықпен өзгерту;
- майы алынбаған сүтті пайдаланылғанда оны 1:1 қатыстықпен сумен араластыру.

«ПАСТА» бағдарламасы (макарон әзірлеу)

Макарон өнімдерін, тұшпара, хинкали және т.б. әзірлеуге, жұмыртқа мен сосискі асуға кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 2 ден 20 минутқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Бағдарламаны іске қосқан соң су қайнағаны туралы хабарлайтын дыбыс сигналын күтіңіз, құрамдастарды салып, аспап қақпағын жабыңыз және «Старт» түймешігін басыңыз. Бұдан кейін әзірлеу уақытының керісінше есептелуі басталады.

i Кейбір азықты (макарон, тұшпара және т.б.) әзірлегенде көбік қалыптасады. Табақ сыртына ықпимал ағызбау үшін қақпағын ашып әзірлеуге болады.

«СУП» бағдарламасы

Әртүрлі сұйық тағамды (көже, борщ, рассольник, балық сорпасы, щи, соялық және т.б.), сонымен қатар компоттар мен сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ВПЕЧКА» бағдарламасы

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

III. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

Аспапты тазалауға кірісудің алдында ол электр желінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз. Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлерен соң бөтен иісті кетіру үшін табақ пен аспаптың ішкі қақпағын 9-пайыздық сірке суы ерітіндісімен сүртуге және жарты лимонды «ПАР – РЫБА» бағдарламасында 15 минуттың ішінде қайнатуға кеңес беріледі.

Аспапты тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жуу құралдарын пайдаланыңыз. Бұйымды пайдаланған соң бірден тазалауға кеңес береміз.

STOP Тазалаған кезде абразивті заттарды, абразивті жабындысы бар субкаларды және химиялық агрессивті заттарды пайдалануға тыйым салынады.

Аспаптың корпусын суға батыруға немесе оны су ағындысының астына қоюға тыйым салынады. Аспап корпусын тазалау қажет болғанда жасалады. Табақты аспапты пайдаланған сайын тазалауға кеңес беріледі, оны ыдыс жуу машинасында жууға болады. Тазалау аяқталысымен табақтың сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз.

Аспапты пайдаланған сайын ішкі алюминий қақпақ пен бу клапанын тазалауға, сонымен қатар конденсатты кетіруге кеңес беріледі.

Негізгі қақпақтың төменгі жағындағы екі пластмассалық бекітісті орталыққа қарай басып және ішкі қақпақты күш салмай өзіңізге қарай және төмен тартып оны ажыратыңыз. Екі қақпақ беттерін тазалаңыз және құрғатып сүртіңіз. Одан кейін ішкі қақпақты негізгінің қуыртарына енгізіңіз, бекітіштерді біраз күш салып сыртты естілгенше басып, бекітіңіз.

Бу клапаны қақпағын біраз күш салып жоғары және өзіңізге қарай тартып, айбайл шешіңіз. Көрсеткіштің бағытымен бекітісті басыңыз және люк қақпағын ашыңыз. Болшектерді жуыңыз, келтіріңіз, біріктіріп жинаңыз және бу клапанын шығаруға арналған шығыңқы жерін артақ қаратып аспап қақпағына орнатыңыз.

Асты әзірлеу барысында қалыптасатын және жабақ айналасында аспап корпусындағы арнайы куыста жиналатын конденсат майлықтың көмегімен жеңіл кетеді.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабарлама	Ықтимал ақаулар	Катені жою
E1-E3	Жүйелік қате. Басқару платасы немесе термоқадаға істен шығуы мүмкін.	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер мультитіпсізгішті қайта қосқанда қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз.

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

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 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, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

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

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

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

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

FOYDALANISH



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

XAVFSIZLIK CHORALARI



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

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

- Asbobni elektr tarmog'iga ulashdan oldin uning kuchlanishi asbob elektr manbasining nominal kuchlanishi bilan mos kelish-kelmasligini tekshirib ko'ring (mahsulot texnik tavsifiga yoki unga zavodda o'rnatilgan taxtachaga qarang).
- Asbob iste'mol qiluvchi quvvat uchun mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning – parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutashish yuz berishiga yoki kabeldan o't chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Asbobni faqat zaminlashga ega bo'lgan rozetkalariga ulang – bu elektr toki urishidan muhofaza qilish majburiy talabi. Uzaytirgichdan foydalanayotganda u ham zaminlashga ega ekaniga ishonch hosil qiling.




DIQQAT! Asbob ishlayotganda uning qobig'i, kosasi va metalldan yasalgan detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxona qo'lqopidan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuymaslik uchun asbob qopqog'ini ochayotganda u tomonga qarab engashmang.

- Foydalanib bo'lgandan so'ng, shuningdek asbobni tozalayotganda yoki uni bir joydan boshqa joyga ko'chirayotganda rozetkadan uzib


qo'ying. Elektr shnurini simdan emas, balki vilkadan ushlab, quruq qo'l bilan sug'urib oling.

- Elektr manba shnurini eshik oralig'idan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazib tortmang. Elektr shnuri chuvalanib va bukilib qolmasligini, o'tkir predmetlar, burchaklar va mebel qirrasiga tegmasligini kuzatib boring.

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

- Asbobni yumshoq yuzaga o'rnatmang, asbob ishlayotgan paytda uning ustini yopmang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Asbobdan ochiq havoda foydalanish taqiqlangan – qurilma qobig'ining ichiga suv yoki begona predmetlar tushishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Asbobni tozalashdan oldin u elektr tarmog'idan uzilgani va to'liq soviganiga ishonch ho-

sil qiling. Asbobni tozalash bo'yicha yo'l-yo'riqlarga qat'iy rioya qiling.

 *Asbob qobig'ini suv ichiga solish yoki uni oqar suv ostiga joylashtirish TAQIQLANADI!*

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

ishlarning barchasini maxsus servis-markaz bajarishi lozim. Noprofessional bajarilgan ish asbobning buzilishiga, jarohatlanish hamda mol-mulkning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

Texnik tavsifi

Model	RMC-M4502
Quvvati	860 Vt
Kuchlanish	220-240 V, 50 Gts
Kosa hajmi	5 l
Kosa qoplamasi	kuyishga bardosh keramik Anato® (Koreya)
Bug' klapani	ajraladigan SK-display
Dasturlari soni	34 (16 avtomatik, 18 qo'lda sozlanadigan dastur)
Avtoqizitish	bor, 24 soatgacha
Avtoqizitishni o'chirish funksiyasi	bor
Taomlarni isitish funksiyasi	bor, 24 soatgacha
Tayyorlash temperaturasini tanlash	bor
Kechiktirilgan start funksiyasi	bor, 2 taymer

Dasturlar

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIOSHOPAZ)
2. ПАР – МЯСО (BUG – GO'SHAT)
3. ПАР – РЫБА (BUG – BALIQ)
4. ПАР – ОВОЩИ (BUG – SABZAVOTLAR)
5. ЖАРКА – МЯСО (QOVURISH – GO'SHT)
6. ЖАРКА – РЫБА (QOVURISH – BALIQ)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (QOVURISH – SABZAVOTLAR)
8. ТУШЕНИЕ (DIMLASH)
9. ВАРКА (PISHIRISH)
10. ВАРКА – ЭКСПРЕСС (PISHIRISH – EKSPRESS)
11. ВАРКА – КАША (PISHIRISH – BOTQA)
12. ПАСТА (PASTA)
13. СУП (SHORVA)
14. ВЫПЕЧКА (NON MAHSULOTLARI)

Butlanishi

Ichiga kosa o'rnatilgan multivarka	1 dona
Bug'da pishirish uchun konteyner	1 dona
Frityurda qovurish uchun savat	1 dona
Kosa uchun qisqich	1 dona
O'lchov stakani	1 dona
Yog'log'i	1 dona
Yassi qoshiq	1 dona
Yog'log'i/qoshiq uchun tutqich	1 dona
Elektr manbai shnuri	1 dona
«120 retsept» kitobi	1 dona
Foydalanishga doir qo'llanma	1 dona
Servis kitobchasi	1 dona

i Ishlab chiqaruvchi o'z mahsulotini takomillashtirish jarayonida mahsulot dizayni, uning butlanishi hamda texnik tavsifiga o'zgartirishlar kiritish va mazkur o'zgarishlar to'g'risida qo'shimcha xabar bermastik huquqiga ega.

Model tuzilishi

1. Ajratiladigan bug' klapanini qopqoq
2. Ichki atyumin qopqoq
3. Ajratiladigan RB-C502 kosasi
4. SK-displayli boshqaruv paneli
5. Yassi qoshiq
6. O'lchov stakani
7. Bug'da tayyorlash uchun konteyner
8. Yog'log'i
9. Qovurish uchun savat
10. Elektr manba shnuri
11. Kosani chiqarish uchun qisqich
12. Yog'log'i/qoshiq tutqich

Knopkalarining vazifasi

1. «Время приготовления» («Tayyorlash vaqti») – soat va minut qiymatlari ni o'rnatish:
 - joriy vaqtni o'rnatayotganda;
 - kechiktirilgan start taymerlarini o'rnatayotganda;
 - dasturla tayyorlash vaqtini o'rnatayotganda.
2. «Установка времени» («Vaqtni o'rnatish») – joriy vaqt, kechiktirilgan start yoki tayyorlash vaqtini o'rnatish rejimlarida «soat»/«minut»ni tanlash.
3. «Отложенный старт» («Kechiktirilgan start») – joriy vaqtni o'rnatish rejimiga kirish; kechiktirilgan start ikki taymeridan birini tanlash.
4. «Поддержание тепла / Отмена» («Issiqni qovvatlash / Bekor qilish») – tayyor taomlar temperaturasini qovvatlash funksiyasini o'chirish; qizitish rejimini yoqish va o'chirish; joriy vaqt sozlamalaridan tashqari, barcha dasturlar va sozlamalarni bekor qilish.
5. «Меню» («Menuyu») – tayyorlash dasturini tanlash.
6. «Варка» («Pishirish») – «ВАРКА» dasturida kichik dasturlarni tanlash.
7. «Вид продукта» («Mahsulot turi») – «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» dasturlarida mahsulot turini tanlash.
8. «Температура» («Temperatura») – «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash temperaturasini o'zgartirish.
9. «Старт» («Start») – tayyorlash dasturini ishga tushirish.

Display tuzilishi

1. Tanlangan tayyorlash dasturi indikator
2. Joriy vaqt indikator
3. Tayyorlash vaqti indikator
4. 1 va 2 kechiktirilgan start taymerlari indikator
5. «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» dasturlarida mahsulot turi indikator
6. «ВАРКА» dasturida kichik dasturlari indikator
7. «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash temperaturasi indikator

I. FOYDALANISHGA KIRISHISHDAN OLDIN

Asbob qutisini oching va uni qutidan ehtiyotkorlik bilan chiqarib oling, seriya raqami ko'rsatilgan yoritqidan tashqari barcha o'rash materiallari va reklama yortliqlarini olib tashlang.

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

Asbob qobig'ini nam mat bilan arting. Kosani sovunli iliq suvda yuving. Yaxshilab quring. Birinchi marta ishlatganda begona hid chiqishi mumkin va bu asbobning nosozligi natijasi hisoblanmaydi. Bu holda asbobni tozalashni amalga oshiring.

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

II. MULTIVARKADAN FOYDALANISH

Birinchi marta yoqishdan oldin

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

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

Soatni o'rnatish

1. Asbobni elektr tarmog'iga ulang. «Отложенный старт» knopkasini bosing va uch sekund mobaynida ushlab turing, displeyda joriy vaqt minutlari indikatorini lipillay boshlaydi.
2. «Время приготовления» knopkasini bosish orqali minutlar qiymatini oldinma-кетин o'zgartiring. Agar knopkani uch sekunddan ortiq ushlab tursangiz, qiymatlarni ildam o'zgartirish boshlanadi. Minutlarni o'rnatishi yakunlagach, «Установка времени» knopkasini bosing, displeyda joriy vaqt soatlari indikatorini lipillay boshlaydi.
3. «Время приготовления» knopkasini bosish orqali soatlar qiymatini oldinma-кетин o'zgartiring. Agar knopkani uch sekunddan ortiq ushlab tursangiz, qiymatlarni ildam o'zgartirish boshlanadi.
4. Vaqtni o'rnatishni yakunlagach, «Поддержание тепла / Отмена» knopkasini bosing yoki vaqt indikatorini lipillashdan to'xtatguncha bir necha sekund kuting.

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RMC-M4502 multivarkasida har bir dastur uchun zavodda o'rnatilgan tayyorlash vaqtini qo'lda o'zgartirish imkoniyati nazarda tutilgan. O'zgartirish qadami va belgilanishi mumkin bo'lgan vaqt diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi.

1. «Меню» knopkasini bosish orqali tayyorlash avtomatik dasturini tanlang. «Установка времени» knopkasini bosing, displeyda minutlar indikatorini lipillay boshlaydi. «Время приготовления» knopkasini bosish orqali minutlar qiymatini oldinma-кетин o'zgartiring. Agar knopkani uch sekunddan ortiq ushlab tursangiz, qiymatlarni ildam o'zgartirish boshlanadi.
2. «Установка времени» knopkasini bosing, displeyda soatlar indikatorini lipillay boshlaydi. «Время приготовления» knopkasini bosish orqali soatlar qiymatini oldinma-кетин o'zgartiring. Agar knopkani uch sekunddan ortiq ushlab tursangiz, qiymatlarni ildam o'zgartirish boshlanadi.
3. Bir soatdan kam bo'lgan tayyorlash vaqtini o'rnatish talab etilgan holda soatni o'rnatish rejimida «Время приготовления» knopkasini displeydan soatlar indikatorini g'uyib bo'lguncha oldinma-кетин bosing. So'ng «Установка времени» knopkasini bosing, displeyda minutlar indikatorini lipillay boshlaydi. «Время приготовления» knopkasini oldinma-кетин bosish yo'li bilan minutlarning kerakli qiymatini o'rnatang.

Kiritilgan o'rnatmalarni bekor qilish uchun «Поддержание тепла / Отмена» knopkasini bosing. Zarur holda tayyorlash dasturini to'liq qaytadan kiriting.

i *Avtomatik dastur qo'lda o'zgartirilganda asbob darhol tayyorlash minimal vaqtini aks ettiradi.*

i *REDMOND RMC-M4502 multivarkasi energiyadan mustaqil xatiraga ega. Elektr quvvati 10 minutgacha vaqtinchalik o'chirilganida, o'rnatilgan sozlamalarning barchasi, shu jumladan kechiktirilgan start sozlamalari saqlanib qoladi.*

«Отложенный старт» funksiyasi

Tayyorlash avtomatik dasturi bajarilishi lozim bo'lgan aniq vaqtni belgilash imkonini beradi. Tayyorlash jarayonini kechiktirish 10 minutdan 24 soatgacha bo'lgan vaqt doirasida amalga oshirilishi mumkin, bunda o'rnatilgan qadami – 10 minut. Asbob taom tayyorlash ayniqsa ko'p amalgacha oshiriladigan vaqtni eslab qolish imkonini beruvchi ikki mustaqil taymer bilan jhozlangan.

Taymerni sozlash uchun:

1. «Меню» knopkasini bosish orqali tayyorlash avtomatik dasturini tanlang.
2. «Установка времени» va «Время приготовления» knopkalarini yordamida dasturning kerakli ish vaqtini oʻrnatning yoki zavodda oʻrnatilgan tayyorlash vaqti qiymatlarini qoldiring.
3. «Отложенный старт» tugmasini bosish orqali «ТАЙМЕР 1» yoki «ТАЙМЕР 2» ni tanlang.
4. «Установка времени» knopkasini bosish orqali taymerda soatni oʻrnatish rejimini yoqing, soatlar indikatorini lipillay boshlaydi.
5. «Время приготовления» knopkasi yordamida soatning kerakli qiymatini oʻrnatning (oʻrnatish qadami – 1 soat).
6. «Установка времени» knopkasini qayta bosish orqali taymerda minutni oʻrnatish rejimini yoqing, minutlar indikatorini lipillay boshlaydi.
7. «Время приготовления» knopkasi yordamida minutning kerakli qiymatini oʻrnatning (oʻrnatish qadami – 10 minut).
8. Vaqtni oʻrnatishni yakunlagach, «Старт» knopkasini bosing. «Старт», «Поддержание тепла / Отмена» va «Отложенный старт» knopkalarining indikatorlari yana boshlaydi. Displayda taom tayyor boʻladigan vaqt aks etadi.

i «Отложенный старт» funktsiyasi barcha dasturlar uchun qoʻllanishi mumkin, «ЖАРКА» va «ПАСТА» dasturlari bundan mustasno.

«Отложенный старт» funktsiyasida vaqtni oʻrnatayotganda boʻzi bir dasturlarda vaqtni hisoblash faqat asbob belgilangan ishchi temperaturaga chiqqandan keyin boshlanishini eʼtiborga olish zarur.

Tayyor taomlar temperaturasini quvvatlash (avtoqizitish) funktsiyasi

Avtoqizitish tanlangan tayyorlash dasturi ishga tushirilishi bilan bir vaqtda oʻz-oʻzidan yoqiladi va shundan soʻng tayyor mahsulot temperaturasini 70–75°C darajasida 24 soat maboynda saqlab turishi mumkin. Avtoisitish yoqilganda «Поддержание тепла / Отмена» knopkasi indikatorini yonadi, tayyorlash dasturining ish vaqti tugaganidan keyin esa displayda mazkur rejimda ishlash vaqti hisobi aks etadi.

Taomlarni isitish funktsiyasi

REDMOND RMC-M4502 multivarkasidan sovuq taomlarni isitish uchun foydalanishi mumkin. Tayyor taomni multivarka kosasiga soling, kosani asbob qobigʻi ichiga oʻrnatning, qorqonni yoping va «Поддержание тепла / Отмена» knopkasini bosing. Taom 70–75°C gacha isitiladi va issiq holatda 24 soat maboynda saqlanishi mumkin. «Поддержание тепла / Отмена» knopkasini qayta bosish taomni isitish funktsiyasini oʻchiradi. Avtoqizitish funktsiyasini oʻchirish uchun «Поддержание тепла / Отмена» knopkasini bosing.

Avtomatik dasturlardan foydalanganida harakatlarni umumiy tartibi

1. Kerakli ingredientlarni tayyorlang (oʻlchab ajratning).
2. Ingredientlarni kosa ichida tayyorlash dasturiga muvofiq joylashtiring va kosani asbob qobigʻi ichiga oʻrnatning. Barcha ingredientlar, shu jumladan suyuqlik kosaning ichki yuzasidagi eng yuqori sath belgisidan pastda turishini kuzatning. Kosa qiyshiq oʻrnatilmaganiga va qizitish elementiga tegib turganiga ishonch hosil qiling.
3. Multivarka qorqogʻini qirs etgan tovush chiqqunga qarab berkiting. Asbobni elektr tarmoqʻiga ulang.
4. «Меню» knopkasini bosib kerakli tayyorlash dasturini tanlang (displayda tegishli dastur indikatorini yonadi).
5. Agar dasturda mahsulot turini tanlash nazarda tutilgan boʻlsa, «Вид продукта» knopkasini («МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА» dasturlari uchun) yoki «ВАРКА» knopkasini («ВАРКА» dasturi uchun) bosish orqali tegishli kichik dasturni tanlang. Har bir kichik dastur uchun oʻz tayyorlash vaqti qiymati zavodda oʻrnatilgan boʻlib, u asbob displayda aks etadi.
6. Siz zavodda oʻrnatilgan vaqt qiymatini oʻzgartirishingiz mumkin.

7. Zarur holda kechiktirilgan start vaqtini oʻrnatning.
8. Tayyorlash dasturini ishga tushirish uchun «Старт» knopkasini bosing. «Старт» va «Поддержание тепла / Отмена» knopkalarining indikatorlari yonadi. Oʻrnatilgan dasturini bajarish va tayyorlash vaqtini ortga qarab hisoblash jarayoni boshlanadi.
9. Tayyorlash dasturining ishi yakunlangani haqida sizni tovushli signal xabarдор qiladi. Shundan soʻng asbob avtoqizitish rejimiga oʻtadi («Поддержание тепла / Отмена» knopkasi indikatorini yonadi).
10. Kiritilgan dasturi bekor qilish, tayyorlash yoki avtoqizitish jarayonini toʻxtatish uchun «Поддержание тепла / Отмена» knopkasini bosing.

i «Отложенный старт» funktsiyasi «ЖАРКА» va «ПАСТА» dasturlaridan foydalanilganda ishlamaydi.

«ПАР» dasturida vaqtni ortga qarab hisoblash suv qaynaganidan va kosada bugʻ zichligʻining yetarli darajasiga erishilganidan keyin; «МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» dasturlarida – asbob ish rejimiga chiqqandan keyin; «ПАСТА» rejimida – kosada suv qaynaganidan, mahsulotlar tayyor ichiga solinganidan va «Старт» knopkasi qayta bosilganidan keyin boshlanadi.

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi

Mazkur dastur taomlarni foydalanuvchi belgilangan temperatura parametrlari va tayyorlash vaqtiga koʻra pishirish uchun moʻljallangan. «МУЛЬТИПОВАР» dasturi vositasida REDMOND RMC-M4502 multivarkasi bir qator oshxona asboblari oʻrinni bosishi mumkin va siz eski taomlar kitobidan yoki Internetdan olgan har qanday retsept boʻyicha taom tayyorlash uchun imkoniyat yaratadi. Zavodda oʻrnatilgan tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turi: «ОВОЩИ» («SABZAVOTLAR»), «МЯСО» («ГОՏНТ»), «РЫБА» («БАЛИҚ») ga bogʻliq. Zavodda oʻrnatilgan tayyorlash temperaturasi – 160°C.

Vaqtni qoʻlda sozlash diapazoni: 5 minut – 12 soat, bunda oʻzgartirish qadami: 1 soatgacha oraliq uchun – 1 minut; 1 soatdan 12 soatgacha oraliq uchun – 5 minut.

Temperaturani qoʻlda sozlash diapazoni («Температура» knopkasini bosish yoʻli bilan oʻzgartirildi): 40–160°C, bunda oʻzgartirish qadami – 20°C.

«ПАР» dasturi (bugʻda pishirish)

Sabzavotlar, goʻsht, baliq goʻshiti, parhez va vegetariancha taomlar, manti, bolalar uchun taomlarni bugʻda pishirish uchun tavsiya etiladi. Zavodda oʻrnatilgan tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turi: «ОВОЩИ» («SABZAVOTLAR»), «МЯСО» («ГОՏНТ»), «РЫБА» («БАЛИҚ») ga bogʻliq. Tayyorlash vaqti diapazoni 5 minutdan 1 soatgacha oʻrnatilishi mumkin, bunda oʻrnatish qadami – 1 minut.

Mazkur dasturda taom pishirish uchun maxsus konteyner (komplektga kiradi) dan foydalaning:

1. Kosaga 600–1000 ml suv quyung. Kosa ichiga bugʻda ovqat pishirish uchun konteynerni oʻrnatning.
2. Mahsulotlarni retseptga muvofiq oʻlchab ajratning va tayyorlang, ularni konteyner ichiga bir tekis joylashtiring va kosani asbob qobigʻi ichiga oʻrnatning. Kosa qizitish elementiga tegib turganiga ishonch hosil qiling.
3. «Аvtomatik dasturlardan foydalanganida harakatlarni umumiy tartibi» boʻlimining 3–10-bandlari koʻrsatmalariga rioya qiling.

«ЖАРКА» dasturi

Sabzavotlar, goʻsht, baliq goʻshiti, dengiz mahsulotlari, yarim fabrikatlar va hokzalarni qovurish uchun tavsiya etiladi. Zavodda oʻrnatilgan tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turi: «ОВОЩИ» («SABZAVOTLAR»), «МЯСО» («ГОՏНТ»), «РЫБА» («БАЛИҚ») ga bogʻliq. Tayyorlash vaqti diapazoni 5 minutdan 1 soatgacha qoʻlda oʻrnatilishi mumkin, bunda oʻrnatish qadami – 1 minut. Mahsulotlarni asbob qorqogʻini yopmasdan qovurishga ruxsat etiladi.

«ТУШЕНИЕ» dasturi

Sabzavotlar, goʻsht, baliq goʻshiti, dengiz mahsulotlarini dimlash, shuningdek itvira tayyorlash hamda issiqlik bilan qoʻshimcha ishlav berishni talab qiluvchi boshqa

taomlarni tayyorlash uchun tavsiya etiladi. Tayyorlash vaqti diapazoni 10 minutdan 12 soatgacha qoʻlda oʻrnatilishi mumkin, bunda oʻrnatish qadami – 5 minut.

«ВАРКА» dasturi

Guruch, grechka pishirish hamda yormalardan sochiluvchan boʻtqalar tayyorlash uchun tavsiya etiladi. Zavodda oʻrnatilgan tayyorlash vaqti tanlangan dastur: «ЭКСПРЕСС» («EKSPPRESS»), «ОБЫЧНАЯ» («ODDIY»), «КАША» («ВОТQА») ga bogʻliq. Tayyorlash vaqti diapazoni 5 minutdan 1 soatu 30 minutgacha qoʻlda oʻrnatilishi mumkin, bunda oʻrnatish qadami – 1 minut («ВАРКА – ЭКСПРЕСС», «ВАРКА – ОБЫЧНАЯ»), tayyorlash vaqti diapazoni 30 minutdan 2 soatgacha oʻrnatilganda esa, oʻrnatish qadami 5 minut («ВАРКА – КАША»).

Sutli boʻtqalarni pishirganda quyidagilar tavsiya etiladi:

- butun dondan tayyorlangan barcha yormalar (guruch, grechka, oqlangan tariq va sh.k.) ni yaxshilab yuvish;
- ovqat pishirishdan oldin multivarka kosasining ichiga saryogʻ surtish;
- retseptlar kitobida koʻrsatilgan nisbatlarga qatʼiy rioya qilish, ingredientlar miqdorini mutanosib ravishda oʻzgartirish;
- qaymogʻi olinmagan sutni ishlatganda unga ichimlik suvini 1:1 nisbatda qoʻshish.

«ПАСТА» dasturi (makaron tayyorlash)

Makaron mahsulotlari, chuchvara, manti va shu kabilar tayyorlash, tuxum va sosikalarni qaynatish uchun tavsiya etiladi. Tayyorlash vaqti diapazoni 2 minutdan 20 minutgacha qoʻlda oʻrnatilishi mumkin, bunda oʻrnatish qadami – 1 minut. Dasturini ishga tushirgandan soʻng suv qaynaganidan darak beruvchi tovushli signal yangrinishini kuting, soʻng ingredientlarni soling, asbob qorqogʻini yoping va «Старт» knopkasini bosing. Shundan keyin tayyorlash vaqtini ortga qarab hisoblash boshlanadi.

Ayrim mahsulotlar (makaron, chuchvara va sh.k.)ni pishirish vaqtda koʻpik hosil boʻladi. Koʻpik kosadan tashib chiqishining oldini olish uchun taomni asbob qorqogʻini yopmasdan tayyorlash mumkin.

«СУП» dasturi

Turti suyuq ovqatlar (shoʻrva, karam shoʻrva, rassolniki, baliq shoʻrvasi, solyanika va h.k.) ni pishirish, shuningdek kompot va ichimliklari tayyorlash uchun tavsiya etiladi. Tayyorlash vaqti diapazoni 10 minutdan 8 soatgacha qoʻlda oʻrnatilishi mumkin, bunda oʻrnatish qadami – 5 minut.

«ВЫПЕЧКА» dasturi

Non mahsulotlari (keks, biskvit, pirog va sh.k.) ni tayyorlash uchun tavsiya etiladi. Tayyorlash vaqti diapazoni 30 minutdan 4 soatgacha qoʻlda oʻrnatilishi mumkin, bunda oʻrnatish qadami – 5 minut.

III. TOZALASH VA QAROV

Asbobni tozalashga kirishishdan oldin u elektr tarmoqdan uzib qoʻyilganiga va toʻliq soviganiga ishonch hosil qiling. Birinchi marta ishlatishdan oldin yoki ovqat pishirgandan soʻng begona hidlarni bartaraf etish uchun kosani va asbobning ichki qorqogʻini 9 foizli sirkas eritmasi bilan artish va yarima litomni «ПАР – РЫБА» dasturida 15 minut maboynda qaynatish tavsiya etiladi.

Asbobni tozalash uchun yumshoq matolarni va idish yuvish uchun vositalarni ishlatning. Asbobdan foydalanilganidan soʻng uni darhol tozalashni maslahat beramiz.

STOP *Tozalash chogʻida abraziv moddalar, abraziv qoplamali gubkalar va kimyoviy tashuvchi agressiv moddalarni ishlatish taqiqlanadi. Asbob qobigʻini suvga solish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish man etiladi.*

Asbob qobigʻini tozalash zaruratga qarab amalda oshiriladi. Kosani har safar ishlatgandan soʻng tozalash tavsiya etiladi, uni idish yuvish mashinasida yuvish mumkin. Tozalash yakunlangandan soʻng kosaning tashqi yuzasini quruq qilib artning.

Asbobdan har safar foydalanganidan so'ng ichki alyumin qopqoq va bug' klapanini tozalash, shuningdek kondensat qatlamini olib tashlash tavsiya etiladi.

Ichki qopqoqni asosiy qopqoqning quyi tomonidan ikki plastmassa qaydlagichni markaz tomonga qaratib bosish hamda ichki qopqoqni o'zingiz tomonga va pastga qarata ohista tortish yo'li bilan ajratib oling. Ikkala qopqoq yuzasini tozalang va ularni quruq qilib arting. So'ng ichki qopqoqni qaydlagichlarning pazalariga kiriting va qaydlagichlarni qirs etgan tovush etishitgunga qadar bosib o'rnatning.

Bug' klapanini uning qopqoq'ini yuqoriga va o'zingizga qaratib ohista tortish orqali yechib oling. Zashchelkani mili yonalishida bosing va klapan qopqoq'ini oching. Detailarni yuvib tozalang, quritning, qayta tering va bug' klapanini asbobning qopqoq'iga chiqarib olish uchun bo'tig'ini kiritib o'rnatning.

Ovqat tayyorlash jarayonida hosil bo'ladigan va asbob qobig'idagi maxsus bo'shliqda kosa atrofida toplanadigan kondensat qatlamini salfetka yordamida osongina olib tashlash mumkin.

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUHOJAJAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatolarni bartaraf qilish
E1-E3	Tizim xatosi. Boshqaruv platasi yoki harorat datc-hiklari ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.	Jilhozi elektr tarmog'idan uzing, uni sovutning. Qopqoqni zich yoping. Agar nosozlikni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatti xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

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

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

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

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

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

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

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

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE



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

MĂSURI DE SECURITATE




Producătorul nu este responsabil pentru 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 utilizare 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 – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
 - Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.
-  **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 deplasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.

- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

 *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 (vezi „Curățare și întreținere”).

 **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 nesupravegheați 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.

Specificații tehnice

Modelul	RMC-M4502
Putere	860 Wt
Tensiunea	220-240 V, 50 Hz
Capacitatea castronului.....	5 L
Acoperirea castronului.....	strat antiaderent de ceramică Anato® (Coreea)
Supraș de abur	detasabil
Afșaj LCD	monocrom
Numărul de programe	34 (16 prestate, 18 setări manuale)
Autoîncălzire	da, până la 24 de ore
Funcția de oprire a autoîncălzirii	da
Funcția de încălzire a mâncărilor	da, până la 24 de ore
Selectarea temperaturii de gătit	da
Temporizator	da, 2 cronometre

Programe

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚĂR)
2. ПАР – МЯСО (LA ABUR – CARNE)
3. ПАР – РЫБА (LA ABUR – PEȘTE)
4. ПАР – ОВОЩИ (LA ABUR – LEGUME)
5. ЖАРКА – МЯСО (PRĂJIREA – CARNE)
6. ЖАРКА – РЫБА (PRĂJIREA – PEȘTE)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (PRĂJIREA – LEGUME)
8. ТУШЕНИЕ (ÎNĂBUSIRE)
9. ВАРКА (FIERBEREA)
10. ВАРКА – ЭКСПРЕС (FIERBEREA – EXPRESS)
11. ВАРКА – КАША (FIERBEREA – TERCI)
12. ПАСТА (PASTA)
13. СУП (SUPĂ)
14. ВЫПЕЧКА (PRODUSE DE PATISERIE)

Accesorii incluse

Multifierător cu castronul instalat în interior	1 buc.
Coș pentru gătit la abur	1 buc.
Coș pentru friteuze.....	1 buc.
Clește pentru castron	1 buc.
Pahar gradat	1 buc.
Polonic	1 buc.
Spatula	1 buc.
Support pentru polonic / spatula.....	1 buc.
Cablu de alimentare	1 buc.
Carte de bucate „120 de rețete”	1 buc.
Manualul proprietarului	1 buc.
Carte service	1 buc.

i Prodătorul are dreptul de a face modificări de proiectare. În accesoriile incluse, precum și în specificațiile tehnice ale produsului, în cursul de îmbunătățire a produselor fără o notificare prealabilă de astfel de modificări.

Descriere

1. Capac cu supraș de abur detașabil
2. Capac intern din aluminiu
3. Castron detașabil RB-C502
4. Panou de control cu display LCD
5. Spatula
6. Pahar gradat
7. Coș pentru gătit la abur
8. Polonic
9. Coș pentru friteuze
10. Cablu de alimentare
11. Clește pentru extragerea castronului
12. Support pentru polonic / spatula

Destinația butoanelor

1. «Время приготовления» („Timp de preparare”) – setarea orelor și minutilor.
 - la setarea orei curente;
 - la temporizator;
 - la setarea timpului de prelucrare.
2. «Установка времени» („Setarea timpului”) – selecția „ore” / „minute” în modulile de setare a timpului curent, temporizator sau timpul de preparare.
3. «Отложенный старт» („Temporizator”) – intrarea în regimul de setare a orei curente, alegerea uneia dintre cele două cronometre.
4. «Поддержание тепла / Отмена» („Menținerea căldurii / Anulare”) – dezactivează funcția de menținere a căldurii a mâncărilor gata preparate, pornirea și stoparea regimului de încălzire, anularea tuturor programelor și setărilor, cu excepția setării timpului curent.
5. «Меню» („Menu”) – selectarea programului de preparare.
6. «Варка» («Fierberea») – selectarea subprogramului în programul «ВАРКА».
7. «Вид продукта» („Tipul alimentelor”) – selectarea tipului de produse în programele «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР».
8. «Температура» („Temperatura”) – schimbarea temperaturii de preparare în «МУЛЬТИПОВАР».
9. «Старт» («Start») – pornirea programului de preparare.

Afșaj LCD

1. Indicatorul programului selectat
2. Indicatorul orei curente
3. Indicatorul timpului de preparare
4. Indicatorul cronometrelor 1 și 2 a temporizatorului
5. Indicatorul tipului de alimente la programe «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР».
6. Indicatorul subprogramelor pentru programul «ВАРКА».
7. Indicator temperaturii de prelucrare la programul «МУЛЬТИПОВАР».

I. ÎNȚEAPTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

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

Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscăți minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului (vezi „Curățare și întreținere”).

! Atenție! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.

II. EXPLOATAREA OALEI I CRAB VU PRESIUNII

Înainte de prima conectare

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

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

Setarea ceasului

1. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare. Apăsăți și țineți apăsat timp de trei secunde butonul «Отложенный старт», pe ecran va clipi indicatorul minutilor orei curente.
2. Apăsând butonul «Время приготовления», schimbați treptat semnificația minutilor. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, se va porni accelerat schimbarea semnificației. După ce ați stabilit minulele, apăsați butonul «Установка времени», pe ecran va clipi indicatorul ceasului orei curente.
3. Apăsând butonul «Время приготовления», schimbați treptat ora. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, se va porni accelerat schimbarea semnificației.
4. La sfârșitul setării timpului apăsați butonul «Поддержание тепла / Отмена» sau așteptați câteva secunde până când indicatorul de timp nu mai clipește.

Setarea timpului de preparare

Multifierătorul Redmond RMC-M4502 oferă posibilitatea de a schimba manual timpul de gătit, valoarea implicită în mod prestabilit pentru fiecare program. Pasul modificării și gama posibilă de timp stabiliți depinde de programul selectat de gătit.

1. Apăsând butonul «Меню», selecțiați programul automat de gătit. Apasați butonul «Установка времени», pe ecran va clipi indicatorul indicator de minute. Apăsând butonul «Время приготовления», schimbați treptat semnificația minutilor. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, va porni schimbarea accelerată a semnificației.
2. Apăsând butonul «Установка времени», înserați a clipi indicatorul ore. Apăsând butonul «Время приготовления», schimbați treptat oră. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde va porni schimbarea accelerată a semnificației.
3. Dacă timpul de preparare este mai puțin de o oră, în modul de setare a orei treptat apăsați butonul «Время приготовления», până va dispărea de ecran afșajul orei. Apăsăți butonul «Установка времени», afșajul de minute va însera a clipi. Prin apășarea treptată a butonului «Время приготовления», setați minulele necesare.

Pentru a anula setările, apăsați butonul «Поддержание тепла / Отмена». Dacă este necesar, introduceți toată programa de pregătire din nou.

i Dacă schimbați manual programul automat, dispozitivul pune imediat timpul minim de gătit.

Multifierător Redmond RMC-M4502 are o memorie non-volatilă. În cazul unei pene de curent temporar de până la 10 minute, toate setările, inclusiv setarea temporalizată, se vor persista.

Funcția «Temporizator»

Permite să setați ora exactă, în decursul căreia trebuie să fie efectuată programa automată de preparare. Procesul de preparare temporizat poate varia de la 10 minute la 24 de ore cu pasul de instalare de 10 minute. Dispozitivul este dotat cu două cronometre independente, care permit memorarea de timp, în care mai des se prepară bucatele.

Pentru a seta timerul:

1. Apăsând butonul «Меню», selectați programul automat.
2. Cu butoanele «Установка времени» și «Время приготовления» setați timpul necesar de lucru a programei sau păstrați valorile implicite a timpului de preparare.
3. Apăsând butonul «Отложенный старт» alegeți таймер 1* sau таймер 2*.
4. Prin apăsarea butonului «Установка времени» activați modul de setare a seasiunii de timer, afișajul seasui va începe să clipească.
5. Cu butonul «Время приготовления» setați valoarea obligatorie a orele necesare (intervalul de instalare – 1 oră).
6. Cu apăsare repetată a butonului «Установка времени» activați modul de setare a minutelor la timer, afișajul minutelor va începe a clipi.
7. Cu butonul «Время приготовления» setați valoarea obligatorie de minute necesare (intervalul de instalare – 10 minute).
8. După setarea timpului, apăsați «Старт». Afișajele pentru «Старт», «Поддержание тепла / Отмена» și «Отложенный старт» se vor illumina. Afișajul va arată durata de preparare a bucatelor.

i Utilizarea funcției «Temporizator» este posibilă pentru toate programele, cu excepția programelor de «ЖАРКА» și «ПАСТА».

La stabilirea funcției «Temporizator» trebuie de ținut cont de faptul, că număratoarea inversă în unele programe începe doar după lansarea dispozitivului la o temperatură de funcționare dată.

Funcția de menținere a temperaturii a bucatelor gata (autoîncălzire)

Autoîncălzirea se activează automat împreună cu pornirea programului selectat de preparare și după aceasta poate menține temperatura bucatelor finite la 70–75°C timp de 24 de ore. La pornirea autoîncălzirii afișajul butonului «Поддержание тепла / Отмена» este aprins, iar la sfârșitul programului de preparare pe afișaj apare număratoarea inversă în regimul dat.

Funcția de încălzire a bucatelor

Multifiberătorul Redmond RMC-M4502 poate fi folosit pentru încălzirea bucatelor reci. Puneți mâncare gătită în castron, stabiliți-l în carcasă, închideți capacul și apăsați pe butonul «Поддержание тепла / Отмена». Bucatele se vor încălzi până la 70–75°C și pot fi menținute în stare fierbinte timp de 24 de ore. Apăsarea repetată a butonului «Поддержание тепла / Отмена» va dezactiva încălzirea. Pentru a dezactiva autoîncălzirea, apăsați butonul «Поддержание тепла / Отмена».

Reguli generale la folosirea de programe automate

1. Pregătiți (măsurată) ingredientele necesare.
2. Locați ingredientele în castronul multifiberătorului în conformitate cu programul de pregătire și introduceți-l în carcasă. Asigurați-vă că toate ingredientele, inclusiv lichidul, se află sub marșaj maxim pe interiorul vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără distorsiuni și este în contact cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul multifiberătorului până la fixare. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.
4. Apăsând butonul «Меню», selectați programa necesară de preparare (se va aprinde afișajul corespunzător programului).
5. Dacă programul prevede o selecție a tipului produsului, selectați programa corespunzătoare prin apăsarea butonului «вид продукта» (pentru programele «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА»), sau «ВАРКА» (pentru programul «ВАРКА»). Pentru fiecare subprogram este stabilită valoarea timpului propriu implicită, care este afișat pe dispozitivul de afișare.
6. Puteți modifica valoarea de timp prestabilită.
7. La necesitate setați pornirea temporizator.
8. Pentru pornirea programului de preparare apăsați pe butonul «Старт». Se vor aprinde afișajele butoanelor «Старт» și «Поддержание тепла / Отмена». Începe punerea în aplicare a programului stabilit și timpul de număratoarea inversă de preparare.

9. Când va sfârși programul de preparare, veți fi avertizați cu un semnal sonor. Apoi aparatul comută în regimul autoîncălzire (luminează indicatorul butonului «Менținerea căldurii / Anulare»).
10. Pentru a anula programul selectat, a întreprinde procesul de preparare sau autoîncălzire, apăsați butonul «Поддержание тепла / Отмена».

i Funcția «Temporizator» nu este disponibilă atunci când se utilizează programele «ЖАРКА» și «ПАСТА».

Pentru programul «ПАР» număratoarea inversă începe după clocotirea apei și atingerea a densității suficiente de abur în castron; pentru programele «МУЛЬТИПОВАР» și «ЖАРКА» – după ce unitatea va atinge regimul de funcționare; pentru programul «ПАСТА» – după fierberea apei în vas, introducerea produselor și apăsarea repetată pe butonul «Старт».

Programul «МУЛЬТИПОВАР»

Acest program este conceput pentru a pregăti bucate pe parametrii de temperatură și timp de preparare definiți de utilizator. Datorită programului «МУЛЬТИПОВАР» multifiberătorul Redmond RMC-M4502 va fi în măsură să înlocuiască o serie de aparate de bucătărie și aproape de orice rețeta de care sunteți interesați, citită într-o carte de bucate vechi sau din Internet.

Timpul de preparare implicit depinde de tipul de produs: «ОВОЩИ» («legume»), «МЯСО» («carne»), «Рыба» («pește»). Temperatura de preparare implicită – 160°C.

Gama de timp de reglare manuală: 5 minute – 12 ore cu pasul de schimbare de 1 minut pentru intervale de până la 1 oră și 5 minute – intervalul de la 1 la 12 ore. Gama de reglare manuală a temperaturii (se modifică prin apăsarea butonului «Температура»): 40–160°C cu pasul de schimbare de 20°C.

Programul «ПАР» (prepararea la abur)

Recomandat pentru prepararea la aburi a legumelor, cărnii, peștelui, felurilor de mâncare dietice și vegetariene, a manturilor, alimentelor pentru meniu pentru copii. Timpul de preparare implicit depinde de tipul de produs: «ОВОЩИ» («legume»), «МЯСО» («carne»), «Рыба» («pește»). Gama disponibilă de setarea timpului de gătire e de la 5 minute la 1 oră, cu pasul de schimbare la 1 minut.

Pentru pregătirea în acest program utilizați recipient special (inclus):

1. Turnați în castron 600–1000 ml apă. Așezați recipientul în castronul pentru prepararea la abur.
2. Măsurați și pregătiți ingredientele conform rețetei, plasați-le uniform în recipient și introduceți castronul în carcasă. Asigurați-vă că vasul este în contact cu elementul de încălzire.
3. Urmați instrucțiunile p. 3–10 a secțiunii «Reguli generale de folosirea de programe automate».

Programul «ЖАРКА»

Recomandat pentru prăjirea legumelor, cărnii, peștelui, fructelor de mare, produselor semi-finite etc. Timpul de preparare implicit depinde de tipul de produs: «ОВОЩИ» («legume»), «МЯСО» («carne»), «Рыба» («pește»). E posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervale de la 5 minute la 1 oră cu pasul de schimbare la 1 minut. Se permite de a găti la o acoperire deschisă a aparatului.

Programul «ТУШЕНИЕ»

Recomandat pentru înăbușire a legumelor, cărnii, peștelui, fructelor de mare, precum și pentru pregătirea răciturilor și altor alimente, care necesită tratament termic. E posibilă reglare manuală de timp de preparare în intervalul de la 10 minute la 12 ore cu pasul de schimbare la 5 minute.

Programul «ВАРКА»

Recomandat pentru prepararea orezului, hrîșcii și terciuri din cereale. Timpul de preparare implicit depinde de subprogramul selectat «ЭКСПРЕСС» («Expres»), «ОБЫЧНАЯ» («Obișnuită»), «КАША» («Terci»). E posibilă reglare manuală de timp de preparare în intervalul de la 5 minute la 1 oră și 30 minute cu pasul de schimbare la 1 minut («ВАРКА – ЭКСПРЕСС», «ВАРКА – ОБЫЧНАЯ») și de la 30 minute la 2 ore cu pasul de schimbare la 5 minute («ВАРКА – КАША»).

Atunci când se prepară terciuri din lapte se recomandă:

- de spălat bine toate cerealele integrale (orez, hrîșcă, mei, etc.);
- înainte de preparare de unu cu un castronul multifiberătorului;
- de respectat cu strictețe proporțiile specificate în cartea de bucate, de schimbat numărul de ingrediente proporțional;
- când folosiți lapte integral de diluat cu apă potabilă în proporție de 1:1.

Programul «ПАСТА» (prepararea pastei)

Recomandat pentru pregătirea a pastelor, ravioli, Hinkali, etc., de fiert ouă și cărnați. E posibilă reglare manuală de timp de preparare în intervalul de la 2 până la 20 minute cu pasul de schimbare la 1 minut. După pornirea programului de așteptare un semnal sonor care va informa despre apa în fierbere, încărcăți ingredientele, închideți capacul aparatului, iar apoi apăsați pe butonul «Старт». După aceasta va începe număratoarea inversă a timpului de preparare.

i La prepararea unor produse alimentare (paste, ravioli, etc.) se formează spumă. Pentru a preveni posibile scurgeri de bol în exterior se permite de a prepara cu capacul deschis.

Programul «СУП»

Recomandat pentru pregătirea diverselor supe, precum compoturi și băuturi. E posibilă reglare manuală de timp de preparare în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de schimbare la 5 minute.

Programul «БЫПЕЧКА»

Recomandat pentru pregătirea copturilor (prăjituri, biscuiți, plăcinte). E posibilă reglare manuală de timp de preparare, în intervalul de la 30 minute la 4 ore cu pasul de schimbare 5 minute.

III. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de a începe curățarea aparatului, asigurați-vă că este scos din priză și s-a răcit suficient. Înainte de prima utilizare sau de a elimina mirosurile după preparare, se recomandă să ștergeți vasul și capacul în interiorul unității cu soluție de oțet de 9 la sută și de fiert timp de 15 minute o jumătate de lamaie în programul «ПАР – Рыба».

Pentru a curăța vasul folosiți o cârpă moale și detergent de vase. Vă recomandăm să curățați produsul imediat după utilizare.

STOP La curățarea nu folosiți produse abrazive, bureți cu abrazive și substanțe chimice agresive. Nu se recomandă de scufundat corpul în apă sau de sub jet de apă.

Curățarea exterioră a corpului se face după necesitate. Cupa trebuie curățată după fiecare utilizare, acesta poate fi spălat în mașina de spălat vase. După curățare ștergeți suprafața exterioră a vasului până la uscat.

După fiecare utilizare a dispozitivului se recomandă să curățați capacul din aluminiu din partea internă și supapa de abur, la fel de scos condensul.

Scoateți capacul interior, apăsând spre centrul două conțințe de blocare din plastic de pe partea inferioară a capacului principal și trageți fără efort capacul interior spre sine și în jos. Curățați suprafața a celor două capace și ștergeți-le uscat. Apoi introduceți capacul interior în canalele principale și fixați-l, cu un pic de efort apăsând pe conțințe până când se fixează.

Îndepărtați cu grijă supapa de abur, trăgând de capac cu un pic de efort în sus și spre sine. Apăsați dispozitivul de deblocare în direcția săgeții și deschideți valva. Clătiți piesele, ușațele, adunați-le și setați supapa de abur pe capacul dispozitivului cu proiecție pentru extracția următoare.

Condensul, care se formează în timpul procesului de fierbere și se colectează într-o cavitate specială în dispozitivul de fixare în jurul cupei, ușor se șterge cu o cârpă.

IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE REPARAȚII

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

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

V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

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


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

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


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

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

NAUDOTOJO VADOVAS


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

SAUGOS PRIEMONĖS


 *Gamintojas neatsako už pažeidimus, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploataavimo taisyklių.*

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


- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą gaminių vartojimo galiai – jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.
- Prietaisąjunkite tik į elektros lizdą, kuriame yra įžeminimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

 *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 įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

 ***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 nepakankamai patirties ir įgūdžių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos

- naudotis prietaisu išmoko atsakingas už jų saugą žmogus. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu ir jo dalimis bei gamykline pakuote. Vaikai neturi valyti bei tvarkyti prietaiso be suaugusiųjų priežiūros.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Visus techninės priežiūros ir taisymo darbus turi atlikti autorizuotas techninės priežiūros centras. Ne-profesionaliai atliktas darbas gali būti prietaiso gedimo, traumų ir turto sugadinimo priežastimi.

Techniniai duomenys

Modelis	RMC-M4502
Galia	860 W
Įtampa	220–240 V, 50 Hz
Puodo talpa	5 l
Puodo danga	nesvytlanti keraminė ANATO® (Korėja)
Garų vožtuvus	nuimamas
Skystųjų kristalių ekranas	monochrominis
Programų skaičius	34 (16 automatiųjų, 18 rankinio reguliavimo)
Automatinis šildymas	yra, iki 24 val.
Automatinio šildymo išjungimo funkcija	yra
Patiekelių šildymo funkcija	yra, iki 24 val.
Šildymo temperatūros pasirinkimas	yra
Paleidimo atidėjimas	yra, 2 laikmačiai

Programos

1. МУЛТИПОВАР (MULTIVIRĖJIAS)
2. ПАР – МЯСО (GARINIMAS – MĖSA)
3. ПАР – РЫБА (GARINIMAS – ŽUVIS)
4. ПАР – ОВОЩИ (GARINIMAS – DARŽOVĖS)
5. ЖАРКА – МЯСО (KERIMAS – MĖSA)
6. ЖАРКА – РЫБА (KERIMAS – ŽUVIS)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (KERIMAS – DARŽOVĖS)
8. ТУШЕНИЕ (TROSKINIMAS)
9. ВАРКА (VIRIMAS)
10. ВАРКА – ЭКСПРЕСС (VIRIMAS – SPARTUS)
11. ВАРКА – КАША (VIRIMAS – KOŠĖ)
12. ПАСТА (MAKARONAI)
13. СУП (SRIUBA)
14. ВЫПЕЧКА (KERPINIAI)

Komplektas

Multifunkcinis puodas su viduje įstatytu dubeniu	1 vnt.
Garinimo konteineris	1 vnt.
Gruzdinio riebaluose krepšys	1 vnt.
Žnyplės dubeniui išimti	1 vnt.
Matavimo indelis	1 vnt.
Samtis	1 vnt.
Plokščias šaukštas	1 vnt.
Samčio/šaukšto laikiklis	1 vnt.
Elektrosrovės laidas	1 vnt.
Книга „120 рецептов“	1 vnt.
Naudojoto vadovas	1 vnt.
Techninės priežiūros knygelė	1 vnt.

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

Modelio sandara

1. Dangtis su nuimamu garų vožtuvu
2. Vidinis aliumininis dangtis
3. Išimamas dubuo RB-C502
4. Valdymo skydas su skystųjų kristalių ekranu
5. Plokščias šaukštas
6. Matavimo indelis
7. Garinimo konteineris
8. Samtis
9. Gruzdinio riebaluose krepšys
10. Elektrosrovės laidas
11. Žnyplės dubeniui išimti
12. Samčio/šaukšto laikiklis

Mygtukų reikšmės

1. «Время приготовления» (Gaminimo trukmė) – valandų ir minučių reikšmės nustatymas:

- nustato esamąjį laiką;
 - nustatopaleidimo atidėjimo atgalinio skaičiavimo laikmatį;
 - nustatogaminimo trukmę programoje.
2. «Установка времени» («Laiko nustatymas») – parinkti „valandos“/„minutės“ tiesioginio laiko skaičiavimo, paleidimo atidėjimoarba gaminimo trukmės nustatymo režiimas.
 3. «Отложенный старт» („Paleidimo atidėjimas“) – perjungimas į tiesioginio laiko skaičiavimo nustatymo režimą; vieno iš dviejų paleidimo atidėjimo skaičiavimo laikmačių pasirinkimas.
 4. «Поддержание тепла / Отмена» („Šilumos palaikymas / Atšaukimas“) – pagamintų produktų temperatūros palaikymo funkcijos išjungimas; šildymo režimo įjungimas ir išjungimas; visų programų ir nustatymų, išskyrus tiesioginio laiko skaičiavimą, išjungimas.
 5. «Меню» („Meniu“) – gaminimo programos pasirinkimas.
 6. «Варка» („Virimas“) – porogramio pasirinkimas programoje „ВАРКА“.
 7. «Вид продукта» („Produkto tipas“) – produkto tipo pasirinkimas programose «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛТИПОВАР».
 8. «Температура» („Temperatūra“) – gaminimo temperatūros keitimasprogramoje „МУЛТИПОВАР“.
 9. «Старт» („Paleidimas“) – gaminimo programos paleidimas.

Ekranų įranga

Pasirinktos gaminimo programos indikatorius. Esamojo laiko indikatorius. Gaminimo trukmės indikatorius. Paleidimo atidėjimo 1 ir 2 laikmačių indikatorius. Produkto tipo indikatorius programose «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛТИПОВАР». Porogramų indikatorius programoje «ВАРКА». Gaminimo temperatūros indikatorius programoje «МУЛТИПОВАР».

I. PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS

Atsargiai išpakuokite gaminį ir išimkite jį iš dėžės, nuimkite visas pakuočes medžiagas, išskyrus lipdukus su serijos numeriu. Jeigu ant gaminio nėra serijos numerio, tai automatiškai panaikina jūsų teisę į jo garantinę priežiūrą.

Nuvalykite prietaiso korpusą drėgna šluoste. Išplaukite dubenį šiltu muiliniu vandeniu, išskyrus išdžiovininkite. Pirmą kartą įjungus gali būti jaučiamas pašalinis kvapas, tai nėra prietaiso gedimo pasekmė. Tuo atveju išvalykite prietaisą.

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

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO NAUDOJIMAS

Prieš įjungdami pirmą kartą

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

Prieš gamindami maistą įsitinkinkite, kad multifunkcinio puodo vidinės ir išorinės dalys nėra, neįskėjusios ir neturi kitų defektų. Tarp dubens ir kaitinamojo elemento neturi būti pašaliniai daiktai.

Laikrodžio nustatymas

1. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Paspauskite ir tris sekundes laikykite paspaudę mygtuką «Отложенный старт», naekrane pradės mirksėti tiesioginio laiko minučių indikatorius.
2. Paspausdami mygtuką «Время приготовления», žingsniais keiskite minučių reikšmę. Jeigu mygtuką laikysite paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė bus keičiama greitai. Kai baigsite nustatyti minutes, paspauskite mygtuką «Установка времени», ekrane pradės mirksėti tiesioginio laiko valandų indikatorius.

3. Paspausdami mygtuką «Время приготовления», žingsniais keiskite valandų reikšmę. Jeigu mygtuką laikysite paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė bus keičiama greitai.
4. Kai baigsite nustatyti trukmę, paspauskite mygtuką «Поддержание тепла / Отмена» arba palaukite keletą sekundžių, kol laiko indikatorius nustos mirksėti.

Gaminimo trukmės nustatymas

Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M4502 numatyta galimybė rankiniu būdu keisti gaminimo trukmę, iš anksto nustatytą kiekviena programai. Pokyčių žingsnis ir galimas nustatomo laiko diapazonas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos.

1. Paspauskite mygtuką «Меню» ir pasirinkite automatinę gaminimo programą. Paspauskite mygtuką «Установка времени», pradės mirksėti minučių indikatorius. Paspausdami mygtuką «Время приготовления», žingsniais keiskite minučių reikšmę. Jeigu mygtuką laikysite paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė bus keičiama greitai.
2. Paspauskite mygtuką «Установка времени», pradės mirksėti laikrodžio indikatorius. Paspausdami mygtuką «Время приготовления», žingsniais keiskite valandų reikšmę. Jeigu mygtuką laikysite paspaudę ilgiau nei tris sekundes, reikšmė bus keičiama greitai.
3. Kai norite nustatyti gaminimo trukmę trumpesnę nei viena valanda, valandų nustatymo režimui atgaliai spauskite mygtuką «Время приготовления» iki valandų indikatorius išnyks iš ekrano. Paspauskite mygtuką «Установка времени», pradės mirksėti minučių indikatorius. Tolygiai spausdami mygtuką «Время приготовления», nustatykite reikiamą minučių reikšmę.

Norėdami panaikinti įvestus nustatymus, paspauskite mygtuką «Поддержание тепла / Отмена». Jeigu reikia, įveskite visą gaminimo programą iš naujo.

i Rankiniu būdu pakeitus automatinę programą, prietaisas iškart rodo minimalią gaminimo trukmę.

Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M4502 įtaisyta nepriklausoma nuo energijos šaltinio atmintis. Laikiniai išjungus maitinimą, iki 10 minučių visi įvesti nustatymai, įskaitant paleidimoatidėjimo funkciją, išsaugomi.

Funkcija „Programos paleidimo atidėjimas“

Ši funkcija suteikia galimybę nustatyti tiksų laiką, kada turi būti atlikti automatinė gaminimo programos. Atidėti gaminimo procesą galima diapazonu nuo 10 minučių iki 24 valandų, pokyčių žingsnis 10 minučių. Prietaise įmontuoti du nepriklausomi laikmačiai, leidžiantys įsiminti laiką, kuriam dažniausiai gaminamas maistas.

Nustatyti laikmatį:

1. Paspausdami mygtuką «Меню», pasirinkite automatinę programą.
2. Mygtukais «Установка времени» ir «Время приготовления» nustatykite reikiamą programos veikimo laiką arba palikite iš anksto nustatytas gaminimo trukmės reikšmes.
3. Paspausdami mygtuką «Отложенный старт», pasirinkite ТАЙМЕР 1 (ЛАЙМАТИС 1) arba ТАЙМЕР 2 (ЛАЙМАТИС 2).
4. Paspausdami mygtuką «Установка времени», išjunkiteitamerįje valandų nustatymą, valandų indikatorius pradės mirksėti.
5. Mygtuku «Время приготовления» nustatykite reikiamą valandų reikšmę (pokyčiųžingsnis – 1 val.).
6. Dar kartą paspaudę mygtuką «Установка времени», įjunkite laikmatyje minučių nustatymo režimą, minučių indikatorius pradės mirksėti.
7. Mygtuku «Время приготовления» nustatykite reikiamą minučių reikšmę (pokyčiųžingsnis – 10 minučių).
8. Baigę nustatyti trukmę paspauskite mygtuką «Старт». Mygtuku «Старт», šilumospalaikymas/Atšaukimas“ ir «Отложенный старт» indikatoriai pradės šviesti. Ekrane bus rodomas laikas, kada patiekias bus pagamintas.

i Funkciją «Отложенный старт» galima naudoti visose programose, išskyrus programas „ЖАРКА“ ir „ПАСТА“.

Nustatant funkcijas «Отложенный старт» trukmę būtina turėti galvoje, kad laiko skaičiavimas tam tikros programos prasideda tik tada, kai prietaisas pasiekia nustatytą darbinę temperatūrą.

Pagamintų produktų temperatūros palaikymo programa (automatinis šildymas)

Išjungia automatiškai iškart, kai baigiama gaminimo programa, jis palaiko pagaminto patiekalo temperatūrą 70–75°C ribose 24 valandas. Tuo metu šviečia indikatorius «Поддержание тепла / Отмена», o ekrane bus rodomas skaičiuojamas tiesioginis funkcijos veikimo laikas tuo režimu.

Patiekalų šildymo funkcija

Multifunkcinį puodą REDMOND RMC-M4502 galima naudoti šaltiems patiekalams sušildyti. Sudėkite paruoštą patiekalą į dubenį, dubenį įstatykite į prietaiso korpusą, uždarykite dangtį ir paspauskite mygtuką «Поддержание тепла / Отмена». Prietaisas sušildys patiekalą iki 70–75°C. Ši temperatūra gali būti palaikoma 24 valandas. Jeigu reikia šildymą išjungti, dar kartą paspauskite mygtuką «Поддержание тепла / Отмена». Norėdami išjungti automatinį šildymą, paspauskite mygtuką «Поддержание тепла / Отмена».

Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas

1. Paruoškite (atmatuokite) reikalingus pagal receptą produktus.
2. Sudėkite ingredientus į multifunkcinio puodo dubenį kaip nurodyta gaminimo programoje, ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Žiūrėkite, kad visi produktai, taip pat ir skysčiai, būtų žemiau maksimalios skalės žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje. Įsitikinkite, kad dubuo įstatytas tiesiai ir gerai priglundęs prie kaitinamojo elemento.
3. Uždarykite multifunkcinio puodo dangtį, kad spragtelėtų. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami mygtuką «Меню», pasirinkite gaminimo programą (ekrane mirksės pasirinktos programos indikatorius).
5. Jeigu programoje numatytas produkto tipo pasirinkimas, pasirinkite atitinkama programą paspausdami mygtuką «Вид продукта» (programose «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА») arba «ВАРКА» (programoje «Варка»). Kiekvienam programui iki 15 anksčiau nustatyta atskira gaminimo trukmė, kuri rodoma prietaiso ekrane.
6. Jeigu norite, galite pakeisti iš anksto nustatytą gaminimo trukmę.
7. Jeigu reikia, nustatykite paleidimo atidėjimo trukmę.
8. Norėdami paleisti gaminimo programą, paspauskite mygtuką «Старт». Įsižiūrėję mygtukų «Старт» ir «Поддержание тепла / Отмена» indikatoriai. Prietaisas pradės vykdyti nustatytą programą, atgaline tvarka bus skaičiuojama gaminimo trukmė.
9. Apie tai, kad gaminimo programa baigta, praneš garso signalas. Toliau prietaisas persijungs į automatinio šildymo režimą (švies mygtuko «Поддержание тепла / Отмена» indikatorius).
10. Norėdami atšauktinustatytą programą, nutraukti gaminimo procesą arba išjungti automatinį šildymą, paspauskite mygtuką «Поддержание тепла / Отмена».

i Funkcija «Programos paleidimo atidėjimas» negalima programose „ЖАРКА“ ir „ПАСТА“.

i Programoje „GARINIMAS“ atgalinis laiko skaičiavimas prasideda po to, kai užverda vanduo ir dubenyje susidaro reikiamas garų tankis; programose «МУЛЬТИПОВАР» ir «ЖАРКА» – kai prietaisas pradeda veikti darbinio režimu; programoje „ПАСТА“ – kai dubenyje užverda vanduo, sudedami produktai ir dar kartą nuspaudžiamas mygtukas «Снап».

Programa „МУЛЬТИПОВАР“

Ši programa skirta gaminti patiekalams pagal naudotojo nustatytus temperatūros ir gaminimo trukmės parametrus. Su programa „МУЛЬТИПОВАР“ multifunkcinis puodas REDMOND RMC-M4502 gali pakeisti kelis virtuvės prietaisus ir sudaro galimybę pagaminti patiekalą praktiškai pagal bet kurį jų dominančių receptą, perskaitytą senoje kulinarinės knygoje arba surastą Internetu.

Iš anksto nustatytoji gaminimo trukmė priklauso nuo pasirinkto produkto tipo «ОВОЩИ» („DARŽOVĖS“), «МЯСО» („MĖSA“), «РЫБА» („ŽUVIS“). Iš anksto nustatyta gaminimo temperatūra – 160°C.

Rankinio trukmės reguliavimo diapazonas: 5 minutės – 12 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė kai intervalas iki 1 valandos, arba 5 minutės – kai intervalas nuo 1 iki 12 valandų.

Rankinio temperatūros reguliavimo diapazonai (keičiami spaudžiant mygtuką «Температура»): 40–160°C, pokyčio žingsnis 20°C.

Programa „ПАР“ (gaminimas garuose)

Rekomenduojama gaminti garuose daržovėms, mėsei, žuviui, dietiniams ir vegetariškiems patiekalams, mantams, vaikų valgiams. Iš anksto nustatytoji gaminimo trukmė priklauso nuo pasirinkto produkto tipo: «ОВОЩИ» („DARŽOVĖS“), «МЯСО» („MĖSA“), «РЫБА» („ŽUVIS“). Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazone nuo 5 minučių iki 1 valandos, pokyčio žingsnis 1 minutė.

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

1. Įpilkite į dubenį 600–1000 ml vandens. Įstatykite garinimo konteinerį į dubenį.
2. Atmatuokite ir paruoškite produktus pagal receptą, tolygiai paskirstykite juos garinimo konteineriye ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo gerai priglundęs prie kaitinamojo elemento.
3. Vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 3–10

Programa „ЖАРКА“

Rekomenduojama kepti daržovėms, mėsei, žuviui, jūros gėrybėms, pusgaminiams ir kt. Iš anksto nustatytoji gaminimo trukmė priklauso nuo pasirinkto produkto tipo: «ОВОЩИ» („DARŽOVĖS“), «МЯСО» („MĖSA“), «РЫБА» („ŽUVIS“). Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazone nuo 5 minučių iki 1 valandos, pokyčio žingsnis 1 minutė. Galima kepti produktus su atidarytu prietaiso dangčiu.

Programa „ТУШЕНИЕ“

Rekomenduojama daržovėms, mėsei, žuviui, jūros gėrybėms troškinti, taip pat gaminti šaltienai ir kitiems patiekalams, kuriuos reikia ilgai termiškai apdoroti. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazone nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa «ВАРКА»

Rekomenduojama gaminti ryžiams, grikiams ir biurioms kruopų košėms. Iš anksto nustatytoji gaminimo trukmė priklauso nuo pasirinktos programos: «ЭКСПРЕСС» („SPARTUS“), «ОБЫЧНАЯ» („PRASTAS“), «КАША» („KOŠĖ“). Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazone nuo 5 minučių iki 1 valandos 30 minučių, pokyčio žingsnis 1 minutė («ВАРКА – ЭКСПРЕСС», «ВАРКА – ОБЫЧНАЯ») ir nuo 30 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutė («ВАРКА – КАША»).

Verdant pieniškas košes rekomenduojame:

- kruopščiai plauti visas nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, soras ir kt.) iki vanduo taps visai švarus;
- prieš gaminant sutepti multifunkcinio puodo dubenį sviestu;
- griežtai laikytis proporcijų, matuoti ingredientus tiksliai pagal receptų

knygą, ingredientų kiekį mažinti arba didinti tik proporcingai;

- jei naudojate nenugriebtą pieną, reikia jį atskiesti vandeniu proporcija 1:1

Programa „ПАСТА“ (makaronų gaminimas)

Rekomenduojama virti makaronams, koldūnams, chinkaliams ir kt., taip pat kiaušiniams ir dešrelėms virti. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazone nuo 2 iki 20 minučių, pokyčio žingsnis 1 minutė. Įjungę programą palukite kol pasigirs garso signalas įjungtas, kuris reiškia, kad vanduo jau užvirė, sudėkite produktus, uždarykite prietaiso dangtį ir paspauskite mygtuką «Старт». Prasidės gaminimo trukmės atgalinis skaičiavimas.

i Gaminant kai kuriuos produktus (makaronus, koldūnus sudaropotes. Kad jis nepradėtų bėgti iš dubens, praėjus keletui minučių kai produktai buvo sudėti į verdantį vandenį, galima atidaryti dangtį.

Programa „СВП“

Rekomenduojama įvairiems pirmiesiems patiekalams (sriubai, barščiams, agurkienei, žuvienei, siupininei ir kt.), taip pat kompotams ir kitiems gėrimams gaminti. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazone nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa „БЫПЕЧКА“

Ši programa rekomenduojama kepniams gaminti (keksams, biskvitams, pyragams). Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazone nuo 30 minučių iki 4 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

III. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis įjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Prieš valydami pirmą kartą arba kai norite panaikinti pašalinus kvapus, išvalykite dubenį ir prietaiso vidinį dangtį 9-ių procentų acto tirpalu ir 15 minučių pavirinkite pusę citrinos programoje «ПАР – РЫБА».

Prietaisui valyti naudokite minkštą šluostę ir indų ploviklius. Patariame išvalyti prietaisą iškart juo pasinaudojus.

STOP Valymui draudžiama naudoti abrazyvines medžiagas, kempines su abrazyvine danga ir agresyvias medžiagas. Draudžiama panardinti prietaiso korpusą į vandenį arba pastatyti po vandens čiurškė.

Prietaiso korpusą valykite, kai reikia. Dubenį reikia plauti kaskart pasinaudojus prietaisu, jį galima plauti indaplovėje. Išvalę dubenį, sausai nušluostykite jo išorinį paviršių.

Kaskart pasinaudojus prietaisu, rekomenduojame valyti vidinį aliumininį dangtį ir garų vožtuvą, taip pat pašalinti kondensatą.

Vidinį dangtį atjunkite, spausdami centro kriptomai du plastikinius fiksatorius pagrindinio dangčio apačioje, ir truputį patraukite vidinį dangtį į save ir žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindo. Nuvalykite abiejų dangčių paviršių ir sausai nušluostykite. Po to įstatykite vidinį dangtį į pagrindinio dangčio grioveliu ir jį užfiksuokite, nestipriai paspausdami fiksatorius iki spragtelės.

Garų vožtuvą atsargiai nuimkite, nestipriai patraukdami jo dangtį aukštyn ir į save. Paspauskite išlenkė rodyklės kriptomai ir atidarykite vožtuvo dangtį. Nuvalykite detales, išdžiovinkite, vėl surinkite ir uždėkite garų vožtuvą ant prietaiso dangčio taip, kad išvėnimio iškyša būtų nukreipta atgal.

Kondensatą, kuris maisto gaminimo metu kaupiasi specialioje ertmėje prietaiso korpuso aplink dubenį, galima lengvai nuvalyti servetėle.

IV. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidų pranešimai ekrane	Galimi nesklaidumai	Klaidų šalinimas
E1 – E3	Temperatūros jutiklių funkcijos sutrikimai	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, vėl įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Jeigu vėl įjungus problema nedingo, kreipkitės į autorizuotą techninės priežiūros centrą.

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

V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

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

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


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

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




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

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

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


DROŠĪBAS PASĀKUMI

 *Ražotājs 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 un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalū, 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, pārlicinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.

 *Uzmanību! Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimdsus. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, neliecieties 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 dakšīņas, 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.

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

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

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

- 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 apkopšanas un remontu darbi ir jāizpilda autorizētajam servisa centram. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.

Tehniskais raksturojums

Modelis	RMC-M4502
Jauda	860 W
Spriegums	220–240 V, 50 Hz
Kausa tilpums	5 l
Kausa pārklājums	Anatō (Koreja) nepiedeģošs keramikais
Tvaika vārsts	noņemams
Šķidro kristālu displejs	monohroms
Programmu skaits	34 (16 automātiskās, 18 manuālās (ar roku) iestatāmās)
Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšana (gutozsilde)	ir, līdz 24 stundām
Autozsilēšanas atslēgšanas funkcija	ir
Ēdiena uzsildīšanas funkcija	ir, līdz 24 stundām
Ēdiena gatavošanas temperatūras izvēle	ir
Atliktā starta funkcija	ir, 2 taimerī

Programmas

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVĀRS)
2. ПАР – МЯСО (TVAIKI – GAĻA)
3. ПАР – РЫБА (TVAIKI – ZIVIS)
4. ПАР – ОВОЩИ (TVAIKI – DĀRŽENI)
5. ЖАРКА – МЯСО (СЕРШАНА – GAĻA)
6. ЖАРКА – РЫБА (СЕРШАНА – ZIVIS)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (СЕРШАНА – DĀRŽENI)
8. ТУШЕНИЕ (SALTĒŠANA)
9. ВАРКА (VĀRŠANA)
10. ВАРКА – ЭКСПРЕСС (VĀRŠANA – EKSPRESIS)
11. ВАРКА – КАШУ (VĀRŠANA – BIEZPUTRA)
12. ПАСТА (PASTA)
13. СУП (ZUPA)
14. ВЫПЕЧКА (СЕРШАНА (mitu ēdieni))

Komplektācija

Multikatls ar ietiekamu kausu	1 gab.
Konteineris tvaicēšanai	1 gab.
Siets vārīšanai eļļā	1 gab.
Knaibles kausam	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Kausiņš	1 gab.
Plakana karote	1 gab.
Kausiņa/karotes turētājs	1 gab.
Elektropadeves vads	1 gab.
Grāmata „120 receptes”	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmata	1 gab.

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

Modeļa uzbūve

1. Vāks ar noņemamu tvaika vārstu
2. Iekšējais alumīnija vāks
3. Ietiekamais kausis RB-C502
4. Vadības panelis ar šķidro kristālu displeju
5. Plakana karote
6. Mērglāze
7. Konteineris tvaicēšanai
8. Kausiņš
9. Siets vārīšanai eļļā
10. Elektropadeves vads
11. Knaibles kausa izņemšanai
12. Kausiņa/karotes turētājs

Displeja pogas

1. «Время приготовления» («Ēdiena gatavošanas laiks») – stundu un minūšu lieluma iestatīšana:
 - iestatīt pašreizējo laiku;
 - iestatīt atliktā starta taimerus;
 - iestatīt ēdiena gatavošanas laiku programmā.
2. «Установка времени» («Laika iestatīšana») – «stundas»/«minūtes» izvēle pašreizējā laikā, atliktā starta un gatavošanas laika režīmos.
3. «Отложенный старт» («Atliktais starts») – ieeja pašreizējā laikā iestatīšanas režīmā; viena no diviem atliktā starta taimera izvēle.
4. «Поддержание тепла / Отмена» («Siltuma uzturēšana/Atcelšana») – gatavo ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcijas atslēgšana; uzsildīšanas režīma ieslēgšana un atslēgšana; visu programmu un iestatījumu atcelšana, izņemot pašreizējo laiku iestatīšanas.
5. «Меню» («Izvēlne») – ēdiena gatavošanas programmas izvēlēšanās.
6. «Варка» («Vārīšana») – arakšprogrammas izvēle programmā «ВАРКА».
7. «Вид продукта» («Produkta veids») – produkta veida izvēle programmās «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР».
8. «Температура» («Temperatūra») – ēdiena gatavošanas temperatūras maiņiņšana programmā «МУЛЬТИПОВАР».
9. «Старт» («Starts») – gatavošanas programmas starts.

Displeja indikatori

1. Izvēlētais ēdiena gatavošanas programmas indikators
2. Pašreizējā laika indikators
3. Ēdiena gatavošanas laika indikators
4. Atliktā starta taimeru 1 un 2 indikators
5. Programmu «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» produktu veida indikators
6. Programmas «ВАРКА» arakšprogrammu indikators
7. Programmas «МУЛЬТИПОВАР» gatavošanas temperatūras indikators

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKŠANAS

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

Ja uz ierīces nebūs sērijas numura, jums automātiski zūd tiesības uz tās garantijas apkalpošanu.

Nostaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu. Kausu izmazgājiet ar siltu ūdeni ar trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet. Pirmais lietošanas reize iespējama smakas rašanās, kas neliecina par ierīces bojājumiem. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu.

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

II. MULTIKATLA LIETOŠANA**Pirms pirmās ieslēgšanas**

Novietojiet ierīci uz cietais līdzenas horizontālas virsmas tā, lai no tvaika vārsta izplūstošie karstie tvaiki nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīvajiem segumiem, elektroniskām ierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var tikt sabojāti pēc saskares ar paugstinātu mitrumu un temperatūru.

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

Pulksteņa iestatīšana

1. Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla. Nospiediet un turiet nospiestu trīs sekundes pogu «Отложенный старт», displejā sāks mirgot pašreizējā laika minūšu indikators.

2. Nospiežot pogu «Время приготовления» soli pa solim mainiet minūšu skaitu. Ja pogu turēsit vairāk par trijām sekundēm, sāksies paštrināta minūšu skaita maiņa. Pēc minūšu iestatīšanas pabeigšanas nospiediet pogu «Установка времени», displejā sāks mirgot pašreizējā laika stundu indikators.
3. Nospiežot pogu «Время приготовления» soli pa solim mainiet stundu skaitu. Ja pogu turēsit vairāk par trijām sekundēm, sāksies paštrināta stundu skaita maiņa.
4. Pēc laika iestatīšanas pabeigšanas nospiediet pogu «Поддержание тепла / Отмена» vai pagaidiet dažas sekundes, līdz displejā parstās mirgot laika indikators.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana

Multikatla REDMOND RMC-M4502 ir paredzēta iespēja manuāli (ar roku) mainīt ēdiena gatavošanas laiku, kas uzstādīts pēc noklusējuma katrā programmā. Izmaiņu solis un iespējamais diapazons ir atkarīgs no izvēlētais ēdiena gatavošanas programmas.

1. Nospiežot pogu «Меню», izvēlieties automātisko gatavošanas programmu. Nospiežot pogu «Установка времени», sāks mirgot minūšu indikators. Spiežot pogu «Время приготовления», soli pa solim mainiet minūšu skaitu. Ja pogu turēsit vairāk par trijām sekundēm, sāksies paštrināta minūšu skaita maiņa.
2. Nospiediet pogu «Установка времени», sāks mirgot stundu indikators. Spiežot pogu «Время приготовления», soli pa solim mainiet stundu skaitu. Ja pogu turēsit vairāk par trijām sekundēm, sāksies paštrināta stundu skaita maiņa.
3. Ja ir nepieciešamba iestatīt gatavošanas laiku mazāku nekā viena stunda, stundu iestatīšanas režīmā pakāpeniski spiediet pogu «Время приготовления», līdz izspiedīs pazudis stundu indikators. Nospiediet pogu «Установка времени», sāks mirgot minūšu indikators. Pakāpeniski spiežot pogu «Время приготовления», iestatiet vajadzīgo minūšu skaitu.

Lai atceltu uzstādītus iestatījumus, nospiediet pogu «Поддержание тепла / Отмена». Nepieciešamības gadījumā ievadiet visu ēdiena gatavošanas programmu no jauna.

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

Multikatlam REDMOND RMC-M4502 piemīt no enerģijas padeves neatkarīga atmiņa. Ja uz laika līdz 10 minūtēm tiek atslēgta elektropadeve, visi uzstādītie iestatījumi, tai skaitā atliktā starta iestatījumi, saglabājas.

Funkcija «Atliktais starts»

Šī funkcija sniedz iespēju uzstādīt precīzu laiku, kad ir jābūt izpildītai automātiskajai ēdiena gatavošanas funkcijai. Atlikt gatavošanas procesu var laika diapazonā no 10 minūtēm līdz 24 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Ierīce ir aprīkota ar diviem neatkarīgiem vienam no otra taimeriem, kas ļauj iegaumēt laiku, kādā visbiežāk tiek gatavots ēdiens.

Lai iestātu taimerī:

1. Nospiežot pogu «Меню», izvēlieties automātisko gatavošanas programmu.
2. Ar pogām «Установка времени» un «Время приготовления» iestatiet vajadzīgo programmas darbības laiku vai arī atstājiet rūpnicās iestatītos gatavošanas laikus.
3. Nospiežot pogu «Отложенный старт», izvēlieties ТАЙМЕР 1 (TAIMERIS 1) vai ТАЙМЕР 2 (TAIMERIS 2).
4. Nospiežot pogu «Установка времени», ieslēdziet stundu iestatīšanas režīmu taimerī, sāks mirgot stundu indikators.
5. Ar pogas «Время приготовления» palīdzību iestatiet nepieciešamo stundu skaitu (iestatīšanas solis – 1 stunda).
6. Atkārtoti nospiežot pogu «Установка времени», ieslēdziet minūšu iestatīšanas režīmu taimerī, sāks mirgot minūšu indikators.

- Ar pogas «Время приготовления» palīdzību iestatiet nepieciešamo minūšu skaitu (iestatīšanas solis – 10 minūtes).
- Pēc laika iestatīšanas beigšanas nospiediet «Старт». Pogu «Старт», «Поддержание тепла / Отмена» un «Отложенный старт» indikatorī izgaismojas. Displejā būs redzams laiks, kad būs gatavs ēdiens.

i Funkcijas «Atklītās starts» izmantošanas iespējama visās programmās, izņemot programmas «ЖАРКА» un «ПАСТА».

Uzstādot starta atlikšanas laiku funkcijā «Atklītās starts», jāņem vērā, ka dažās programmās ēdiena gatavošanas atpakaļejošā laikā atskaitē sāksies vien tad, kad ierīcē būs sasniegta nepieciešamā temperatūra.

Gatavu ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija (autouzsilde)

Autouzsilde ieslēdzas automātiski vienlaicīgi ar izvēlētas gatavošanas programma palaišanu un pēc programmas darbības beigšanās var uzturēt gatavā ēdiena temperatūru 70–75°C ilmenī 24 stundu laikā. Kad tiek ieslēgta autouzsilde, pogas «Поддержание тепла / Отмена» indikatorī deg, bet pēc ēdiena gatavošanas programmas beigām displejā redzama darbības laika atskaitē šajā režīmā.

Ēdiena uzsilšanas funkcija

Multitaktu REDMOND RMC-M4502 var izmantot aukstu ēdiena uzsilšanai. Pārlieciniet gatavu ēdiena kausu. Kausu ievietojiet multitaktā korpusā, aizveriet vāku un nospiediet pogu «Поддержание тепла / Отмена». Ēdiens tiks uzsilts līdz 70–75°C un tiks uzturēts karstā stāvoklī 24 stundas. Atkārtota pogas «Поддержание тепла / Отмена» piespiešana atslēgs sildīšanu. Lai atslēgtu autouzsilšanu, nospiediet pogu «Поддержание тепла / Отмена».

Automātisko programmu lietošanas vispārējā darbību secība

- Sagatavojiet (nomēriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
- Ielieciet sastāvdaļas multitaktā kausā atbilstoši ēdiena gatavošanas programmai un ievietojiet kausu ierīces korpusā. Uzmaniet, lai visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrastos zemāk par maksimālo skābes atzīmi uz kausa iekšējās virsmas. Pārliecinieties, ka kausu nav sašķiebies un ir cieši sašķēries ar šķidrumu.
- Aizveriet multitaktā vāku, lai atskan klikšķis. Piestēdziet ierīci pie elektrotīkla.
- Spiežot pogu «Меню», izvēlieties nepieciešamo ēdiena gatavošanas programmu (displejā iedegies atbilstošās programmas indikatoris).
- Ja programmā ir paredzēta produkta veida izvēle, izvēlieties atbilstošu programmu, spiežot pogu «Вид продукта» (programmām «МУЛЬТИПОВАР», «ПАП», «ЖАРКА») vai «Варка» (programmai «ВАРКА»). Katrai programmai ir iestatīts pēc noklusējuma savs ēdiena gatavošanas laiks, kas ir redzams ierīces displejā.
- Jūs varat nomainīt iestatīto pēc noklusējuma laiku.
- Nepieciešamības gadījumā iestatiet atlikta starta laiku.
- Lai palaistu gatavošanas programmu, nospiediet pogu «Старт». Iedegies pogu «Старт» un «Поддержание тепла / Отмена» indikatorī. Sāksies uzstādīšanas procesa izpilde un gatavošanas laika atpakaļejošā atskaitē.
- Par ēdiena gatavošanas programmas beigām jums ziņos skaņas signāls. Tālāk ierīce pāries autouzsildes režīmā (deg pogas «Поддержание тепла / Отмена» indikatoris).
- Lai atceltu uzstādīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai autouzsilsi, nospiediet pogu «Поддержание тепла / Отмена».

i Funkcija «Atklītās starts» nav pieejama, lietojot programmas «ЖАРКА» un «ПАСТА».

i Programmā «ПАП» laika atpakaļejošā atskaitē sākas tikai pēc tam, kad ir uzvārījis ūdens un ir sasniegti pietiekama blīvuma tvaki kausā; programmās «МУЛЬТИПОВАР» un «ЖАРКА» – kad ierīce ir sasniegusi darba režīma parametru; programmā «ПАСТА» – pēc tam, kad ūdens ir uzvārījis ūdens, ir ielikti produkti un atkārtoti nospiesta poga «Старт».

Programma „MULTIPAVARS”

Programma ir paredzēta tam, lai gatavotu praktiski jebkurus ēdienus ar lietotāja uzstādītiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmai „MULTIPAVARS”, multitaktis REDMOND RMC-M4502 spēj aizvairt veselu virkni virtuves ierīču un sniegs iespēju pagatavot ēdiena pēc jebkuras jūs interesējošas receptes, kas izlasīta vecā kulinārijas grāmatā vai paņemta no Interneta.

Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida: «ОВОЩИ» («DĀRZENI»), «МЯСО» («GAĻA»), «РИБА» («ZIVIS»). Pēc noklusējuma ēdiena gatavošanas temperatūra ir 160°C.

Laika manuālās regulēšanas diapazons: 5 minūtes līdz 12 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli intervālā no 1 stundas vai 5 minūtes – intervālā no 1 līdz 12 stundām.

Manuāli regulējamās temperatūras diapazons (tiek mainīts, nospiežot pogu «Температура»): 40 – 160°C ar iestatīšanas soli 20°C.

Programma „ПАП” (tvaičēšana)

Programma paredzēta gaļas, zivju, dārzeņu, diētisko un veģetāro ēdienu, mantu, bērnu uztura ēdienu gatavošanai tvaiķos. Pēc noklusējuma programmā ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida: «ОВОЩИ» («DĀRZENI»), «МЯСО» («GAĻA»), «РИБА» («ZIVIS»). Ir iespējama gatavošanas laika iestatīšana manuāli diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Lai gatavotu dažādus ēdienus tvaičējot, lietojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektā):

- Ielejiet kausā 600–1000 ml ūdens, ievietojiet kausā tvaičēšanai paredzēto konteineri.
- Nomēriet un sagatavojiet produktus, kā tas norādīts receptē, vienmērīgi izlieliet tos konteineri, kas paredzēts lietošanai. Ielieciet kausu korpusā, pārliecinieties, ka tas bīvi sašķēries ar šķidrumu.
- Sekoiet sadalās „Ierīces lietošanas vispārējā darbību secība” 3–10 punkta norādījumiem.

Programma „ЖАРКА”

Programma tiek ieteikta dārzeņu, gaļas, zivju, jūras produktu, pusfabrikātu cepšanai. Pēc noklusējuma programmā «ЖАРКА» ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlēta produkta veida: «ОВОЩИ» («DĀRZENI»), «МЯСО» («GAĻA»), «РИБА» («ZIVIS»). Ir iespējama manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Ir pieļaujams cept produktus ar noņemti ierīces vāku.

Programma „ТУШЕНИЕ”

Programma paredzēta dārzeņu, gaļas, zivju, jūras produktiem, kā arī gatertu un citu ēdienu, kuriem nepieciešama ilgstoša termiskā apstrāde, gatavošanai. Ir iespējama gatavošanas laika iestatīšana manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma «ВАРКА»

Programma paredzēta rīsu, griķu un citu irdeno putru no putrainiem gatavošanai. Ēdiena gatavošanas laiks pēc noklusējuma ir atkarīgs no izvēlētas programmas: «ЭКСПРЕСС» («EKSPRESIS»), «ОБЫЧНАЯ» («PARASTĀ»), «КАША» («BIEZPUTRA»). Ir iespējama manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar 1 minūti garu iestatīšanas soli («ВАРКА – ЭКСПРЕСС»), «ВАРКА – ОБЫЧНАЯ») un no 30 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes gara iestatīšanas soli («ВАРКА – КАША»).

Varot piena putras tiek ieteikti:

- rūpīgi noskatot visus pilngraudu putrainus (rīsus, griķus, prosu u.c.), mazgāt tik ilgi, līdz ūdens ir dzidrs;
- ieziest pirms gatavošanas multitaktā kausu ar sviestu;

- strikti ievērot proporcijas, mērot sastāvdaļas atbilstoši receptu grāmatas ieteikumiem, samazināt vai palielināt sastāvdaļu daudzumu tikai proporcijai;
- izmantojot pilnpienu, atšķaidīt to ar dzeramūdeni attiecībā 1:1.

Programma „ПАСТА” (makaronu ēdiena gatavošana)

Programma paredzēta makaronu vārīšanai, dažādu receptu pastas, pelmeņu, hinkalu utt. gatavošanai, olu un cīņu vārīšanai. Ir iespējama gatavošanas laika iestatīšana manuāli diapazonā no 2 minūtēm līdz 20 minūtēm ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Pēc programmas palaišanas sagaidiet skaņas signālu, kas informēs par ūdens vārīšanas, iegremdējiet sastāvdaļas, aizveriet ierīces vāku un nospiediet pogu «Crapp». Pēc šim darbībām sāksies ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaitē.

i Gatavojot dažus produktus (makaronus, pelmeņus u.c.), var veidoties putas. Lai novērstu to iespējamo iztecēšanu no kausa, var atvērt vāku dažas minūtes pēc produktu iegremdēšanas verdzošajā ūdenī.

Programma „ЦПП”

Programma tiek ieteikta dažādu pirmo ēdienu (zupu, boršču, rassolnik, zivju zupu, kāpostu zupa, soļankas utt.), kā arī kompotu un citu dzērienu gatavošanai. Ir iespējama manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma «ВЫПЕЧКА»

Programma tiek ieteikta biskvīta, sacepumu, pīrāgu cepšanai. Ir iespējama manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 30 minūtēm līdz 4 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

III. TĪRĪŠANA UN KOPIŠANA

Pirms uzsākt ierīces tīrīšanu pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Pirms pirmās tīrīšanas vai ja ir radusies nepieciešamība novērst nepatīkamas vai jebkuras citas smakas, kas radušās pēc gatavošanas, iesakām izslaukt kausu un iekšējo vāku ar 9 procentu etiķi un 15 minūtes vārt pus citrona programmā «ПАП – РИБА».

Lai iztīrītu ierīci, lietojiet mikstu drānu un trauku mazgāšanas līdzekļus. Iesakām veikt izstrādājuma tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.

STOP Aizliegts tīrīšanai izmantot abrazīvas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārklājumu un ķīmiski agresīvas vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas.

Ierīces korpusi jātīra tikai nepieciešamības gadījumā. Kausis ir jātīra pēc katras lietošanas. Kausu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Pēc kausa tīrīšanas beigšanas izslaukiet tā ārējo virsmu sausu.

Pēc katras ierīces lietošanas ir iesakāms veikt iekšējā alumīnija vāka un tvaiķa vārsta tīrīšanu, kā arī kondensāta savākšanu.

Lai atvienotu iekšējo vāku, pamatvāka iekšējā daļā spiediet uz centra pusē 2 plastmasas fiksatorus, bez piepūles pavelciet iekšējo vāku uz sevi un lejup, līdz vāks atvienojas. Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru audumu un noslaukiet tos sausus. Pēc tīrīšanas ielieciet iekšējo alumīnija vāku pamatvāka apakšējās grogēs un savienojiet to ar pamatvāku, nospiežot uz fiksatoriem, līdz dzirdēsiet klikšķi.

Tvaiķa vārstu uzmanīgi nopemiet, paveltot to aiz vācīņa ar nelielu piepūli uz sevi un augšup. Uzspiediet uz sprustu builtiņas virzienā un atveriet vārsta vāciņu. Izmazgājiet detaļas, nožāvējiet tās, salieciet atkal kopā un uzstādiet tvaiķa vārstu uz ierīces vāka ar izņemšanai domāto izciliņi atpakaļ.

Ēdiena gatavošanas laikā ir iespējama kondensāta veidošanās, kondensāts uzkrājas speciālā dobumā uz ierīces korpusa ap kausu. Kondensātu ir viegli savākt ar divēļa vai virtuves salvetes palīdzību.

IV. PIMS VĒRŠANAS SERVISĀ CENTRĀ

Paziņojums par kļūdu displejā	Iespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
E1 – E3	Traucējums temperatūras devēju darbībā	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku. Ja pēc atkārtotas multikatla ieslēgšanas problēmu nav izdevies novērst, griezieties autorizētajā servisa centrā.

Bojājumi	Iespējamais cēlonis	Bojājumi novēršana
Neieslēdzas.	Nav strāvas padeves no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
Ediens tiek gata-vots pārāk ilgi.	Starp kausu un sildelementu ir iekļuvis svešķermenis.	Izņemiet svešķermeni.
	Kauss multikatla korpusā ir ielikts nelīdzeni.	Ielieciet kausu korpusā taisni, bez salšībumiem.
	Sildelements ir netīrs.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildelementu.

V. GARANTIJAS SAISTĪBAS

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

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

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

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

i Iesaiņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jālieto saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādes programmu. Neizmēģiniet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

KASUTUSJUHEND



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

OHUTUSMEETMED



Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on 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 mittesihipärast kasutamist peetakse mittekohaseks toote kasutamiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike vigastuste eest.
- Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pinge 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.




***TÄHELEPANU!** Seadme töö ajal korpus, anum ja metalldetailid 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 teiseldamise 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.

 *Pidage meeles: elektri kaabli juhuslik vigastamine võib tekitada häired, mis ei vasta garantiitingimustele, samuti võivad tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektri kaabel on vaja viivitamatult välja vahetada hoolduskeskuses.*

- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülekuumenemise ja vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhu käes – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida seadme tõsisid häireid.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendeid (lk. 95).

 *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 kõrvalekaldumised 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 kasutamisalane 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 muudatuste tegemine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditöid peab teostama vaid autoriseeritud hooldekeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimineku, traumad ja vara kahjustuse.

Tehniline iseloomustik

Mudel	RMC-M4502
Võimsus	860 W
Pinge	220–240 V, 50 Hz
Anuma maht	5 l
Anuma kate	kõrbemisvastane keraamiline Anato® (Korea)
Auruklapp	eemaldatav
Vedelkristallekraan	monokroomiline
Programme	34 (16 automaatselt, 18 käesitsiseadet)
Autosoojendus	olemas, kuni 24 tundi
Autosoojenduse väljalülitamise funktsioon	olemas
Toitude soojendamise funktsioon	olemas, kuni 24 tundi
Valmistamistemperatuuri valik	olemas
Edasilüükatud stardi funktsioon	olemas, 2 taimerit

Automaatprogrammid

- MУЛЬТИОВАР (MULTIKOKK)
- ПАР – МЯСО (AUR – LIHA)
- ПАР – РЫБА (AUR – KALA)
- ПАР – ОВОЩИ (AUR – JUURVIL)
- ЖАРКА – МЯСО (PRAADIMINE – LIHA)
- ЖАРКА – РЫБА (PRAADIMINE – KALA)
- ЖАРКА – ОВОЩИ (PRAADIMINE – JUURVIL)
- ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)
- ВАРКА (KEETMINE – TAVALINE)
- ВАРКА – ЭКСПРЕСС (KEETMINE – EKSPRESS)
- ВАРКА – КАША (KEETMINE – PUDER)
- ПАСТА (PASTA)
- СУП (SUPP)
- ВЫПЕЧКА (KÜPSETAMINE)

Komplektatsioon

Multikeetja sees oleva anumaga	1 tk.
Konteiner aarul valmistamiseks	1 tk.
Korv fritüüris praadimiseks	1 tk.
Anuma näpitsad	1 tk
Mõõteklaas	1 tk.
Kopsik	1 tk.
Lame lusikas	1 tk.
Kopsiku/lusika hoidja	1 tk.
Elektritoitejuhe	1 tk.
Raamat „120 retsepti“	1 tk.
Kasutusjuhend	1 tk.
Hooldusraamat	1 tk.

i Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke täiendava ettevaatamiseta.

Mudeli seadmestus

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Eemaldatava auruklapiga kaas | 7. Konteiner aarul valmistamiseks |
| 2. Sisemine alumiiniumkaas | 8. Kopsik |
| 3. Eemaldatav anum RB-C502 | 9. Praadimise korv |
| 4. Juhtimispaneel vedelkristallekraaniga | 10. Elektritoitejuhe |
| 5. Lame lusikas | 11. Näpitsad anumast väljavõtmiseks |
| 6. Mõõteklaas | 12. Kopsiku/lusika hoidja |

Nuppude määratus

- «Время приготовления» (Valmistamise aeg) – minutite ja tundide määramine;
- jooksva ajamääramisel;

- edasilüükatud stardi taimerite määramisel;
- valmistamise aja määramisel programmis.
- «Установка времени» («Aja seadmine») – „tunnid“/„minutid“ valik jooksva aja määramise, edasilüükatud stardi või valmistamise aja režiimides.
- «Отложенный старт» («Edasilüükatud start») – jooksva aja seadmisrežiimi sisenemine; ühe kahest edasilüükatud stardi valik
- «Поддержание тепла / Отмена» («Soojuse ülalhoidmine/Tühistamine») – valmis toitude temperatuuri ülalhoiufunktsiooni väljalülitamine; soojendamisrežiimi sisse- ja väljalülitamine; kõikide programme ja seadistuste väljalülitamine, väljaravatu jooksva aja seadistused.
- «Меню» («Menüü») – Valmistamisprogrammi valik.
- «Варка» («Keetmine») – programmi valik programmis «Варка».
- «Вид продукта» («Toiduaine liik») – toiduaine liigi valik programmis „ПАР“, «ЖАРКА», «МУЛЬТИОВАР».
- «Температура» («Temperatuur») – valmistamistemperatuuri muutmise programmis «МУЛЬТИОВАР».
- «Старт» («Start») – valmistamisprogrammi käivitamine.

Ekraani sätted

- Valitud valmistamisprogrammi indikaator
- Jooksva aja indikaator
- Valmistamisaja indikaator
- 1 ja 2 edasilüükatud stardi taimerite indikaator
- Toiduaine liigi indikaator programmides „ПАР“, «ЖАРКА», „МУЛЬТИОВАР“
- Programmi indikaator programmis «ВАРКА»
- Valmistamistemperatuuri indikaator programmis „МУЛЬТИОВАР“

I. KASUTAMISE EELSELT

Pakkiye seade ettevaatlikult lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamsildid, väljaarvatud seerianumbri kleebised.

Seerianumbri puudumine seadmel jätab teid automaatselt ilma garantiiteenindusest.

Hoõrüge seadme korpust niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutamisel võivad tekkida kõrvalised lõhnad, mis ei ole seadme vigastuste tagajärjek. Sel juhul teostage seadme puhastus (lk. 89).

⚠ Tähelepanu! Seadet on keelatud kasutada mistahes vigastuste korral.

II. MULTIKEETJA KASUTUS

Enne esimest kasutust

Päigutage seade kõvale siledale pinnale nii, et auruklapist väljuv kuum aur ei satuks tarpeidetele, dekoratiivkatetele, elektriseadmetele ja muudele esemetele või materjalidele, mis võivad saada kannatada kõrgenenud niiskusest ja temperatuurist.

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

Kella seadmine

- Lülitage seade elektrivõrku. Vajutage ja hoidke 3 sekundi jooksul all nuppu «Отложенный старт», ekraanil hakkab vilkuma jooksva aja minutite indikaator.
- Vajutage nuppu «Время приготовления» samm-sammult muutke minutite tähendust. Kui hoida nuppu all enam kui 3 sekundit, hakkab tähendus kiiresti muutuma. Minutite seadmise lõppes vajutage nuppu «Установка времени», ekraanil hakkab vilkuma jooksva kellaaja indikaator.

- Vajutage nuppu «Время приготовления» samm-sammult muutke kella tähendust. Kui hoida nuppu all enam kui 3 sekundit, hakkab tähendus kiiresti muutuma.
- Kellaaja seadmise lõppes vajutage nuppu «Поддержание тепла / Отмена» või oodake mõni sekund, kuni aja indikaator lõpetab vilkumist.

Valmistamisaja seadmine

Multikeetjas REDMOND RMC-M4502 on võimalik käitsi muuta valmistamise aega, mis on määratud vaikimisi igale programmele. Muutmise samm ja määratava aja võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamisajast.

- Nupule «Меню» vajutades valige automaatne valmistamise aeg. Vajutage nuppu «Установка времени», hakkab vilkuma minutite indikaator. Vajutades nuppu «Время приготовления» muutke samm-sammult minutite tähendust. Kui hoida nuppu all enam kui 3 sekundit, hakkab tähendus kiiresti muutuma.
- Vajutage nuppu «Установка времени», hakkab vilkuma kella indikaator. Vajutades nuppu «Время приготовления» muutke samm-sammult kella tähendust. Kui hoida nuppu all enam kui 3 sekundit, hakkab tähendus kiiresti muutuma.
- Vajadusel seada valmistamise ajaks vähem kui üks tund vajutage kella seadmise režiimis järjepidevalt nuppu «Время приготовления» kella indikaatori kadumiseni ekraanilt. Vajutage nuppu «Установка времени», minutite indikaator hakkab vilkuma. Nupu «Время приготовления» järjepideva vajutusega seadke vajalik minutite arv.

Tehud seadistuste tühistamiseks vajutage nuppu «Поддержание тепла / Отмена». Vajadusel sisestage kogu valmistamise programm uuesti.

i Automaatprogrammi käitsi muutmisel toob seade ekraanile minimaalse valmistamisaja.

Multikeetjal REDMOND RMC-M4502 on energiasõltuv mälu. Elektrotoite ajutisel väljalülitamisel kuni 10 minutit, säilivad kõik sisestatud seaded, sealhulgas ka edasilüükatud stardi seadistus.

Funktsioon «Отложенный старт»

Võimaldab seada täpset aega, mille jooksul peab olema täidetud automaatne valmistusaeg. Lükata protsessi edasi võib vahemikus 10 minutist 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Seade on varustatud kahe sõltumatu taimeriga, mis võimaldavad meelde jätta aega, millega kõige sagedamini valmistatakse toitu.

Taimeri häälestamiseks:

- Nupule «Меню» vajutades valige automaatprogramm.
- Nuppu «Установка времени» ja «Время приготовления» seadke nõutav programmi töö aeg või jätke valmistusaja tehase tähendused.
- Vajutades nupule «Отложенный старт» valige "ТАЙМЕР 1" või "ТАЙМЕР 2".
- Vajutades nuppu «Установка времени» lülitage taimeril sisse tundide seadmise režiim, kella indikaator hakkab vilkuma.
- Nupu «Время приготовления» abil seadke kella vajalik tähendus (paigaldussamm – 1 tund).
- Vajutades teistkordselt nuppu «Установка времени» lülitage sisse minutite seadmise režiim taimeril, minutite indikaator hakkab vilkuma.
- Nupu «Время приготовления» abil seadke minutite vajalik tähendus (paigaldussamm – 10 minutit).
- Aja seadmise lõppes vajutage «Старт». Nuppu «Старт», «Поддержание тепла / Отмена» ja «Отложенный старт» indikaatorid hakkavad vilkuma. Ekraanile kuvatakse toidu valmistamise aeg.

i Funktsioon «Отложенный старт» on olemas kõikides programmides väljaarvatud programmis «ЖАРКА» ja «ПАСТА».



Aja seadmisel funktsioonis «Отложенный старт» on vaja arvesse võtta, et aja tagasivestus mõnedes programmides algab vaid peale seadme väljumist seadud töötemperatuurile.

Valmistoitude temperatuuri ülalhooidmise funktsioon (autosoojendus)

Autosoojendus lülitub sisse automaatselt koos valitud valmistamisprogrammi käivitamisega ning selle lõppedes võib hoida valmis toidu temperatuuri 70–75°C tasemel 24 tundi. Autosoojenduse sisselülitamisel põleb nupu «Поддержание тепла / Отмена» indikaator, valmistamisprogrammi lõppedes aga kajastub ekraanil aja tagasivestus antud režiimis.

Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetja REDMOND RMC-M4502 võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Pange valmis toit anumasse, asetage see seadme korpusesse, sulgege kaas ja vajutage nuppu «Поддержание тепла / Отмена». Toit soojendatakse temperatuurini 70–75°C ning hoiab seda soojana 24 tunni vältel. Korduv vajutamine nupule «Поддержание тепла / Отмена» lülitab soojenduse välja. Autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage nuppu «Поддержание тепла / Отмена».

Automaatprogrammide kasutamise üldkord

1. Valmistage ette (mõtte) vajalikud toidunäed.
2. Pange koostisained multikeetja anumasse vastavalt valmistamisprogrammidele ja asetage see seadme korpusesse. Jälgige, et kõik koostisained, muuhulgas ka vedelik, oleksid anuma sissepanemisel olemas maksimaalmäärgist allpool. Veenduge, et anum on asetatud otse ja külgneb tihedalt soojenduselemendiga.
3. Sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
4. Vajutades nuppu «Меню» valige vajalik valmistamise programm (ekraanil sütib vastava programmi indikaator).
5. Kui programmis on ette nähtud toiduaine liigi valik, valige vastav programm vajutades nupule «Вид продукта» (programmidele «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА» või «Варка» (programmidele «ВАРКА»)). Iga programmi jaoks on seadud eraldi vaikimisi valmistamisaja tähendus, mis kajastub seadme ekraanil.
6. Teil on võimalus muuta vaikimisi seadud kellaja tähendust.
7. Vajadusel seadistage edasiliikunud starti aeg.
8. Peatamisprogrammi käivitamiseks vajutage nuppu «Старт». Sütib nuppude «Старт» ja «Поддержание тепла / Отмена» indikaatorid. Algab seadud programmi täitmine ja valmistamisaja tagasivestus.
9. Valmistamisprogrammi lõppemisel annab teile märku helisignaal. Seejärel suundub seade autosoojenduse režiimi (põleb nupu «Поддержание тепла / Отмена» indikaator).
10. Selleks, et tühistada sissetatud programmi, katkestada valmistamisprotsess või autosoojendus, vajutage nuppu «Поддержание тепла / Отмена».



Funktsioon «Отложенный старт» rühub programmides «ЖАРКА» ja «ПАСТА».

Programm «ПАР» algab aja tagasivestus peale vee keemahakkamist ja anumast piisava tiheduse saavutamist; programmides «МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» – peale seadme väljumist tüüri; programm «ПАСТА» – peale vee keemahakkamist anumast, toiduainete sissepanemist ja nupu «Старт» teistkordset vajutust.

Programm «МУЛЬТИПОВАР»

Nimetatud programm on mõeldud kasutada poolt määratud temperatuuriprogrammeetritega ja valmistusajaga toitude valmistamiseks. Tänu programmile «МУЛЬТИПОВАР» võib multikeetja REDMOND RMC-M4502 asendada tervet rida köögi köögiseadmeid ja võimaldab valmistada mistahes teid huvitavaid

vanast kulinaariaalastest raamatust või Internetist võetud retsepti järgi.

Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud toiduainest: «ОВОЩИ» (JUURVILJ), «МЯСО» (LIHA), «РыБА» (KALA). Vaikimisi valmistamise temperatuur – 160°C. Aja käsitsi seadmise vahemik: 5 minutist – 12 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga intervallile 1 tunnist või 5-minutilise paigaldussammuga – intervallile 1 tunnist kuni 12 tunnini.

Temperatuuri käsitsi reguleerimise vahemik (muudetakse nupule «Температура») vajutades: 40–160°C muutmisammuga 20°C.

Programm «ПАР» (aurul valmistamine)

Soovitav juurviljade, kala, liha, dieettoitude ja taimetoitude, manti, laste menüü valmistamiseks aurul. Vaikimisi valmistamise aeg programm «ПАР» sõltub valitud toiduaine liigist: «ОВОЩИ» (JUURVILJ), «МЯСО» (LIHA), «РыБА» (KALA). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 1 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

Nimetatud programmis valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit (kuulub komplekti):

1. Valage anumasse 600–1000 ml vett. Asetage aurul valmistamise konteineri anumasse.
2. Mõtte ja valmistage toiduaine ette vastavalt retseptile, paigutage nad ülhtaselt aurul valmistamise konteinerisse ja asetage anum seadme korpusesse. Veenduge, et anum liikub tihedalt soojenduselemendiga.
3. Jätke Automaatprogrammi kasutamise üldkõrra p. 3–10.

Programm «ЖАРКА»

Soovitav liha, juurviljad, liha, kala, meresaaduste, poolfabrikaadide jne. praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programm «ЖАРКА» sõltub valitud toiduaine liigist: «ОВОЩИ» (JUURVILJ), «МЯСО» (LIHA), «РыБА» (KALA). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 1 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. Toiduaineid on lubatud praadida ilma kaaneta.

Programm «ТУШЕНИЕ»

Soovitav juurviljade, liha, kala, meresaaduste praadimiseks, samuti sültide ja muude kestvat termiitl tootlust nõudvate toitude valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «ВАРКА»

Soovitav riisi, tatra ja sõmerate tanguputruide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg sõltub valitud programmist: «ЭКСПРЕСС» (EKSPRESS), «ОБЫЧНАЯ» (TAVALINE), «КАША» (LUDER). Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga («ВАРКА – ЭКСПРЕСС», «ВАРКА – ОБЫЧНАЯ»), ja 30 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga («ВАРКА – КАША»).

Piimaputruide keemisel on soovitatav:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisvilja tangud (riis, tatar, hirss jne.), kuni vesi jääb puhtaks;
- määrada multikeetja anum enne valmistamist võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõttes toiduaineid vastavalt retseptiraamatu soovitudele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täispiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

Programm «ПАСТА» (makaronide valmistamine)

Soovitav makaronitoodete, pelmeenide, hinkali jne. valmistamiseks, munade ja viinerite keetmiseks. Valmistamise aega on võimalik seada käsitsi vahemikus 2 minutist 20 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. Peale programmi käivitamist oodake ära helisignaal, mis teavitab vee keemahak-

kamisest, pange koostisained seadmesse, sulgege kaas ja vajutage nuppu «Старт». Mille järgselt algab valmistamisaja tagasivestus.



Mõningate toiduainete (makaronid, pelmeenid jne.) valmistamisel tekib vaha. Selle anumast väljavoolamise vältimiseks võib toitu valmistada avatud kaanega.

Programm «СУТ»

Soovitatakse erinevate supide (supp, borš, rassolnik, uhhaa, hapukapsasupp, soljanka jne.), samuti kompotide ja muude jookide valmistamiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «БЫПЕЧКА»

Programmi soovitatakse küpsetiste (biskviitide, keeksiid, pirukate) küpsetamiseks. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 30 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

EST

III. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Seadme puhastamise eeslõpet veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Enne esimest kasutamist või kõrvaliste lõhnade eemaldamiseks soovime peale toidu valmistamist määrada anum ja seadme sisekaas 9%-lise äädikalahusega ja 15 minuti jooksul keeta pool sidrunit programmis «ПАР – РЫБА».

Seadme puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja nõudesuvahendeid. Soovitame puhastada seadet kohe peale selle kasutamist.



Puhastamisel on keelatud kasutada abrasiivvahendeid, abrasiivkattega vaheme ja keemilisel agressiivseid aineid. Keelatud on sukeldada seadme korpus vette või asetada seda jooksva vee alla.

Seadme korpus puhastatakse vastavalt vajadusele. Anumad soovitatakse puhastada peale igat kasutuskorda, seda võib pesta nõudesuvasinas. Peale puhastamist kuivatage välispidi kuivaks.

Seadme iga kasutuskorra järgselt soovitatakse puhastada ka sisemine alumiiniumkaas ja auruklapp, samuti kõrvaldada kondensaat.

Ühendage lahti sisekaas, vajutades keskelt kaks plastmassist fiksaatorit peamise kaane alumisel pool ja ilma jõupingutusega tõmmata sisekaas enda poole ja alla. Puhastage mõlema kaane pingi ja kuivatage. Seejärel paigutage sisekaas peamise kaane soontesse ja fikseerige see tugeva jõupingutusega, vajutades fiksaatorite klõpsatuse tekkimiseni. Lahtiühendamiseni.

Auruklapp võtke ettevaatlikult maha, tõmmates seda väiksema jõupingutusega kaanest enda poole ja ülesse. Vajutage haagile päripäeva ja avage klappi kaas. Peske detailid, kuivatage, pange kokku ja paigutage auruklapp seadme kaanele eendiga selle tagasivõtmiseks.

Valmistamise käigus tekkinud kondensaat koguneb spetsiaalsesse, anum ümber asuva seadme korpust olevasse õõnsusse ning seda on kerge eemaldada köögipleri abil.

IV. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÕÖRDUMIST

Veateade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1 – E3	Süsteemiviga. Võimalik, et ristiv on välja läinud juhtimisplaat või termoandur	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Sulgege tihedalt kaas. Kui multikeetja korduval sisselülitamisel probleem ei kõrvaldu, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse.

Vigastus	Võimalik põhjus	Vigastuse kõrvaldamine
Ei lülitu sisse.	Puudub elektritoide.	Kontrollige pinget elektrivõrgus.
Toit valmib liialt aeglaselt.	Elektrivõrgutoite vigastused.	Kontrollige pinget elektrivõrgus.
	Anuma ja soojenduselemendi vahele on sattunud kõrvaline ese.	Eemaldage kõrvaline ese.
	Anum on multikeetjasse paigutatud ebatasaselt.	Asetage anum sirgelt.
	Soojenduselement on määrduanud.	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement.

V. GARANTIIOHUSTUSED

Käesolevale seadmele kehtib 25 kuu pikkune garantiid selle soetamise momendist alates. Garantiiperioodi vältel on kohustatud valmistaja kõrvaldama remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamisega mistahes tehase defektid, mis on esile kutsunud materjalide või komplektatsiooni ebapiisava kvaliteediga. Garantiid jõustub vaid sel juhul, kui ostu kuupäev on kinnitatud kaupluse pitsati ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolev garantiid on tumustatav vaid sel juhul, kui seadet kasutati vastavalt kasutusjuhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ebaõige kasutuse tõttu vigastatud, samuti on säilinud toote täietik komplektatsioon. Nimetatud garantiid ei laiene toote loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, keraamilised- ja teflonkatted, kummist tihendid jne.).

Toode teenistuse tähtaeg ja garantiid kohustuste kehtivust arvestatakse müügi päevast või toode valmistuse kuupäevast (juhul, kui müügi kuupäev kindlaks määrata ei ole võimalik).

Seadise valmistamise kuupäev võib leida seerianumbris, mis on paigutatud identifkatsiooni etiketil toode kerel. Seerianumber sisaldab 13 märgi. 6-es ja 7-es märk tähendavad kuu, 8-mes – seadise väljalaskmise aasta.

Tootja poolt kehtestatud kasutusaeg moodustab 5 aastat selle soetamise päevast arvates tingimuse, et toodet kasutatakse kooskõlas käesoleva juhendiga ja rakendatavate tehniliste standarditega.

i *Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise on vaja utiliseerida kooskõlas kohaliku jäätmekäitlus programmiga. Ärge visake neid tooteid välja koos tavapärase olmeprügiga.*



Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond-ig.com
Made in China

RMC-M4502-CIS-UM-2