

REDMOND

Мультиварка RMC-M170



Руководство по эксплуатации



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка **REDMOND RMC-M170** — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Мы понимаем, что эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над нашей новой моделью, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку **REDMOND RMC-M170**, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка **REDMOND RMC-M170** также существенно экономит время, проводимое вами на кухне. Кроме того, она поможет освободить пространство, совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

20 автоматических программ и 28 программ ручной настройки дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка, запекание. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд. А если вы человек творческий, вам придется по душе специальная программа **«МУЛЬТИПОВАР»**, которая позволяет самостоятельно настраивать температуру и время приготовления в соответствии с вашим гастрономическим замыслом. С **«МУЛЬТИПОВАРОМ»** ваши кулинарные возможности становятся поистине безграничными!

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу со 120 различными рецептами. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке **REDMOND RMC-M170** вы сможете создавать практически любое блюдо — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	6
Автоматические программы.....	6
Функции.....	6
Комплектация.....	6
Устройство мультиварки.....	7
Панель управления.....	8
Индикаторы дисплея.....	9
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	10
Меры безопасности.....	10
Перед первым включением.....	11
Блокировка от детей.....	11
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	12
Перед началом эксплуатации.....	12
Установка времени приготовления.....	12
Отсрочка старта программы.....	13
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	13
Предварительное отключение автоподогрева.....	13
Энергонезависимая память.....	14
Общие рекомендации по приготовлению.....	14
Программа «МУЛЬТИПОВАР».....	15
Программа «РИС/КРУПЫ».....	16
Программа «ТОМЛЕНИЕ».....	17
Программа «ПЛОВ».....	18
Программа «ЖАРКА МЯСА».....	19
Программа «ЖАРКА РЫБЫ».....	20
Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ».....	21
Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА».....	22
Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ».....	23
Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ».....	24
Программа «ПАСТА».....	25
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	26
Программа «СУП».....	27

Программа «ЙОГУРТ».....	28
Программа «ВЫПЕЧКА».....	29
Программа «МЯСО НА ПАРУ».....	30
Программа «РЫБА НА ПАРУ».....	31
Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ».....	32
Программа «ВАРКА/БОБОВЫЕ».....	33
Программа «РАЗОГРЕВ».....	34
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	35
Расстойка теста.....	35
Приготовление фондю	35
Приготовление во фритюре	36
Приготовление творога, сыра.....	37
IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ	38
Приготовление детского питания.....	38
Пастеризация.....	39
Стерилизация.....	40
Подогрев детского питания.....	41
V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ	42
Общие правила и рекомендации	42
Очистка корпуса	42
Очистка чаши.....	42
Очистка внутренней алюминиевой крышки	43
Очистка съемного парового клапана.....	43
Удаление конденсата	44
Очистка рабочей камеры	44
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	45
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	45
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....	48
Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»	49
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	50
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	52
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	53
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	54

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M170
Мощность.....	900 Вт
Напряжение.....	220–240 В, 50 Гц
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный, русифицированный
Паровой клапан.....	съёмный
Внутренняя крышка.....	съёмная
3D-нагрев.....	есть

Автоматические программы

- | | | | |
|----------------|--------------------|-------------------|-------------------|
| 1. Мультиповар | 6. Жарка рыбы | 11. Паста | 16. Мясо на пару |
| 2. Рис/Крупы | 7. Жарка овощей | 12. Молочная каша | 17. Рыба на пару |
| 3. Томление | 8. Тушение мяса | 13. Суп | 18. Овощи на пару |
| 4. Плов | 9. Тушение рыбы | 14. Йогурт | 19. Варка/Бобовые |
| 5. Жарка мяса | 10. Тушение овощей | 15. Выпечка | 20. Разогрев |

Функции

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Отсрочка старта.....	до 24 часов
Блокировка панели управления.....	есть

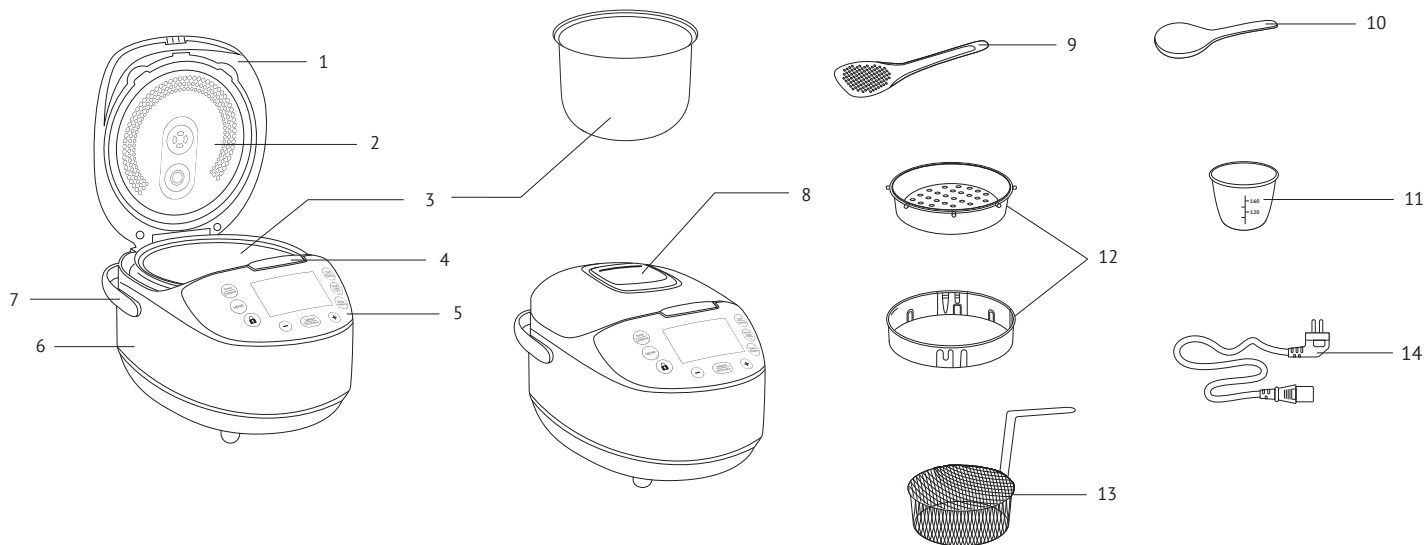
Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C530.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару с регулируемым объемом.....	1 шт.
Корзина со съёмной ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Книга «120 рецептов».....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.


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

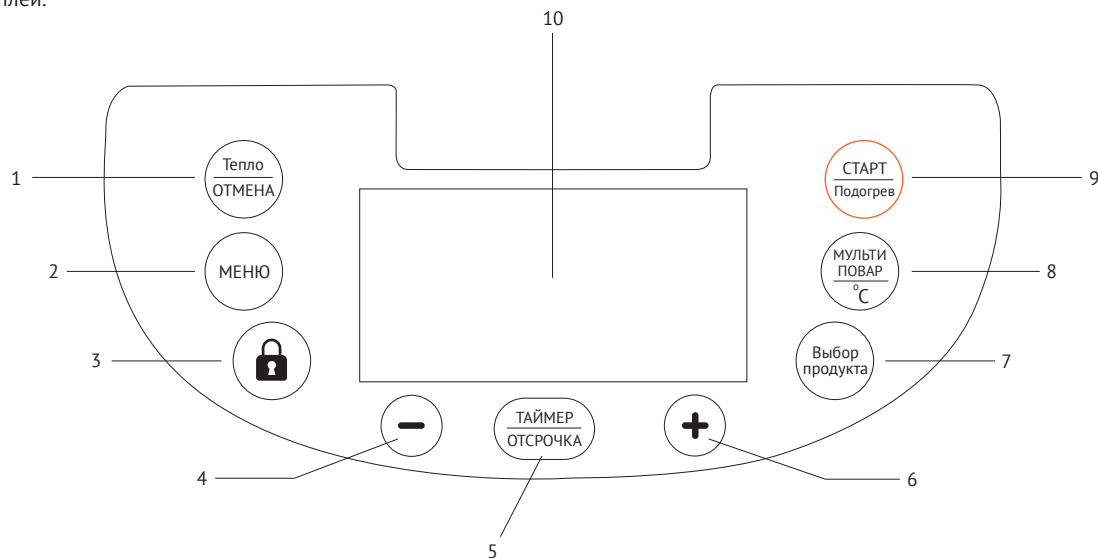
Устройство мультиварки

1. Крышка прибора
2. Съемная внутренняя крышка
3. Чаша
4. Кнопка открытия крышки
5. Панель управления с дисплеем
6. Корпус
7. Ручка для переноски
8. Съёмный паровой клапан
9. Плоская ложка
10. Черпак
11. Мерный стакан
12. Контейнер для приготовления на пару с регулируемым объемом
13. Корзина для жарки во фритюре
14. Шнур электропитания



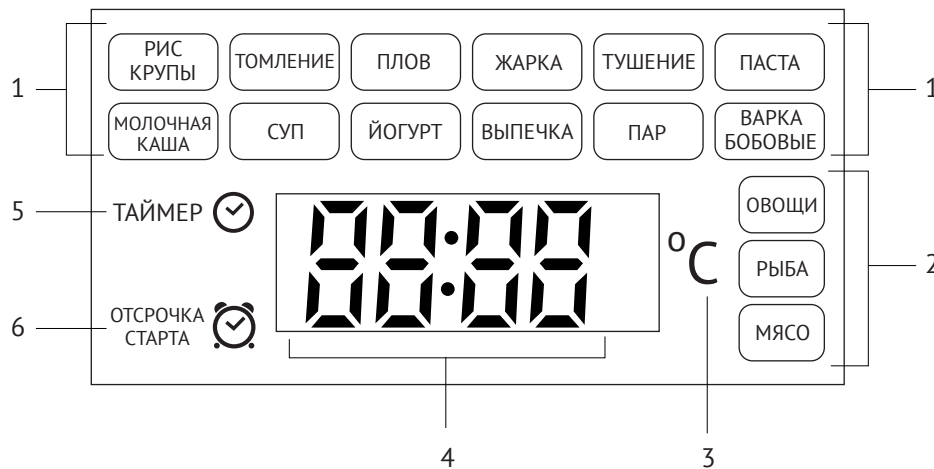
Панель управления

1. «Тепло/Отмена» – включение/отключение функции подогрева; включение прогаммы «Разогрев»; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек.
2. «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
3.  – блокировка панели управления.
4. «-» – уменьшение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «МУЛЬТИПОВАР»).
5. «Таймер/Отсрочка» – выбор режима установки времени приготовления или времени отсрочки старта.
6. «+» – увеличение времени приготовления, времени отсрочки старта или температуры (в программе «МУЛЬТИПОВАР»).
7. «Выбор продукта» – выбор вида продукта в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР».
8. «Мультиповар/°C» – выбор программы «МУЛЬТИПОВАР».
9. «Старт/Подогрев» – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
10. Дисплей.



Индикаторы дисплея

1. Программы приготовления
2. Виды продуктов в программах «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «ПАР»
3. Выбор температуры
4. Значение температуры, времени приготовления или времени отложенного старта
5. Выбор времени приготовления; индикация режима приготовления
6. Выбор времени отсрочки старта; индикация режима отсрочки старта



I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

Меры безопасности



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

- Прибор предназначен только для бытового использования. Промышленное или иное другое использование устройства является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование электробезопасности. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перегибался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

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

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. 42).




***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.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должны выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

Перед первым включением

Осторожно распакуйте изделие, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки за исключением наклейки с серийным номером. **Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.** Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу 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. 42*).

Блокировка от детей

Мультиварка REDMOND RMC-M170 оборудована функцией блокировки панели управления от несанкционированного использования («блокировка от детей»). Для включения блокировки нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. Загорится индикатор кнопки, после чего все остальные кнопки панели управления перестанут реагировать на нажатие. Этой функцией можно воспользоваться в любой момент: в режиме ожидания, во время установки программы или после начала ее работы.

Для разблокировки панели управления нажмите и удерживайте кнопку  до звукового сигнала. Индикатор кнопки погаснет.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

- Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.
- Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.
- Во избежание загрязнения нагревательного диска и стенок рабочей камеры прибора не рекомендуется заливать воду и помещать ингредиенты в чашу, уже установленную в корпус мультиварки.
- Не включайте прибор без установленной внутрь чаши – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора.
- Не включайте прибор с пустой чашей – перегрев чаши может привести к повреждению антипригарного покрытия.
- Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M170 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависит от выбранной программы приготовления. Чтобы изменить время (кроме программы «МУЛЬТИПОВАР»):

1. Нажатием кнопки «**Меню**» выберите программу приготовления. На дисплее появится индикатор «**Таймер**» и время приготовления, установленное по умолчанию.
2. Нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**». Время приготовления на дисплее начнет мигать.
3. Нажатием кнопок «**-**» и «**+**» уменьшайте или увеличивайте время приготовления. Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

Об установке времени приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» см. стр. 15.

При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (стр. 50).

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

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

В программе «ПАСТА» после закипания воды будет звучать повторяющийся сигнал о необходимости добавления ингредиентов в кипящую воду. Отсчет установленного времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт / Подогрев».

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

Следует учитывать, что время отсрочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Старт / Подогрев».

Чтобы установить время отсрочки старта (кроме программы «МУЛЬТИПОВАР»):

1. Выберите программу приготовления нажатием кнопки «**Меню**».
2. Нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**», при необходимости измените время приготовления (стр. 12). Еще раз нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**». На дисплее появится индикатор «**Отсрочка старта**» и время отсрочки (время, оставшееся до конца процесса приготовления, с учетом времени отложенного старта).
3. Нажатиями кнопок «**-**» и «**+**» уменьшайте или увеличивайте время. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

Об установке времени приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» см. стр. 15.

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

Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочка старта», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

При установке времени отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «ПАР» начинается только по достижению мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)

Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления (кроме программы «ЙОГУРТ») и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

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

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M170 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции сразу после запуска или во время работы программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**», пока индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, еще раз нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» (индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**» загорится).

Энергонезависимая память

Мультиварка RMC-M170 имеет энергонезависимую память. При кратковременном отключении электричества прибор сохранит настройки и затем вернется к работе на том этапе, на котором работа была прервана.



Внимание! Если электричество отключено надолго и продолжение процесса приготовления невозможно или не желательно, обязательно отсоедините прибор от электросети. При следующем включении для сброса настроек нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена», пока на дисплее не появится сообщение «- - -».

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M170 книге «120 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и приготовлены в мультиварке REDMOND RMC-M170 командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема и вида продуктов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

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

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-M170 предусмотрена универсальная программа **«МУЛЬТИПОВАР»** с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов. По своему усмотрению и на свой вкус вы можете сами устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

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

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры (от 35 до 170°C, шаг изменения 5°C) и времени (от 2 минут до 15 часов, шаг изменения — 1 минута для интервала до 1 часа, 10 минут для интервала более 1 часа) приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M170 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета. Функция автоподогрева в этой программе доступна при установке температуры от 75 до 170°C.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Мультивар/°С». На дисплее появится значение температуры приготовления (по умолчанию — 100°C). Нажатиями кнопок «-» и «+» можно уменьшить или увеличить значение температуры. Если вы не успели установить желаемую температуру приготовления, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/Отмена» до звукового сигнала, затем повторите установку сначала.
4. После установки температуры нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка». На дисплее загорится индикатор «Таймер» и мигающие цифры времени приготовления, установленного по умолчанию (30 минут). Нажатием кнопок «-» и «+» можно уменьшить или увеличить время приготовления. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13). Для этого еще раз нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка». На дисплее появится индикатор *Отсрочка старта* и время, оставшееся до конца приготовления блюда с учетом отсрочки. Изменяйте значение времени Нажатием кнопок «-» и «+». Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
6. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Подогрев» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «Тепло/Отмена». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «Старт/Подогрев», пока не погаснет индикатор кнопки «Тепло/Отмена». Повторное нажатие кнопки «Старт/Подогрев» снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Тепло/Отмена») или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/Отмена» до звукового сигнала.



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов (стр. 49).

Программа «РИС/КРУПЫ»

Рекомендуется для варки риса и рассыпчатых каш из разных видов круп, а также для приготовления гарниров. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 4 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«РИС/КРУПЫ»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для приготовления топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 15 часов с шагом установки в 10 минут для интервала до 1 часа и в 30 минут для интервала более 1 часа.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ТОМЛЕНИЕ»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (3 часа).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления плова с мясом, рыбой или овощами. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 2 часа с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПЛОВ»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ЖАРКА МЯСА»

Рекомендуется для жарки мяса и мясных продуктов. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите подпрограмму «**МЯСО**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (15 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «**-**» и «**+**» (стр. 12).
6. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ЖАРКА РЫБЫ»

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

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ЖАРКА»**.
4. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«РЫБА»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (12 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ЖАРКА ОВОЩЕЙ»

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

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**ЖАРКА**».
4. Нажимая кнопку «**Вид продукта**» выберите подпрограмму «**ОВОЩИ**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (18 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «**-**» и «**+**» (стр. 12).
6. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.



Чтобы ингредиенты не пригорали, следуйте указаниям книги рецептов, периодически помешивайте содержимое чаши. Допускается приготовление с открытой крышкой мультиварки.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ТУШЕНИЕ МЯСА»

Рекомендуется для тушения мяса и мясных продуктов, а также для приготовления холодцов и других блюд, требующих длительной тепловой обработки. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
4. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«МЯСО»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ТУШЕНИЕ РЫБЫ»

Рекомендуется для тушения рыбы и морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
4. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«РЫБА»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ТУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ»

Рекомендуется для тушения овощей. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
4. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
5. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
8. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий, пельменей, хинкали и т. п., отваривания яиц и сосисок. Диапазон установки времени приготовления – 2 минут – 1 час с шагом установки в 1 минуту.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту. Налейте воду в чашу не более чем на половину объема, чтобы все ингредиенты (включая загружаемые впоследствии) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАСТА»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (8 минут).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
5. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать. Загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**.
6. После закипания воды через равные промежутки времени будет раздаваться звуковой сигнал. Откройте крышку прибора, загрузите ингредиенты и закройте крышку. Затем нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Начнется обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 4 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «**Меню**» выберите программу «**МОЛОЧНАЯ КАША**». На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (35 минут).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку «**Таймер/Отсрочка**» и измените значение времени, нажимая кнопки «**-**» и «**+**» (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку «**Старт/Подогрев**» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку «**Старт/Подогрев**», пока не погаснет индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**». Повторное нажатие кнопки «**Старт/Подогрев**» снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «**Тепло/Отмена**») или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку «**Тепло/Отмена**» до звукового сигнала.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям из книги рецептов (уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго пропорционально);
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.
- По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут – 4 часов с шагом установки в 1 минуту.

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

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

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд (суп, борщ, рассольник, уха, щи, солянка и т. д.), а также компотов и напитков. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«СУП»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (1 час).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ЙОГУРТ»

Рекомендуется для приготовления йогуртов и расстойки теста. Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Функция автоподогрева в данной программе недоступна.

Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки **1/2** на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

1. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
2. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ЙОГУРТ»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (8 часов).
3. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
4. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
5. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
7. Чтобы отменить введенную программу или прервать процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



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



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). Диапазон установки времени приготовления – 10 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (45 минут).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогреть блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



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

При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «МЯСО НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару мяса и мясных продуктов, диетических блюд, мант, блюд для детского питания. Диапазон установки времени приготовления — 5 минут — 2 часа с шагом установки в 5 минут.

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

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера. Установите контейнер в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«МЯСО»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени приготовления пойдет после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
11. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 48).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «РЫБА НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару рыбы и морепродуктов, диетических блюд и блюд для детского питания. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 2 часа с шагом установки в 5 минут.

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

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

Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 48).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ОВОЩИ НА ПАРУ»

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

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

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера. Установите контейнер в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«ОВОЩИ»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (30 минут).
6. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
7. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
8. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы. Обратный отсчет времени приготовления пойдет после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.
9. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
11. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.

Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов (стр. 48).



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «ВАРКА/БОБОВЫЕ»

Рекомендуется для варки овощей и бобовых. Диапазон установки времени приготовления – 5 минут – 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ВАРКА/БОБОВЫЕ»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (40 минут).
4. Для изменения времени приготовления нажмите кнопку **«Таймер/Отсрочка»** и измените значение времени, нажимая кнопки **«-»** и **«+»** (стр. 12).
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
6. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
7. Функцию автоподогрева можно заранее отключить, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Подогрев»** снова включит данную функцию (стр. 13).
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Далее, в зависимости от текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или подогрев блюда, нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 45).

Программа «РАЗОГРЕВ»

Рекомендуется для разогрева готовых продуктов. Программа разогревает блюдо до 70-75°C и поддерживает его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить вручную.

Функция «Отсрочка старта» в данной программе недоступна.

1. Выложите готовое блюдо в чашу. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. Загорится индикатор кнопки, начнется процесс разогрева и прямой отсчет времени.
4. По завершении работы программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
5. Чтобы прервать процесс разогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки погаснет.



Программа «РАЗОГРЕВ» может сохранять продукт в горячем состоянии до 24 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, в результате восстанавливается структура теста, а его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Залог успешной расстойки теста – поддержание особого микроклимата и полное отсутствие сквозняков. На производстве для этого используются специальные шкафы. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M170 в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома. Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.

ВАЖНО! Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C, время приготовления по умолчанию – 30 минут. При установке параметров программы для расстойки теста обязательно следуйте указаниям из книги рецептов или воспользуйтесь таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 49).

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

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

Приготовление фондю

Родиной европейского фондю признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. По классическому рецепту в расплавленную смесь сыра, белого вина и приправ, температура которой поддерживается на огне или с помощью специальных устройств, особыми вилочками макают кусочки хлеба или любого другого подходящего гарнира. Аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское хо-го или японские блюда набэмоно.

С мультиваркой REDMOND RMC-M170 приготовить фондю очень просто, используя программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Обратитесь к прилагаемой книге рецептов.

ВАЖНО! Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C, время приготовления по умолчанию – 30 минут. При установке параметров программы для приготовления фондю обязательно следуйте указаниям из книги рецептов или воспользуйтесь таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 49).

Фондю – очень калорийная пища. Имейте это в виду, если придерживаетесь определенной диеты.

Приготовление во фритюре

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

Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M170 также позволяет готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки (входит в комплект).

Помните, что по умолчанию температура в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 100°C, время приготовления по умолчанию – 30 минут. При установке параметров программы для жарки во фритюре обязательно следуйте указаниям из книги рецептов или воспользуйтесь таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе (стр. 49).

Использование корзины для жарки во фритюре

1. Возьмите съемную ручку, сожмите ее у основания, вставьте концы в соответствующее гнездо в корзине и зафиксируйте.
2. Через указанное в рецепте время аккуратно откройте крышку мультиварки. Опустите корзину с равномерно разложенными продуктами в чашу с разогретым маслом. **Будьте осторожны: масло очень горячее!**
3. Крышку мультиварки оставьте открытой.
4. По завершении программы приподнимите корзину для жарки с продуктами за ручку и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине, чтобы дать стечь маслу.
5. Для удаления оставшихся излишков масла промокните продукт бумажным полотенцем или плотной бумажной салфеткой, прежде чем подавать блюдо к столу.

В целях предосторожности при жарке во фритюре используйте кухонные рукавицы.

Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло.

Сильный продолжительный или многократный нагрев масла способствует его окислению. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.

При приготовлении во фритюре продукты частично впитывают масло. Имейте это в виду, если придерживаетесь определенной диеты или имеете противопоказания к употреблению жирной пищи.

Приготовление творога, сыра

Творог известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога много кальция, полезного для зубов и костей. Это хороший источник витаминов и микроэлементов, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ.

Творог великолепно сочетается со сметаной, кефиром, простоквашей, молоком, а также с любыми фруктами и ягодами. Это идеальная начинка для пирожков, ватрушек и отличная основа для вкусных и полезных запеканок или сырников. Диетологи рекомендуют употреблять натуральный творог небольшой жирности или обезжиренный и не советуют увлекаться фабричными творожными массами.

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

Сыры находят самое широкое применение в кулинарии. Они несут большую пользу организму, но, учитывая высокую калорийность этого продукта, следует употреблять его в умеренных количествах. Людям, соблюдающим диету, следует также обращать внимание на степень жирности сыра.

С помощью мультиварки REDMOND RMC-M170 вы можете легко и быстро приготовить нежный домашний творог, а также великолепные натуральные домашние сыры, экспериментируя с их вкусами добавкой различных наполнителей. Следуйте инструкциям прилагаемой книги рецептов.

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

IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-M170 поможет облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете много рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Все представленные в книге рецепты были адаптированы для данной модели командой наших поваров и прошли тщательную проверку на действующем образце мультиварки REDMOND RMC-M170.

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

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

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

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

Йогурт — полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт, который можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M170 вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома (стр. 28).

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

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

Пастеризация

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке REDMOND RMC-M170 можно пастеризовать продукты на программе «МУЛЬТИПОВАР».

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
2. Нажмите кнопку «Мультиповар/°C». На дисплее появится значение температуры приготовления (по умолчанию – 100°C). Нажатием кнопки «-» и «+» установите значение температуры 75°C. Если вы не успели установить желаемую температуру приготовления, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/Отмена» до звукового сигнала, затем повторите установку сначала.
3. После установки температуры нажмите кнопку «Таймер/Отсрочка». На дисплее загорится индикатор «Таймер» и мигающие цифры времени приготовления, установленного по умолчанию (30 минут).
4. Нажатием кнопок «-» и «+» установите время приготовления, руководствуясь приведенной ниже таблицей. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.
5. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Подогрев» до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки «Тепло/Отмена». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
6. Отключите функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку «Старт/Подогрев», пока не погаснет индикатор кнопки «Тепло/Отмена».
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Чтобы отменить введенную программу или прервать процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку «Тепло/Отмена» до звукового сигнала.

По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте. Использование функции «Отложенный старт» при пастеризации не рекомендуется.

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	34	36	38	40	42	44

Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий.

Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке REDMOND RMC-M170 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

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

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

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Вставьте внутреннюю чашу контейнера для приготовления на пару во внешний обод так, чтобы выступы по краям чаши вошли в пазы. На внутренней стороне обода предусмотрено 2 набора пазов для регулировки высоты и, соответственно, объема контейнера.
2. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
3. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»** выберите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«Вид продукта»** выберите подпрограмму **«РЫБА»**. На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (25 минут).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
7. Нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Подогрев»** до звукового сигнала. Индикатор кнопки перестанет мигать, загорится индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Начнется выполнение программы. Отключите функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку **«Старт/Подогрев»**, пока не погаснет индикатор кнопки **«Тепло/Отмена»**. Обратный отсчет времени приготовления пойдет после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Все заложенные в контейнер предметы простерилизованы. Прибор перешел в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу или прервать процесс приготовления нажмите и удерживайте кнопку **«Тепло/Отмена»** до звуко-

вого сигнала.

Подогрев детского питания

Благодаря эффекту водяной бани в мультиварке REDMOND RMC-M170 можно быстро и равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку мультиварки. Подключите прибор к электросети.
3. Используйте программу **«МУЛЬТИПОВАР»**: установите значение температуры 40°C; время, необходимое для подогрева, установите по своему усмотрению.
4. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 13).
5. Предварительно отключите функцию автоподогрева (стр. 13).

Обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом перед его употреблением!



Внимание! Не рекомендуется подогреть молоко или детское питание в микроволновой печи: неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам малыша во время кормления.

V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «МЯСО НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя программу «РАЗОГРЕВ» (стр. 34).
- Если вы не используете прибор длительное время, следите, чтобы он был отключен от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступить к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.

STOP

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

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

Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения, чашу – после каждого использования. Внутреннюю алюминиевую крышку и съемный паровой клапан желательно очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении залейте чашу теплой водой и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку.

Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

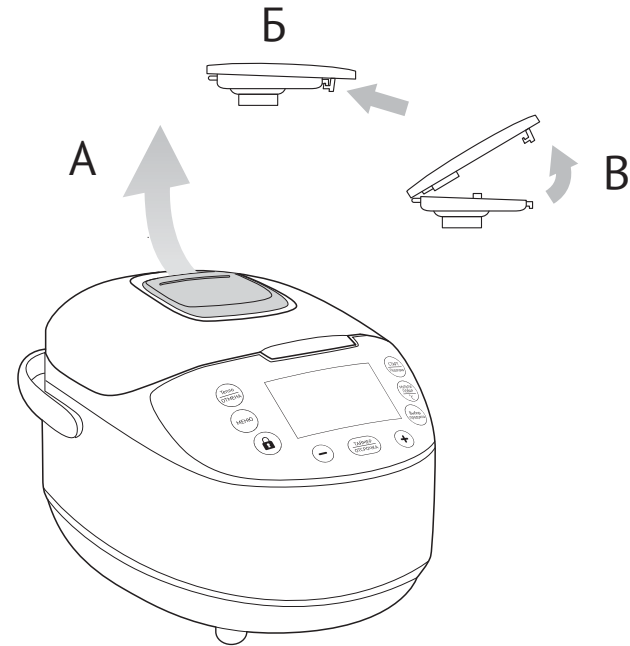
Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. С внутренней верхней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора.
3. Не прилагая усилия, потяните верхнюю часть внутренней крышки на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использование посудомоечной машины в данном случае нежелательно.
5. Вытрите обе крышки насухо.
6. Вставьте алюминиевую крышку выступами в нижние пазы, совместите ее с основной крышкой и слегка нажмите на фиксаторы до щелчка.

Очистка съемного парового клапана

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

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя, как показано на рисунке А.
2. Переверните клапан, откройте пластиковую защелку на внутренней стороне в направлении стрелки и снимите внутренний кожух (рисунки Б и В).
3. Промойте обе части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: установите кожух на место, совместив выступы на основной части клапана с соответствующими пазами кожуха. Закройте защелку. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора отверстиями в противоположную от панели управления сторону.



Внимание! Во избежание разрыва резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при очистке и установке.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Удаляйте конденсат после каждого использования с помощью кухонной салфетки, предварительно дав прибору остыть.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, это может привести к некорректной работе прибора. В этом случае необходимо произвести очистку поверхностей рабочей камеры.



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

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

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

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

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

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

Продукт переварился

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

При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 26).
<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, порции закладки должны соответствовать его рекомендациям. • Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

Блюдо пригорает

<ul style="list-style-type: none"> • Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. • Антипригарное покрытие чаши повреждено. 	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.

Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.
При тушении: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.).	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги или используйте их по возможности в минимальных количествах.
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу 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.	

Рекомендуемое время 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 мин / 30 мин
2	Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 мин
3	Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
4	Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин
5	Рыба (филе)	500	500	10 мин
6	Креветки салатные, очищенные, варено-мороженные	500	500	5 мин
7	Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин
8	Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
9	Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35 мин
10	Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	1 час 10 мин
11	Овощи свежемороженные	500	500	10 мин
12	Яйцо на пару	3 шт.	500	10 мин

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

Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	расстойка теста, приготовление уксуса
40°C	приготовление йогуртов
45°C	закваска
50°C	брожение
55°C	приготовление помадки
60°C	приготовление зеленого чая или детского питания
65°C	варка мяса в вакуумной упаковке
70°C	приготовление пунша
75°C	пастеризация, приготовление белого чая
80°C	приготовление глинтвейна
85°C	приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	приготовление красного чая
95°C	приготовление молочных каш
100°C	приготовление безе или варенья
105°C	приготовление холодца
110°C	стерилизация
115°C	приготовление сахарного сиропа
120°C	приготовление рульки
125°C	приготовление тушеного мяса
130°C	приготовление запеканок
135°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	копчение

145°C	запекание овощей и рыбы (в фольге)
150°C	запекание мяса (в фольге)
155°C	выпечка изделий из дрожжевого теста
160°C	жарка птицы
165°C	жарка стейков
170°C	жарка в кляре, приготовление наггетсов и картофеля фри

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отсрочка старта, час	Ожидание выхода в рабочий режим	Автоподогрев*
ВАРКА/БОБОВЫЕ		Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 8 часов / 5 мин	+	-	+
ВЫПЕЧКА		Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	45 мин	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	-	+
ЖАРКА	МЯСО	Жарка мяса	15 мин	5 мин – 2 часа/1 мин	-	-	+
	РЫБА	Жарка рыбы	12 мин				
	ОВОЩИ	Жарка овощей	18 мин				
ЙОГУРТ		Приготовление различных видов йогурта	8 часов	10 минут – 12 часов / 5 мин	+	-	-
МОЛОЧНАЯ КАША		Приготовление каш на молоке	35 мин	5 мин – 4 часа / 1 мин	+	-	+
МУЛЬТИПОВАР		Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры от 35 до 170°C с шагом в 5°C	30 мин	2 мин – 1 час / 1мин 1 час – 15 часов / 10 мин	+	-	+

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / шаг установки	Отсрочка старта, час	Ожидание выхода в рабочий режим	Автоподогрев*
ПАР	МЯСО	Приготовление на пару мяса	40 мин	5 мин – 2 часа/5 мин	+	+	+
	РЫБА	Приготовление на пару рыбы	25 мин				
	ОВОЩИ	Приготовление на пару овощей	30 мин				
ПАСТА		Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов	8 мин	2 мин – 1 час / 1 мин	-	+	+
ПЛОВ		Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 час	10 мин – 2 часа / 5 мин	+	-	+
РИС/КРУПЫ		Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	35 мин	5 мин – 4 часа / 1 мин	+	-	+
СУП		Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 час	10 мин – 8 часов / 5 мин	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ		Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	3 часа	10 мин – 1 час / 10 мин 1 час – 15 часов / 30 мин	+	-	+
ТУШЕНИЕ	МЯСО	Тушение мяса	1 час	10 мин – 12 часов/5 мин	+	-	+
	РЫБА	Тушение рыбы	35 мин				
	ОВОЩИ	Тушение овощей	40 мин				

* В программе «МУЛЬТИПОВАР» функция автоподогрева доступна при установке температуры от 75 до 170°C.

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M170 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.



RAM-CL1 — щипцы для чаши.

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



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

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



RAM-FB1 — корзина для жарки во фритюре.

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



RHP-M01 — ветчинница.

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



RB-C530 — чаша с керамическим антипригарным покрытием.

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

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

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

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

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



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

CONTENTS

I. BEFORE OPERATING.....	55
II. OPERATION.....	55
III. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES.....	57
IV. BEFORE CALLING FOR SERVICE.....	57
V. PRODUCT WARRANTY.....	57

Technical Specifications

Model.....	RMC-M170
Power.....	900 W
Voltage.....	220–240 V, 50 Hz
Bowl capacity.....	5L
Bowl coating.....	ceramic non-stick
Display.....	LED in Russian
3D heating.....	yes
Number of programs.....	48 (20 automatic and 28 programs with manual control)
Steam valve.....	removable
Inner lid.....	removable

Automatic Programs

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTI-COOK)
2. РИС/КРУПЫ (RICE/GRAIN)
3. ТОМЛЕНИЕ (SLOW COOK)
4. ПЛОВ (PILAF)
5. ЖАРКА – МЯСО (FRY – MEAT)
6. ЖАРКА – РЫБА (FRY – FISH)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (FRY – VEGETABLES)
8. ТУШЕНИЕ – МЯСО (STEW – MEAT)
9. ТУШЕНИЕ – РЫБА (STEW – FISH)
10. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (STEW – VEGETABLES)
11. ПАСТА (PASTA)
12. МОЛОЧНАЯ КАША (OATMEAL)
13. СУП (SOUP)
14. ЙОГУРТ (YOGURT)
15. ВЫПЕЧКА (BAKE)
16. ПАР – МЯСО (STEAM – MEAT)
17. ПАР – РЫБА (STEAM – FISH)
18. ПАР – ОВОЩИ (STEAM – VEGETABLES)
19. ВАРКА/БОБОВЫЕ (BOIL/BEANS)
20. REHEAT

Functions

"Keep Warm" function.....	up to 24 hours
Disabling "Keep Warm" in advance.....	yes
"Time Delay" function.....	yes
Child Lock function.....	yes

Packaging Arrangement


Multicooker.....	1
Bowl RB-C530.....	1
Adjustable steaming container.....	1
Deep fry basket with a removable handle.....	1
Measuring cup.....	1
Serving spoon.....	1
Stirring paddle.....	1
"120 Recipes".....	1
Spoon/Paddle holder.....	1
User manual.....	1
Service booklet.....	1
Power cord.....	1

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

Device Assembly

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

Control Panel

1. Control Panel "Tенно/ОТМЕНА" ("Keep Warm/Cancel") button activates/disables the "Keep Warm" function, activates the "REHEAT" program; interrupts the operating program and cancels all settings.
2. "МЕНЮ" ("Menu") button is used to select an automatic cooking program.
3.  button locks the control panel functions.
4. Use "-" button to decrease the cooking time, the time of a delay, or the temperature of "МУЛЬТИПОВАР" program.
5. "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА" ("Timer/Time Delay") button selects the cooking time/"Time Delay" setting modes.
6. Use "+" button to increase the cooking time, the time of a delay, or the temperature of "МУЛЬТИПОВАР" program.
7. "Выбор продукта" ("Product") button selects the type of product in "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ" and "ПАР" programs.
8. "МУЛЬТИПОВАР/°C" ("Multi-cook/°C") button selects "МУЛЬТИПОВАР" program.
9. "СТАРТ/Подогрев" ("Start/Reheat") button activates selected cooking program and disables the "Keep Warm" function in advance.
10. Display.

Display Indicators

1. Cooking programs.
2. Product type in "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", and "ПАР" programs.
3. Temperature adjustment.
4. Temperature, cooking time, and the time of a delay indicator.
5. Cooking time adjustment; cooking mode indicator.
6. "Time Delay" adjustment; "Time Delay" mode indicator.

I. BEFORE OPERATING

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

Important Safeguards

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

- This appliance has been designed for household use only and the company is not responsible for use in any other installation.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

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

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

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

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

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

- To reduce the risk of injury, close supervision is necessary when the appliance is used by or near children or persons with mental and physical disabilities. Do not leave your children unattended with the appliance while operating.
- Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

Priority 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 (refer to "Cleaning and general maintenance guidelines").

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


II. OPERATION


Before Use

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

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

Child Lock Function

REDMOND RMC-M170 is equipped with the Child Lock function, which prevents the device from being operated by locking control panel functions. To activate the Child Lock function press and hold down the  button until an audible sound is produced. Button indicator lights up and the rest of the buttons are being locked. The function can be activated at any moment: in standby mode, while setting the program, or during its operation.

To unlock the control panel press and hold down the  button until an audible sound is produced. Button indicator goes off.

Non-volatile Memory

REDMOND RMC-M170 is equipped with non-volatile memory. In case of power cut-off the device resumes its operation without any memory loss.

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

"Time Delay" Function

This function allows programming the device to finish cooking by specific time. Cooking time may be delayed for up to 24 hours with 5 minute intervals.

i *The time of a delay should be longer than the cooking time of the program selected, otherwise the program starts running right after you press "СТАРТ/Подогрев" button.*

To delay the program (except "МУЛЬТИПОВАР"):

1. Repeatedly press "МЕНЮ" button to select the program. Press "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА" button, and adjust the cooking time if required. Repress "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА" button. "Time Delay" function indicator (ОТСРОЧКА СТАРТ) and the time of the delay are displayed (time left until the end of the program, including the time of delay).
2. Use "+" and "-" buttons to increase or decrease the time. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.

i *For information on setting the cooking time in "МУЛЬТИПОВАР":*

"Time Delay" function is available in all automatic programs except "ЖАРКА" and "ПАСТА".

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

Setting the "Time Delay" in "ПАР" program remember, that the countdown starts only when the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).

"Keep Warm" Function

Function is being automatically activated at the end of the cooking program (except "ЙОГУРТ"). When the program finishes, the temperature of the meal (70-75°C) is being maintained for a period of time up to 24 hours. "Тенно/ОТМЕНА" button indicator lights up and the "Keep Warm" count up is being displayed.

Press and hold down "Тенно/ОТМЕНА" button to disable the function.

In order to disable the function in advance press and hold down the "СТАРТ/Подогрев" button until "Тенно/ОТМЕНА" button indicator goes off. To reactivate the function press and hold down the "СТАРТ/Подогрев" button ("Тенно/ОТМЕНА" button indicator lights up).

Standard Operating Procedure for Automatic Programs (except "МУЛЬТИПОВАР" and "РЕНЕАТ")

1. Measure the ingredients according to the recipe and put them into the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity.
2. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Repeatedly press "МЕНЮ" button to select the program, corresponding indicator lights up, default time is displayed. When using "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ" and "ПАР" programs, press "Выбор продукта" button to select the product type. Corresponding indicator lights up - "МЯСО" ("MEAT"), "РЫБА" ("FISH") or "ОВОЩИ" ("VEGETABLES") - and the default time is displayed. Cooking time can be manually adjusted.
5. Set "Time Delay" function if required.
6. Press and hold down "СТАРТ/Подогрев" button. "СТАРТ/Подогрев" and "Тенно/ОТМЕНА" button indicators light up. Set program starts running and the countdown begins.
7. Press and hold down "СТАРТ/Подогрев" button during the program operation to disable the "Keep Warm" function in advance ("Тенно/ОТМЕНА" button indicator goes off). Repress "СТАРТ/Подогрев" button to reactivate the function.
8. When cooking time elapses, the device makes an audible sound. Depending on your settings the unit either switches to "Keep Warm" ("Keep Warm" count up is displayed) or enters standby mode.
9. To interrupt cooking process, to cancel set program, or the "Keep Warm" function press and hold down "Тенно/ОТМЕНА" button.

*To adjust the cooking time:

1. Select the cooking program and press "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА" button. Timer indicator lights up, time value is blinking.
2. Use "+" and "-" buttons to increase or decrease the time. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
3. When the cooking time is adjusted (displayed time keeps blinking) proceed to the next stage. Press "Тенно/ОТМЕНА" button to cancel the settings and reset.

i *Caution! When manually adjusting the cooking time of the program, consider the time adjustment range and interval set by default for each program. In certain programs the time starts to count down only after the device reaches its operating temperature.*

"МУЛЬТИПОВАР" Program

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

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

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

1. Follow steps 1-3 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".
2. Press "МУЛЬТИПОВАР/С" button. Default temperature is displayed (100°C). Use "+" and "-" buttons to increase or decrease the temperature.
3. After the temperature of the program has been adjusted "ТАЙМЕР" ("Timer") indicator lights up and the default time (30 minutes) is displayed and blinking.

i *If you forgot to adjust the temperature of the program press and hold down the "Тенно/ОТМЕНА" button. After you hear an audible sound, readjust the temperature.*

Use "+" and "-" buttons to increase or decrease the cooking time. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.

4. Set the "Time Delay" function if required. Press "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА" button. "ОТСРОЧКА СТАРТ" ("Time Delay") indicator and the time remaining until the end of the program are displayed. Use "+" and "-" buttons to adjust the time. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits.
5. Follow steps 6-9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

"РИС/КРУПЫ" Program

This program is recommended for cooking rice and other grain side dishes. Default time is 35 minutes. Cooking time can be manually adjusted from 5 minutes to 4 hours in 1 minute intervals.

"ТОМЛЕНИЕ" Program

This program is recommended for cooking stewed meat, baked milk, and other slow cooked dishes. Default time is 3 hours. Cooking time can be manually adjusted from 10 minutes to 15 hours in 10 minute intervals for the period of less than 1 hour and 30 minute intervals for over an hour.

"ПЛОВ" Program

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

"ЖАРКА" Programs

These programs are recommended for frying meat, fish, seafood, and vegetables. Default time depends on the subprogram selected (use "Выбор продукта" button to select): "МЯСО" ("MEAT") - 15 minutes, "РЫБА" ("FISH") - 12 minutes, "ОВОЩИ" ("VEGETABLES") - 18 minutes. Cooking time can be manually adjusted from 5 minutes to 2 hours in 1 minute intervals. "Time Delay" function is not available in these programs.

"ТУШЕНИЕ" Programs

These programs are recommended for making meat, fish, and vegetable stews. Default time depends on the subprogram selected (use "Выбор продукта" button to select): "МЯСО" ("MEAT") - 1 hour, "РЫБА" ("FISH") - 35 minutes, "ОВОЩИ" ("VEGETABLES") - 40 minutes. Cooking time can be manually adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

"ПАСТА" Program

This program is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. Default time is 8 minutes. Cooking time can be manually adjusted from 2 minutes to 1 hour in 1 minute intervals.

"Time Delay" function is not available in this program.

Pour the water into the bowl. Do not fill over the scale mark indicating maximum capacity.

Follow steps 2-7 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs". When you hear an audible sound, carefully open the lid and add ingredients into boiling water. Close the lid until it clicks into place. Press "СТАРТ/Подогрев" button. The program time starts to count down. Follow steps 8-9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

i *Caution! Some foods can create foam when they cook. Open the lid of the device a few minutes after ingredients have been added into the boiling water to prevent foam from boiling over.*

"МОЛОЧНАЯ КАША" Program

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

Tips for Cooking Porridges in Multicooker

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

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

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

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

"СУП" Program

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

"ЙОГУРТ" Program

This program is recommended for making yogurts and proofing dough. Default time is 8 hours. Cooking time can be manually adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

"Keep Warm" function is not available in this program.

"ВЫПЕЧКА" Program

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

i *We recommend disabling the "Keep Warm" function when baking bread.*

“TIAP” Programs

These programs are recommended for steaming meat, fish, vegetables, baby food, etc. Default time depends on the subprogram selected (use “Выбор программы” button to select): “МЯСО” (“MEAT”) – 40 minutes, “РыБА” (“FISH”) – 25 minutes, “ОВОЩИ” (“VEGETABLES”) – 30 minutes. Cooking time can be manually adjusted from 5 minutes to 2 hours in 5 minute intervals.

To steam foods use the adjustable steaming basket provided.

Fill the bowl with 600–1000 ml of water. Insert the steaming container into the outer rim matching the ledges with the corresponding slots. There are 2 sets of the slots on the inner side of the rim, allowing to adjust the height of the steaming container and, respectively, its capacity.

Place the container inside the bowl. Measure the ingredients according to the recipe and put them inside the steaming container. Follow steps 2–9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

“ВАРКА/БОБОВЫЕ” Program

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

“REHEAT” Program

This program is recommended for warming up cold meals. The device warms up the dish up to 70–75°C and maintains the temperature for up to 24 hours. “REHEAT” count up is displayed. The program can be disabled manually.

“Time Delay” function is not available in this program.

- Place the food into the bowl. Put the bowl inside the device making sure it fits tightly with the heating element. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
- Press and hold down the “Тенно/ОТМЕHA” button until an audible sound is produced. Button indicator lights up, and “REHEAT” time begins to count up. After the time elapses an audible signal is produced.
- To cancel the program press and hold down the “Тенно/ОТМЕHA” button until an audible signal is produced. Button indicator goes off.

i “REHEAT” program can maintain the temperature of the meal for up to 24 hours; however, it is recommended that you do not reheat any items for over 3 hours, because a prolonged thermal treatment may affect the taste and texture of the food.

III. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

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

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

- Prior to first use or in order to remove the odor, boil half a lemon using “TIAP – РыБА” program. Use default time.
- Wash the bowl and aluminum lid* after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.
- The steam valve needs to be cleaned after each use. Carefully remove and disassemble the steam valve**. Rinse the valve under running water, allow to dry, reassemble and place back into place.
- Condensation may accumulate in the special cavity around the bowl. Use cloth or tissue to remove.

* To remove the inner aluminum lid:

Open the lid. Push 2 plastic holders on the inner side of the lid towards the center until the lid is removed. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Wash under running water, using mild soap if needed.

Slide the inner lid into grooves overlapping it with the main lid. Gently push the lid until it locks into place. The lid must fit tightly.

** To remove the steam valve gently pull the outer casing holding it by the ledge located in the cavity of the lid up and towards yourself. Turn the valve over, move the plastic locker on the inner lid in direction of an arrow and remove the inner casing. Rinse both parts of the valve and carry out the assembly in return sequence. Do not twist or stretch the rubber insert to avoid its deformation.

IV. BEFORE CALLING FOR SERVICE

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

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

V. PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

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

ЗМІСТ

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ	58
II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ	58
III. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	60
IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ	60
V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ	60

Технічні характеристики

Модель	RMC-M170
Потужність	900 Вт
Напруга	220–240 В, 50 Гц
Об'єм чаші	5 л
Покриття чаші	антипригарне керамічне
Дисплей	світлодіодний, русифікований
3D-нагрів	існує
Кількість програм	48 (20 автоматичних, 28 ручного налаштування)
Паровий клапан	зімається
Внутрішня кришка	зімається

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР)
2. РИС/КРУПИ (РИС/КРУПИ)
3. ТОМЛЕННЯ (ТОМЛІННЯ)
4. ПЛОВ
5. ЖАРКА – М'ЯСО (СМАЖЕННЯ – М'ЯСО)
6. ЖАРКА – РИБА (СМАЖЕННЯ – РИБА)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (СМАЖЕННЯ – ОВОЧІ)
8. ТУШЕННЯ – М'ЯСО (ТУШКУВАННЯ – М'ЯСО)
9. ТУШЕННЯ – РИБА (ТУШКУВАННЯ – РИБА)
10. ТУШЕННЯ – ОВОЩИ (ТУШКУВАННЯ – ОВОЧІ)
11. ПАСТА
12. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
13. СУП
14. ЙОГУРТ
15. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)
16. ПАР – М'ЯСО (ПАРА – М'ЯСО)
17. ПАР – РИБА (ПАРА – РИБА)
18. ПАР – ОВОЩИ (ПАРА – ОВОЧІ)
19. ВАРКА/БОБОВІ (ВАРННЯ/БОБОВІ)
20. РОЗІГРІВАННЯ

Функції

Автоматична підтримка температури готових страв (автопідігрів)	до 24 годин
Попереднє відключення автопідігріву	існує
Відстрочення старту	до 24 годин
Блокування панелі управління	існує

Комплектація


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

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

Пристрій мультиварки

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

Панель управління

1. Кнопка «ТЕПЛО/ОТМЕНА» («Тепло/Відміна») – включення/відключення функції підігріву; включення програми «РОЗІГРІВАННЯ»; переривання роботи програми приготування; обнуління зроблених налаштувань.
2. Кнопка «МЕНЮ» – вибір автоматичної програми приготування.
3. Кнопка  – блокування панелі управління.
4. Кнопка «←» – зменшення часу приготування, часу відстрочення старту або температури (у програмі «МУЛЬТИПОВАР»).
5. Кнопка «ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА» («Таймер/Відстрочення») – вибір режиму налаштування часу приготування або часу відстрочення старту.
6. Кнопка «→» – збільшення часу приготування, часу відстрочення старту або температури (у програмі «МУЛЬТИПОВАР»).
7. Кнопка «Выбор продукта» («Вибір продукту») – вибір виду продукту в програмах «ЖАРКА», «ТУШЕННЯ», «ПАР».
8. Кнопка «МУЛЬТИПОВАР/°C» («Мультикухар/°C») – вибір програми «МУЛЬТИПОВАР».
9. Кнопка «СТАРТ/Подогрев» («СТАРТ/Підігрів») – включення заданого режиму приготування; попереднє відключення функції автопідігріву.
10. Дисплей.

Індикатори дисплея

1. Програми приготування
2. Види продуктів в програмах «ЖАРКА», «ТУШЕННЯ», «ПАР»
3. Вибір температури
4. Значення температури, часу приготування або часу відкладеного старту
5. Вибір часу приготування; індикація режиму приготування
6. Вибір часу відстрочення старту; індикація режиму відстрочення старту

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

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

Заходи безпеки

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

- Прилад призначений тільки для побутового використання. Промислове або будь-яке інше використання пристрою є порушенням правил його належної експлуатації.
- Перед підключенням приладу до електромережі перевірте, чи співпадає її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. *технічні характеристики або заводську таблицю 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.

STOP Увага! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавички. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над приладом під час відкриття 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 протягайте кабель електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрокабель не перекушувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.

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

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може призвести до перегрівання і поломки пристрою.
- Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може призвести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолонув. Суворо дотримуйтеся інструкції з очищення приладу (див. «Очищення та догляд»).

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

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

Перед початком експлуатації

Обережно розпакуйте виріб і витягніть його з коробки, видалив 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 просуньте. Під час першого використання можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. В цьому випадку зробіть очищення приладу (див. «Очищення та догляд»).

! 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 внутрішні частини мультиварки не мають ушкоджень, сколів і інших дефектів. Між чащею і нагрівальним елементом не повинно бути сторонніх предметів.

Блокування панелі управління

Мультиварка REDMOND RMC-M170 обладнана функцією блокування панелі управління від несанкціонованого використання («блокування від дітей»). Для включення блокування натисніть і утримуйте кнопку  до звукового сигналу. Загоряється індикатор кнопки, після чого усі інші кнопки панелі управління перестануть реагувати на натискання. Цією функцією можна скористатися у будь-який момент: в режимі очікування, під час налаштування програми або після початку її роботи.

Для розблокування панелі управління натисніть і утримуйте кнопку  до звукового сигналу. Індикатор кнопки згасне.

Енергезалежна пам'ять

Мультиварка REDMOND RMC-M170 має енергезалежну пам'ять. Під час тимчасового відключення електроживлення всі задані вами налаштування зберігаються.

i *Увага!* Для повернення до заводських налаштувань натисніть і утримуйте кнопку «Тепло/ОТМЕНА». Прилад повернеться до значень, встановлених за замовчуванням.

Відстрочення старту програми

Функція «Відстрочення старту» дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого страва має бути готова (з урахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні до 24 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

i *Слід врахувати, що час відстрочення має бути більший, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки «СТАРТ/Подогрев».*

Щоб налаштувати час відстрочення старту (окрім програми «МУЛЬТИПОВАР»):

1. Виберіть програму приготування, натиснувши кнопку «МЕНЮ».
2. Натисніть кнопку «ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА», при необхідності змініть час приготування. Ще раз натисніть кнопку «ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА». На дисплеї з'явиться індикатор «ОТСРОЧКА СТАРТА» («Відстрочення старту») і час відстрочення (час, що залишився до кінця процесу приготування, з урахуванням часу відкладеного старту).
3. Натиснувши кнопки «←» і «→», зменшіть або збільшіть час. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.

i *Про налаштування часу приготування в програмі «МУЛЬТИПОВАР».*

Функція відкладеного старту доступна для усіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЖАРКА» і «ПАСТА».

Не рекомендується використовувати функцію «Відстрочення старту», якщо рецепт містить швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир і т. д.).

Під час налаштування часу відкладеного старту необхідно врахувати, що відлік часу в програмі «ПАР» починається тільки після досягнення мультиваркою необхідної робочої температури (після закипання води).

Підтримка температури готових страв (автопідігрів)

Ця функція включається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування (окрім програми «ЙОГУРТ») і може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75°C протягом 24 годин. Під час діючого автопідігріву світиться індикатор кнопки «Тепло/ОТМЕНА», на дисплеї відображається прямий відлік часу роботи в цьому режимі.

При необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши і утримуючи кнопку «Тепло/ОТМЕНА».

Для завчасного відключення цієї функції під час роботи програми натисніть і утримуйте кнопку «СТАРТ/Подогрев», поки індикатор кнопки «Тепло/ОТМЕНА» не згасне. Щоб знову включити автопідігрів, ще раз натисніть і утримуйте кнопку «СТАРТ/Подогрев» (індикатор кнопки «Тепло/ОТМЕНА» загоряється).

Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм (окрім програм «МУЛЬТИПОВАР» і «РОЗІГРІВАННЯ»)

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти по рецепту, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче максимальної відмітки шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно торкається нагрівача.
3. Закрийте кришку мультиварки до появи звуку клацання. Підключіть прилад до електромережі.

4. Натиснувши кнопку «МЕНЮ» оберіть необхідну програму приготування, на дисплеї з'явиться індикатор відповідної програми і час приготування, встановлений за замовчуванням. У програмах «ЖАРКА», «ТУШЕННЯ» і «ПАСТ», натиснувши кнопку «Вид продукту», оберіть вид продукту; на дисплеї спалахне відповідний індикатор – «МЯСО» («М'ясо»), «РИБА» («Риба») або «ОВОЩИ» («Овочі») – і час приготування, встановлений за замовчуванням. Час приготування можна змінити*.
5. При необхідності встановіть час відкладеного старту.
6. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «СТАРТ/Подогрев». Спалахнуть індикатори кнопок «СТАРТ/Подогрев» і «Тепло/ОТМЕНА». Почнеться процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.
7. Натиснувши і утримуючи кнопку «СТАРТ/Подогрев» під час роботи програми можна заздалегідь відключити автопідігрів (індикатор кнопки «Тепло/ОТМЕНА» згасне). Повторне натиснення кнопки «СТАРТ/Подогрев» знову включить цю функцію.
8. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (на дисплеї відобразиться прямий відлік часу роботи цієї функції) або в режим очікування.
9. Для перевірення процесу приготування, відміни введеної програми або відключення автопідігріву натисніть і утримуйте кнопку «Тепло/ОТМЕНА».

* Для зміни часу приготування:

1. Після вибору програми приготування, натисніть кнопку «ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА». На дисплеї горить індикатор «ТАЙМЕР», а цифри, що означають час, почнуть блимати.
2. Натиснувши кнопки «←» збільшіть, а кнопки «→» – зменшіть значення часу. Для прискореної зміни значення утримуйте натиснуту кнопку.
3. Після закінчення налаштування часу приготування (цифри на дисплеї продовжують блимати) перейдіть до наступного кроку. Для відміни зроблених налаштувань натисніть кнопку «Тепло/ОТМЕНА», після чого введіть усю програму приготування заново.

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

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

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

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

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

1. Дотримуйтеся п. 1–3 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».
2. Натисніть кнопку «МУЛЬТИПОВАР/С». На дисплеї з'явиться значення температури приготування (за умовчанням – 100°C). Натиснувши кнопки «←» і «→», можна зменшити або збільшити значення температури.
3. Після установки температури на дисплеї спалахне індикатор «ТАЙМЕР» і блимаючі цифри часу приготування, встановленого за умовчанням (30 хвилин).

i *Якщо ви не встигли встановити бажану температуру приготування, натисніть і утримуйте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигналу, потім повторіть налаштування спочатку.*

Натиснувши кнопки «←» і «→», можна зменшити або збільшити час приготування. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.

4. При необхідності встановіть час відстрочення старту. Для цього натисніть кнопку «ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА». На дисплеї з'явиться індикатор «ОТСРОЧКА СТАРТА» («Відстрочення старту») і час, що залишився до кінця приготування страви з урахуванням відстрочення. Змінюйте значення часу, натиснувши кнопки «←» і «→». Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте відповідну кнопку.
5. Далі дотримуйтеся п. 6–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «РИС/КРУПЫ»

Рекомендується для варіння рису і розсичастих каш з різних видів круп, а також для приготування гарнірів. За замовчуванням в програмі «РИС/КРУПЫ» час приготування складає 35 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком налаштування по 1 хвилині.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендується для смаження топленого молока, тушкованого м'яса, рульки, холоду, заливного. За замовчуванням в програмі «ТОМЛЕНИЕ» час приготування складає 5 годин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 15 годин з кроком налаштування по 10 хвилин для інтервалу до 1 години і в 30 хвилин для інтервалу більше 1 години.

Програма «ПЛОВ»

Рекомендується для приготування плову з м'ясом, рибою або овочами. За замовчуванням в програмі «ПЛОВ» час приготування складає 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програми смаження («ЖАРКА»)

Рекомендується для смаження м'яса і м'ясних продуктів, риби і морепродуктів, а також овочів. Час за замовчуванням залежить від вибраної підпрограми (встановлюється натисненнями кнопки «Вибір продукту»): «МЯСО» – 15 хвилин, «РИБА» – 12 хвилин, «ОВОЩИ» – 18 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 1 хвилині. Функція «Відстрочення старту» в цих програмах недоступна.

Програми тушування («ТУШЕНИЕ»)

Рекомендується для тушування м'яса і м'ясних продуктів, риби, морепродуктів і овочів, а також для приготування холодців і інших страв, що вимагають тривалої теплової обробки. Час за замовчуванням залежить від обраної підпрограми (встановлюється натисненнями кнопки «Вибір продукту»): «МЯСО» – 1 година, «РИБА» – 35 хвилин, «ОВОЩИ» – 40 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ПАСТА»

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

Функція «Відстрочення старту» в цій програмі недоступна.

Налити в чашу води. Слідкуйте за тим, щоб рівень води був нижчий максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші. Дотримуйтеся п. 2–7 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Після закипання води прозвучить сигнал. Обережно відкрити кришку і опустити продукти в киплячу воду, закрити кришку до появи звуку клацання. Натисніть кнопку «СТАРТ/Подогрев». Почнеться виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування. Далі дотримуйтеся п. 8–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

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

Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Призначена для приготування каш з використанням пастеризованого молока малої жирності. За замовчуванням в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» час приготування складає 35 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком налаштування по 1 хвилині.

Рекомендації з приготування молочних каш в мультиварці

- Щоб уникнути випилення молока і отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:
- ретельно промити всі цільнозернові крупні (рис, гречка, пшоно і т. п.), поки вода не стане чистою;
- перед приготуванням змащувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- строго дотримуватися пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книги рецептів (зміншувати або збільшувати кількість інгредієнтів строго пропорційно);
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

i *Властивості молока і круп, залежно від місця походження і виробника, можуть відрізнятися, що іноді позначається на результатах приготування. Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористайтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші складає 95°C. Кількість інгредієнтів і час приготування встановлюйте згідно з рецептом.*

Програма «СУП»

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

Програма «ЙОГУРТ»

Рекомендується для приготування йогуртів і настояваних тіст. За замовчуванням в програмі «ЙОГУРТ» час приготування складає 8 годин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 5 хвилин. Функція автопідігріву в цій програмі недоступна.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Рекомендується для приготування випічки (кексів, бісквітів, пирогів). За замовчуванням в програмі «ВЫПЕЧКА» час приготування складає 45 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

При випічці хліба рекомендується відключити функцію автоматичного підігрівання страви на усіх етапах приготування.

Програми приготування на парі («ПАР»)

Рекомендується для приготування на парі м'яса і м'ясних продуктів, дієтичних страв, страв для дитячого харчування. Час за замовчуванням залежить від обраної підпрограми (встановлюється натисненням кнопки «Выбор продукта»): «МЯСО» – 40 хвилин, «РЫБА» – 25 хвилин, «ОВОЩИ» – 30 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Для приготування в цій програмі використовується спеціальний контейнер з регулюванням об'ємом (входить в комплект).

Налийте в чашу 600–1000 мл води. Вставте внутрішню чашу контейнера для приготування на пару в зовнішній обід так, щоб виступи по краях чаші увійшли до пазів. На внутрішній стороні ободу передбачено 2 набори пазів для регулювання висоти і, відповідно, об'єму контейнера. Встановіть контейнер в чашу. Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері. Далі дотримуйтесь п. 2–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «ВАРКА/БОБОВЫЕ»

Рекомендується для варіння овочів і бобових. За замовчуванням в програмі «ВАРКА/БОБОВЫЕ» час приготування складає 40 хвилин. Можливе ручне

налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «РОЗІГРІВАННЯ»

Рекомендується для розігрівання готових продуктів. Програма розігріває страву до 70–75°C і підтримує його в гарячому стані впродовж 24 годин. У програмі передбачений прямий відлік часу приготування. При необхідності розігрівання можна зупинити вручну.

Функція «Відстрочення старту» в цій програмі недоступна.

- Викладіть готову страву в чашу. Вставте чашу в корпус приладу, переконайтеся, що вона щільно торкається нагрівача. Закрийте кришку мультиварки до появи звуку клацання. Підключіть прилад до електромережі.
- Натисніть і утримуйте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигналу. Загоряється індикатор кнопки, почнеться процес розігрівання і прямий відлік часу. Після закінчення роботи програми прозвучить сигнал. Прилад перейде в режим очікування.
- Щоб перевести процес розігрівання натисніть і утримуйте кнопку «Тепло/ОТМЕНА» до звукового сигналу. Індикатор кнопки згасне.

i *Програма «РОЗІГРІВАННЯ» може збирати парову страву в гарячому стані до 24 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву розігрітою більш ніж на дві-три години, оскільки іноді це може привести до зміни її смакових якостей.*

III. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолонув.
- Використайте м'яку тканину і неабразивні засоби для миття посуду. Рідкимо проводите очищення приладу відразу після використання.

i *Увага! При очищенні забороняється використати абразивні речовини, губки з абразивним покриттям і хімічно агресивні речовини. Забороняється занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води.*

- Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування рекомендуємо прокип'ятити половину лимона в програмі «ПАР – РЫБА», залишивши час за замовчуванням без змін.
- Чашу і алюмінієву кришку* слід очищати після кожного використання. Для миття чаші можна використати посудомийну машину. Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню чаші досуха.
- Паровий клапан також рекомендується очищати після кожного використання. Для очищення парового клапана** акуратно зніміть і повністю розберіть його, потім ретельно промийте під проточною водою і просушіть, зберіть в зворотній послідовності і встановіть на місце.
- Під час приготування їжі можливе утворення конденсату, який скупчується в спеціальній вмічці на корпусі приладу навколо чаші. Цей конденсат слід видалити за допомогою кухонної серветки або рушника.

* Щоб зняти внутрішню алюмінієву кришку:

Відкрийте кришку мультиварки, з внутрішньої сторони кришки натисніть до центру 2 пластикові фіксатори до від'єднання кришки. Протріть поверхню обох кришок вологою тканиною, при необхідності промийте змінну кришку, використовуючи засоби для миття посуду.

Після очищення вставте алюмінієву кришку в нижні пази і поєднайте її з основою кришкою, натисніть на верхню частину внутрішньої кришки до появи звуку клацання. Внутрішня алюмінієва кришка повинна щільно зафіксуватися.

** Щоб зняти паровий клапан, акуратно потягніть зовнішній кожух за виступ в поглибленні кришки вгору і на себе. Переверніть клапан, відкрийте пластикovu плямку на внутрішній стороні у напрямку стрілки і зніміть внутрішній кожух. Промийте обидві частини клапана і зберіть в зворотному порядку.

Щоб уникнути розриву гумки клапана не скручуйте і не витягайте її при очищенні і встановленні.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилки
E1 – E5	Порушення в роботі температурних датчиків	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, включіть прилад в електромережу знову. Якщо при повторному включенні проблема не усувається, зверніться в авторизований сервісний центр.

Несправність	Можлива причина	Усунення несправності
Не включаться.	Немає живлення від електромережі.	Перевірте напругу в електромережі.
Справа готується задовго.	Перебої з живленням від електромережі.	Перевірте напругу в електромережі.
	Мок чашею і нагрівальним елементом торкаєтесь 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 виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання. Гарантія набуває чинності тільки у тому випадку, якщо дата купівлі підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Справжня гарантія признається лише у тому випадку, якщо прилад застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектист виробу. Ця гарантія не поширюється на природний знос виробу і витратні матеріали (фільтри, лампочки, керамічні і телефонні покриття, гумові ущільнювачі і т. д.).

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

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

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

i *Упаковку, посібник користувача, а також сам продаж необхідно утилізувати відповідно до місцевих програм по переробі відходів. Не викидайте такі вироби разом із звичайним побутовим сміттям.*

МАЗМҰНЫ

I. ПАЙДАЛАНУДЫҢ АЛДЫНДА	61
II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ	61
III. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ	63
IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚКА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА	63
V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР	63

Техникалық сипаттамалары

Үлгі	RMC-M170
Қуаты	900 Вт
Кернеуі	220–240 В, 50 Гц
Табағының көлемі	5 л
Табағының жабындысы	күйіп қатқанға қарсы қыш Дисплей
3D-көзділдіру	жарықдиодты, орысшаланған
Бағдарламалардың саны	48 (20 автоматты, 28 қолмен теңшелетін)
Бүк қалпағы	шегілмеі
Ішкі қақпақ	шегілмеі

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИДАЯШЫ)
2. РИС/РУПТЫ (КҮРШ/ЖАРМА)
3. ТОМЛЕНИЕ (ЖАҚСЫТУ)
4. ПЛОВ (ПАЛУА)
5. ЖАРКА – МЯСО (КУЫРУ – ЕТ)
6. ЖАРКА – РЫБА (КУЫРУ – БАЛЫҚ)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (КУЫРУ – КӨКӨНІС)
8. ТУШЕНИЕ – МЯСО (БҰҚТЫРУ – ЕТ)
9. ТУШЕНИЕ – РЫБА (БҰҚТЫРУ – БАЛЫҚ)
10. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (БҰҚТЫРУ – КӨКӨНІС)
11. ПАСТА
12. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТТИ БОТКА)
13. СУП (КӨЖЕ)
14. ЙОГУРТ
15. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
16. ПАР – МЯСО (БУ – ЕТ)
17. ПАР – РЫБА (БУ – БАЛЫҚ)
18. ПАР – ОВОЩИ (БУ – КӨКӨНІС)
19. ВАРКА/БОБОВЫЕ (АСУ/БҰРШАҚТАР)
20. ЫСЫТУ

Функциялары

Дайын ас температурасын автоматты түрде ұстау (автоысыту)	24 сағатқа дейін
Автоысытуды алдын ала өшіру	бар
Стартты шегеру	24 сағатқа дейін
Басқару панелін құрсаулау	бар

Жинағы

Мультіпісіргіші	1 дана
Табақ RB-С530	1 дана
Көлемі реттелетін буда әзірлеуге арналған контейнер	1 дана
Тұтқасы шешілетін фритюрде қуыруға арналған себет	1 дана
Өлшеу стаканы	1 дана
Ожау	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
"120 рецепті" кітабы	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 дана
Сервистік кітапша	1 дана
Электрқоректену бауы	1 дана

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

Мультіпісіргіштің құрылымы

1. Аспаптың қақпағы
2. Шешілмеі ішкі қақпақ
3. Табақ
4. Қақпақты ашу түймешісі
5. Дисплейі бар басқару панелі
6. Корпус
7. Тасымалдау тұтқасы
8. Шешілмеі бүк қалпағы
9. Жалпақ қасық
10. Ожау
11. Өлшеу стаканы
12. Көлемі реттелетін буда әзірлеуге арналған контейнер
13. Фритюрде қуыруға арналған себет
14. Электрқоректену бауы

Басқару панелі

1. "Тепло/ОТМЕНА" ("Жылу/Болдырмау") түймешісі – ысыту функциясын қосу/өшіру; "Ысыту" бағдарламасын қосу; әзірлеу бағдарламасы жұмысын тоқтату; жасалған теңшелімдерді түсіру.
2. "МЕНЮ" ("Мәзір") түймешісі – автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау.
3. түймешісі – басқару панелін құрсаулау.
4. "–" түймешісі – әзірлеу уақытын, стартты шегеру уақытын немесе температураны азайту ("МУЛЬТИПОВАР" бағдарламасында).
5. "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА" ("Таймер/Шегеру") түймешісі – әзірлеу уақытын немесе стартты шегеру уақытын орнату режимін таңдау.
6. "+" түймешісі – әзірлеу уақытын, стартты шегеру уақытын немесе температураны көбейту ("МУЛЬТИПОВАР" бағдарламасында).
7. "Выбор продукта" ("Азықты таңдау") түймешісі – "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "ПАР" бағдарламаларында азық түрін таңдау.
8. "МУЛЬТИПОВАР/°С" ("Мультідаяшы/°С") түймешісі – "МУЛЬТИПОВАР" бағдарламасын таңдау.
9. "СТАРТ/Подогрев" ("Старт/Ысыту") түймешісі – тапсырмалар әзірлеу режимін қосу; автосыту функциясын алдын ала өшіру.
10. Дисплей.

Дисплей индикаторлары

1. Әзірлеу бағдарламалары
2. "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "ПАР" бағдарламаларында азық түрлері
3. Температураны таңдау
4. Температураның әзірлеу уақытының немесе шегерілген старт уақытының мәні
5. Әзірлеу уақытын таңдау; әзірлеу режимінің индикациясы
6. стартты шегеру уақытын таңдау; стартты шегеру режимінің индикациясы

I. ПАЙДАЛАНУДЫҢ АЛДЫНДА

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.
- Құрылғының электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (*бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз*).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартықшыты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа қосылуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл ток соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартықшыты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

STOP

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

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

STOP

Есте сақтаңыз: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тогының сағуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстырылуы 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 ажыратылағанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз (*Тазалау және күту*) қараңыз).

STOP

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 жасау керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

Пайдаланудың алдында

Орамның абылай ашыңыз және бұйымды қорықтан 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 маталмен сүртпеңіз. Табақты жылы сабынды сумен жуыңыз. Мұқият кептіріңіз. Бірінші рет пайдаланылғанда бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл аспап ақауының салдары болып табылмайды. Бұл жағдайда аспапты тазалаңыз (*"Тазалау және күту"* қараңыз).



Назар аударыңыз! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалану тыйым салынады.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Алғаш рет қосудың алдында

Аспапты бүк қалпағының шығатын бүткілдік, декоративтік жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғал мен температуралардан 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.

Басқару панелін құрсаулау

REDMOND RMC-M170 мультисіңіріші басқару панелін санкцияланбаған пайдалану құрсаулау функциясымен жабдықталған (балалардан құрсаулау). Құрсаулауды қосу үшін **⏏** түймешігін дыбыс сигналы естілгенге басқы ұстаның. Түймешіктің индикаторы жанады, бұдан кейін басқару панелінің барлық қалған түймешіктері басуға жауап бермейтін болады. Осы функцияны кез келген сәтте пайдалануға болады: күту режимінде, бағдарламаны орнату кезінде немесе оның жұмысы басталған соң.

Басқару панелін құрсаудан шығару үшін **⏏** түймешігін дыбыс сигналы естілгенге басқы ұстаның. Түймешіктің индикаторы өшеді.

Энергияға тәуелді жады

REDMOND RMC-M170 мультисіңіріші энергияға тәуелсіз жадға ие. Электрқоректену уақытша өшекенде сіз тапсырған барлық теңешімдер сақталады.

i Назар аударыңыз! Завыттық орнатылымдарға түсіру үшін «Тепло/ОТМЕНА» түймешігін басып ұстаның. Аспап әдепкі орнатылған мәндерге оралады

Стартты шегеру бағдарламасы

“Стартты шегеру” функциясы тағам дайын болуы керек уақыт аралығын тапсыруға мүмкіндік береді (бағдарлама жұмысы уақытын есепке алып). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 24 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

i Шегеру уақыты орнатылған әзірлеу уақытынан қол болуын есепке алу керек, керісінше болғанда бағдарлама жұмысын “СТАРТ/Подогрев” түймешігі басылған соң бірден бастайды.

Стартты шегеру уақытын орнату үшін (МУЛЬТИПОВАР бағдарламасынан басқа):

1. “МЕНЮ” түймешігін басып, әзірлеу бағдарламасын таңданың.
2. “ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА” түймешігін басыңыз, қажеп болғанда әзірлеу уақытын өзгертіңіз. “ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА” түймешігін тағы бір рет басыңыз. Дисплейде “ОТСРОЧКА СТАРТА” (“Стартты шегеру”) индикаторы мен шегеру уақыты (шегерілген старт уақыты есепке алынған әзірлеу үдерісі соңына дейін қалған уақыт) пайда болады.
3. “-” және “+” түймешіктерін басып, уақытты азайтыңыз немесе көбейтіңіз. Мәнді жылдам өзгерту үшін тиісті түймешікті басып ұстаның.

i “МУЛЬТИПОВАР” бағдарламасында әзірлеу уақытын орнату туралы.

Шегерілген старт функциясы “ЖАРКА” мен “ПЛАСТА” бағдарламаларынан басқа, барлық автоматты әзірлеу бағдарламалары үшін қол жетімді.

Егер рецептке тез бұзылған азық болса (жұмыртқа, жаңа саяылған сүт, ет, ірімшік және т.б.), “стартты шегеру” функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

Шегерілген старт уақытын орнатқанда “ПАР” бағдарламасында тек мультисіңіріш қажетті жұмыс температурасына жеткенде ғана (су қайнаған соң) уақыт есептеле бастайтынын есепке алу керек.

Дайын тағамдар температурасын ұстау (автосыты)

Осы функция әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады (“ЙОГУРТ” бағдарламасынан басқа) және дайын тағам температурасын 70–75°С шегінде 24 сағат ішінде ұстай алады. Автосыту қолданылым тұрғанда “Тепло/ОТМЕНА” түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде осы режимде жұмыс уақытының тікелей есептелуі көрінеді.

Қажеп болғанда “Тепло/ОТМЕНА” түймешігін басып ұстап, автосытуды өшіруге болады.

Осы функцияны алдын ала өшіру үшін бағдарламаның жұмысы кезінде “СТАРТ/Подогрев” түймешігін “Тепло/ОТМЕНА” түймешігінің индикаторы өшеңше басып ұстаның. Автосытуды қайта қосу үшін “СТАРТ/Подогрев” түймешігін тағы бір рет басып ұстаның (“Тепло/ОТМЕНА” түймешігінің индикаторы жанады).

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі (“МУЛЬТИПОВАР” және “ЫСІПТУ” бағдарламаларынан басқа)

1. Рецепт бойынша қажепті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеңіз), табаққа салыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгісіне төмен болғанын байқаңыз.
2. Табақты аспаптық қорпусына қойыңыз. Қол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Мультисіңіріш қақпағын сыртты естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
4. “МЕНЮ” түймешігін басып, қажепті әзірлеу бағдарламасын таңданың, дисплейде тиісті әзірлеу бағдарламасы мен әдепкі орнатылған уақыттың индикаторы пайда болады. “ЖАРКА”, “ТУШЕНИЕ” және “ПАР” бағдарламаларында, “Выбор продукта” түймешігін басып, азық түрін таңданың: дисплейде тиісті индикатор – “МЯСО” (“ЕТ”), “РЫБА” (“БАЛЫҚ”) немесе “ОВОЩИ” (“КӨКӨҢІС”) – және әдепкі орнатылған әзірлеу уақыты жанады. Әзірлеу уақытын өзгертуге болады*.
5. Қажеп болғанда шегерілген старт уақытын орнатыңыз.
6. “СТАРТ/Подогрев” түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаның. “СТАРТ/Подогрев” және “Тепло/ОТМЕНА” түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу үдерісі мен бағдарламға жұмысының керісінше есептелуі басталады.
7. Бағдарламаның жұмысы кезінде “СТАРТ/Подогрев” түймешігін басып ұстап автосытуды алдын ала өшіруге болады (“Тепло/ОТМЕНА” түймешігінің индикаторы өшеді). “СТАРТ/Подогрев” түймешігін қайта басыңыз, осы функция қайта қосылады.
8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы дыбыс сигналы хабарлайды. Ары қарай, теңешімдерге байланысты аспап автосыту режиміне немесе күту режиміне ауысады (дисплейде осы функция жұмысының тікелей уақыт есептелуі көрінеді).
9. Әзірлеу үдерісін үзу, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе автосытуды өшіру үшін “Тепло/ОТМЕНА” түймешігін басып ұстаның.

* Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасы таңдалған соң “ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА” түймешігін басыңыз. Дисплейде “ТАЙМЕР” индикаторы жанады, уақыты білдіретін сандар жыпылықтай бастайды.
2. Уақыт мәнін “+” түймешігін басып көбейтіңіз, “-” түймешігін басып азайтыңыз. Мәнді жылдам өзгерту үшін түймешікті басып ұстаның.
3. Әзірлеу уақытын орнату аяқталысымен (дисплейде сандар жыпылықтай берілді) желісі қадамға ауысыңыз. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін “Тепло/ОТМЕНА” түймешігін басыңыз, одан кейін бүкіл әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.

i Назар аударыңыз! Әзірлеу уақытын қолмен орнатқанда ықтимал уақыт диапазонын және әзірлеу бағдарламасымен қарастырылған орнату қадамын есепке алыңыз. Кейбір бағдарламаларда әзірлеу уақытының есебі аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққан соң басталады.

“МУЛЬТИПОВАР” бағдарламасы

«Мультипова» бағдарламасындағы автосыту функциясы егер әзірлеу температурасы 75°С-ден төмен болса, қол жетісізі.

Бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу температурасы (35 тен 170°С дейін, өзгеру қадамы 5°С) мен уақыт (2 минуттан 15 сағатқа дейін, өзгеру қадамы 1 сағатқа дейін аралық үшін — 1 минут; 1 сағаттан асатын аралық үшін 10 минут) параметрлері бойынша іс жүзінде кез келген тағамды әзірлеуге арналған.

«Мультипова» бағдарламасындағы автосыту функциясы егер әзірлеу температурасы 75°С-ден төмен болса, қол жетісізі.

1. “Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі” тарауының 1–3 т. ұстаныңыз.
2. “МУЛЬТИПОВАР/С” түймешігін басыңыз. Дисплейде әзірлеу температурасының мәні пайда болады (әдепкі — 100°С). “-” және “+” түймешіктерін басып, температура мәнін азайтуға немесе көбейтуге болады.

3. Температура орнатылғанынан кейін дисплейде “ТАЙМЕР” индикаторы мен әдепкі орнатылған әзірлеу уақытының (30 минут) жыпылықтаған сандары жанады.

i Егер сіз қажетті температураны орнатып үлгерсеңіз, “Тепло/ОТМЕНА” түймешігін дыбыс сигналы естілгенше басып ұстаның, одан кейін орнатылымды жаңадан қайталаңыз.

“-” және “+” түймешіктерін басып, әзірлеу уақытын азайтуға немесе көбейтуге болады. Мәнді тез өзгерту үшін тиісті түймешікті басып ұстаның.

4. Қажеп болғанда стартты шегеру уақытын орнатыңыз. Бұл үшін “ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА” түймешігін басыңыз. Дисплейде “ОТСРОЧКА СТАРТА” (“Стартты шегеру”) индикаторы мен шегеру есепке алынған тағам әзірленуінің соңына дейін қалған уақыт пайда болады. “-” және “+” түймешіктерін басып, уақыт мәнін өзгертіңіз. Мәнді тез өзгерту үшін тиісті түймешікті басып ұстаның.
5. Ары қарай “Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі” тарауының 6–9 т. ұстаныңыз.

“РИС/КРУПЫ” бағдарламасы

Күріш пен әртүрлі жарма түрлерінен үгілмейді ботқа пісіруге, сонымен қатар гарнирлерді әзірлеуге кеңес беріледі. Әдетте “РИС/КРУПЫ” бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 35 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады.

“ТОМЛЕНИЕ” бағдарламасы

Піскен сүт, бұқтырылған ет, ұрылға, іркілдек, құйыма әзірлеуге кеңес беріледі. Әдетте “ТОМЛЕНИЕ” бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 1 сағатқа дейінгі аралық үшін 10 минут және 1 сағаттан асатын аралық үшін 30 минут орнату қадамымен 10 минуттан 15 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады.

“ПЛОВ” бағдарламасы

Ет, балық немесе көкөніс қосылған палауды әзірлеуге кеңес беріледі. Әдетте “ПЛОВ” бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады.

Қуыру бағдарламалары (“ЖАРКА”)

Ет пен ет өнімдері, балық пен теңіз өнімдері, сонымен қатар көкөністі қуыруға кеңес беріледі. Уақыт әдетте таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты (“Выбор продукта” түймешігін басып орнатылады): “МЯСО” — 15 минут, “РЫБА” — 12 минут, “ОВОЩИ” — 18 минут. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады.

“Стартты шегеру” функциясы осы бағдарламаларда қол жетісізі.

Бұқтыру бағдарламалары (“ТУШЕНИЕ”)

Ет пен ет өнімдері, балық, теңіз өнімдері мен көкөністі бұқтыруға, сонымен қатар жылумен узақ өңделуді талап ететін іркілдек пен басқа тағамдарды әзірлеуге кеңес беріледі. Уақыт әдетте таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты (“Выбор продукта” түймешігін басып орнатылады): “МЯСО” — 1 сағат, “РЫБА” — 35 минут, “ОВОЩИ” — 40 минут. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады.

“ПАСТА” бағдарламасы

Макарон өнімдерін, жұмыртқа мен сосискі пісіруге кеңес беріледі. Әдетте “ПАСТА” бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 2 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады.

“Стартты шегеру” функциясы осы бағдарламала қол жетісізі. Табаққа су құйыңыз. Судың деңгейі табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгісіне төмен болғанын байқаңыз. “Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі” тарауының 2–7 т. ұстаныңыз. Су қайнаған соң сигнал естіледі. Қақпақты абыялап ашыңыз және азық-түлікті қайнаған суға салыңыз, қақпақты сыртты естілгенше жабыңыз. “СТАРТ/Подогрев” түймешігін басыңыз. Орнатылған бағдарламаның ордалуын мен әзірлеу уақытының керісінше есептелуі басталады. Ары қарай “Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі” тарауының 8–9 т. ұстаныңыз.

i Назар аударыңыз! Кейбір азықты әзірлегенде көбік қалыптасады. Оны лопаткамен жылдам ағызу үшін азық-түлікті қайнаған сұға салғанынан бірнеше минуттан соң қақпақты ашуға болады.

“МОЛОЧНАЯ КАША” бағдарламасы

Майы аз пастерленген сүтті пайдаланып, ботқаны әзірлеуге арналған. Әдетте “МОЛОЧНАЯ КАША” бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 35 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін аралықта орнатуға болады.

Сүтті ботқаларды мультисіңіріште әзірлеу бойынша кеңестер

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

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

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

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

“СУП” бағдарламасы

Әртүрлі сұйық тағамды, сонымен қатар компоттар мен сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі. Әдетте “СУП” бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Автоысыту функциясы осы бағдарламада қол жеткізіс.

“ЙОГУРТ” бағдарламасы

Йогурт әзірлеуге және қамыр тыңдауға кеңес беріледі. Әдетте “ЙОГУРТ” бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Автоысыту функциясы осы бағдарламада қол жеткізіс.

“ВЫПЕЧКА” бағдарламасы

Пісірме әзірлеуге кеңес беріледі (кекс, бисквит, пірог). Әдетте “ВЫПЕЧКА” бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 45 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

i Нанды пісіргенде барлық әзірлеу кезеңдерінде тағамды автоматты түрде ысыту функциясын өшіруге кеңес беріледі.

Буда әзірлеу бағдарламалары (“ПАР”)

Буда ет пен ет өнімдерін, диеталық тағамдарды, балаларды тамақтандыруға арналған тағамдарды әзірлеуге кеңес беріледі. Уақыт әдетте таңдалған ішкі бағдарламаға байланысты (“Выбор продукта” түймешігін басып орнатылады): “МЯСО” – 40 минут, “РЫБА” – 25 минут, “ОВОЩИ” – 30 минут. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада әзірлеу үшін көлемі реттелетін арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жинаққа кіреді).

Табакқа 600–1000 мл су құйыңыз. Бұға әзірлеуге арналған контейнердің ішкі табағын сыртқы шеңберге шеттеріңді шығыңқы жерлер құстарға кіретіндей салыңыз. Шеңбердің ішкі жағында биіктікті және тиісті түрде контейнер көлемін реттеу үшін 2 құыс жыныс қарастырылған. Контейнерді табакқа орнатыңыз. Азық-түлікті рецептке сәйкес өлшеп дайынданың, контейнерге біркелкі етіп салыңыз. Арты қарай “Автоматы бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі” тарауының 2–9 т. ұстаныңыз.

“ВАРКА/БОБОВЫЕ” бағдарламасы

Көкөніс пен бұршақты пісіруге кеңес беріледі. Әдетте “ВАРКА/БОБОВЫЕ” бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 40 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

“ЫСЫТУ” бағдарламасы

Дайын азықты ысытуға кеңес беріледі. Бағдарлама тағамды 70–75°C ысытады және ыстық 24 сағат ұстайды. Бағдарламада әзірлеу уақытының тікелей есептелуі қарастырылған. Қажет болғанда ысытуды қолмен тоқтатуға болады.

“Старты шегеру” функциясы осы бағдарламада қол жеткізіс.

1. Дайын тағамды табакқа салыңыз. Табакты аспаптың корпусына қойыңыз, ол қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз. Мультисіңіріш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
2. “Тепло/ОТМЕНА” түймешігін дыбыс сигналы естілгенше басып ұстаның. Түймешіктің индикаторы жанады, ысыту үдерісі мен уақыттың тікелей есептелуі басталады. Бағдарлама жұмысы аяқталысымен сигнал естіледі. Аспап күту режиміне ауысады.
3. Ысыту үдерісін үзу үшін “Тепло/ОТМЕНА” түймешігін дыбыс сигналы естілгенше басып ұстаның. Түймешіктің индикаторы өшеді.

i “ЫСЫТУ” бағдарламасы азықты ыстық күйде 24 сағатқа дейін ұстап алады, алғашқы кезеңде ыстық күйде 2–3 сағаттан артық ұстауға кеңес бермейсіз, өйткені бұл кейде оның дәмілік қасиеттері өзгеруіне әкеліп соқтыруы мүмкін.

III. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

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

i Назар аударыңыз! Тазалаған кезде абразивті заттарды, жабыңқысы абразивті зүбаларды және химиялық бөлсенді заттарды пайдалануға тыйым салынады. Аспаптың корпусын сұға батыруға немесе су ағынына салуға тыйым салынады.

- Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлеген соң иісті кетіру үшін әдепкі уақытты өзгеріссіз қалдырып, жарты лимонды “ПАР – РЫБА” бағдарламасында қайнатуға кеңес береміз.
- Табақ пен алюминий қақпағын пайдаланған сайын тазалау керек. Табакты жуу үшін ыдыс жуатын машинаны пайдалануға болады. Тазалау аяқталысымен табактың сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз.
- Бу қылаңында да пайдаланған сайын тазалауға кеңес беріледі. Бу қылаңын тазалау үшін оны абыялап шешіп, толық буыңыз, одан кейін ағынды суда мұқият жуып, кептіріңіз, керісінше бірізділікпен жинаңыз және орнына орнатыңыз.
- Тағамды әзірлеген кезде конденсат қалыптасуы мүмкін, ол аспап корпусында табак айналасындағы арнайы қуақта жиналады. Осы конденсат сүлгі немесе асханалық майлықты көмегімен жеңіл кетіріледі.

* Ішкі алюминий қақпақты шешу үшін:

- Мультисіңірішті қақпағын ашыңыз, қақпақтың ішкі жағынан 2 пластмассалық бекіткішті қақпақ бөлінінген орталыққа қарай басыңыз. Екі қақпақ беттерін ылғал матамен сүртіңіз, қажет болғанда ыдысты жуатын құралдарды пайдаланып, шешілмей қақпақты жуыңыз.
- Тазалаған соң алюминий қақпақты төменгі құстарға салыңыз және негізгі қақпақпен кептіріңіз, ішкі қақпақтың жоғарғы бөлігін сыртыл естілгенше басыңыз. Ішкі алюминий қақпағы тығыз бекітілуі керек.

** Бу қылаңын шешу үшін сыртқы қабықты қақпақ қуысындағы шығыңқы жерінен ұстап жоғары және өзіңізге қарай абыялап тартыңыз. Қылаңды аудартыңыз, ішкі жағындағы пластик бекіткішті көрсеткішке қарай ашыңыз

және ішкі қабықты шешіңіз. Қылаңның екі бөлігін жуыңыз және керісінше бірізділікпен жинаңыз. Қылаң ретіне ысыту үзу үшін оны тазалау және орнатқан кезде бұрамаңыз және тартпаңыз.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате туралы хабарлама	Ықтимал ақаулар	Кәтени жою
E1 – E5	Температуралық қадағалаудың жұмысындағы бұзушылықтар	Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз, аспапты электр желіге қайта қосыңыз. Егер қайта қосқан кезде қиындақ 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 жабыңқысы.	Электр желі кернеуін тексеріңіз.
	Табак пен қыздыру элементі арасына бөтен зат түсті.	Бөтен затты алып тастаңыз.
	Табак мультисіңіріш корпусына тегіс орнатылмаған.	Табакты 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 талондына дүкен мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және теффондық 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).

Аспапты өндірілген кез бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылы шыққан жылды білдіреді. Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылған техникалық стандарттарға сәйкес жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жыл құрайды.

i Орамды, пайдаланылу нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдыртыңдары қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пастама асыру керек. Мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қырықпен тазаламаңыз.

MUNDARIJA

I. FOYDALANISHGA KIRISHISHDAN OLDIN.....64
 II. MULTIVARKADAN FOYDALANISH64
 III. TOZALASH VA JIHUZ USTIDAN QAROV66
 IV. XIZMAT KOR'SATISH MARKAZIGA MUHOJAT QILISHDAN AVVAL.....66
 V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI66

Техник xususiyatlari

Model.....RMC-M170
 Quvvati.....900 Vt
 Kuchlanish.....220–240 V, 50 Gts
 Jom hajmi.....5 l
 Jom qoplamasi.....kuyishga qarshi sopot
 Display.....yorug'lik diodli, ruslashtirilgan
 3D-qizdirish.....mavjud
 Dasturlar soni.....48 (20 ta avtomatik, 28 ta qo'lda sozlanuvchi)
 Bug' klapani.....olinuvchi
 Ichki qorqog'.....olinuvchi

Dasturlar

- MУЛЬТИОВАР (MULTIOSHPAZ)
- РИСКРУПЫ (GURUCH/YORMALAR)
- ТОМЛЕНИЕ (DIMLASH)
- ПЛОВ (PALOV)
- ЖАРКА – МЯСО (QOVURISH – GO'SHT)
- ЖАРКА – РЫБА (QOVURISH – BALIQ)
- ЖАРКА – ОВОЩИ (QOVURISH – SABZAVOTLAR)
- ТУШЕНИЕ – МЯСО (DIMLASH – GO'SHT)
- ТУШЕНИЕ – РЫБА (DIMLASH – BALIQ)
- ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (DIMLASH – SABZAVOTLAR)
- ПАСТА (PASTA)
- МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BOTQA)
- СУП (SHORVA)
- ЙОГУРТ (YOGURT)
- ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
- ПАР – МЯСО (BUG – GO'SHT)
- ПАР – РЫБА (BUG – BALIQ)
- ПАР – ОВОЩИ (BUG – SABZAVOTLAR)
- ВАРКА/БОБОВЫЕ (PISHIRISH/DUKKAKLILAR)
- ИЛТИШ

Funksiyalar

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish).....24 soatgacha
 Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish.....mavjud
 Ishga tushirishni kechiktirish.....24 soatgacha
 Boshqarish panelini to'sib qo'yish.....mavjud

Majmua topلامي

Multipishirgich.....1 dona
 RB-C530 jomi.....1 dona
 Boshqariluvchi hajmi bug'da tayyorlash uchun konteyner.....1 dona
 Frituryada qovurish uchun olinuvchi dastali savatcha.....1 dona
 O'lchov stakani.....1 dona
 Cho'mich.....1 dona
 Yassi qoshiq.....1 dona
 "120 ta resept" kitobi.....1 dona
 Foydalanish bo'yicha qo'llanma.....1 dona
 Xizmat ko'rsatish kitobchasi.....1 dona
 Elektr ta'minot shnuri.....1 dona

Ishlab chiqaruvchi o'z mahsulotini takomillashtirish davomida bu o'zgarishlar to'g'risida o'xshash xabarlar qilimgan holda mahsulot dizayni, majmua topلامي hamda texnik xususiyatlariga o'zgarishlar kiritish huquqiga ega.

Multipishirgichning tuzilishi

- Jihoz qorqog'i
- Olinuvchi ichki qorqog'
- Jom
- Qorqoqni o'chish tugmachasi
- Display'i boshqaruv paneli
- Korpus
- Ko'tarish dastasi
- Olinuvchi bug' klapani
- Yassi qoshiq
- Cho'mich
- O'lchov stakani
- Boshqariluvchi hajmi bug'da tayyorlash uchun konteyner
- Frituryada qovurish uchun savatcha
- Elektr ta'minot shnuri

Boshqaruv paneli

- Tенно/ОТМЕНА ("Iliq / Bekor qilish") tugmachasi – isitish funksiyasini yoqish/o'chirish; "ILITISH" dasturini yoqish; tayyorlash dasturi ishini to'xtatish; qilingan sozlanmalarni bekor qilish.
- "МЕНЮ" ("Menu") tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash.
- ⏏ tugmachasi – boshqaruv panelini to'sib qo'yish.
- "–" tugmachasi – tayyorlash vaqti, ishga tushirishni kechiktirish vaqti yoki haroratni ("МУЛЬТИОВАР" dasturida) kamaytirish.
- "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА" ("Taymer/Kechiktirish") tugmachasi – tayyorlash vaqti yoki ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimini tanlash.
- "+" tugmachasi – tayyorlash vaqti, ishga tushirishni kechiktirish vaqti yoki haroratni ("МУЛЬТИОВАР" dasturida) o'trtirish.
- "Выбор продукта" ("Mahsulotni tanlash") tugmachasi – "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "ПАР" dasturlarida mahsulot turarini tanlash.
- "МУЛЬТИОВАР/С" ("Multioshpa/C") tugmachasi – "МУЛЬТИОВАР" dasturini tanlash.
- "СТАРТ/Таперс" ("Ishga tushirish / Iltish") tugmachasi – berilgan tayyorlash dasturini yoqish; avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish.
- Display.

Display indikatorlari

- Tayyorlash dasturlari
- "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "ПАР" dasturlarida mahsulot turlari
- Haroratni tanlash
- Harorat, tayyorlash vaqti yoki ishga tushirishni kechiktirish vaqtining qiyamati
- Tayyorlash vaqtini tanlash; tayyorlash rejimi indikatorlari
- Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini tanlash; ishga tushirishni kechiktirish rejimi indikatorlari

I. FOYDALANISHGA KIRISHISHDAN OLDIN

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

Xavfsizlik choralari

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

- Asbob faqat ro'zgor'da foydalanish uchun mo'ljallangan. Asbobdan sanoatda yoki boshqa maqsadlarda foydalanish undan lozim darajada foydalanish qoidalarini buzish hisoblanadi.
- Asbobi elektr tarmog'iga ulashdan oldin uning kuchlanishi asbob elektr manbasining nominal kuchlanishi bilan mos kelish-kelmasligini tekshirib ko'ring (*mahsulot texnik tavsifiga 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 kabedat o't chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Asbobi faqat zaminlashga ega bo'lgan rozetkalariga ulang – bu elektr toki urishidan muhofaza qilish majburiy talabi. Uzaytirgichdan foydalanganingda u ham zaminlashga ega ekaniga ishonch hosil qiling.

DIQQAT! Asbob ishlayotganda uning qobig'i, kassasi va metallardan yasalgan detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxonaga qo'llanilgan foydalaning. Qaymoq bug'dan quy-maslik uchun asbob qorqog'ini ochayotganda u tomonga qarab engashmang.

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

STOP *Yadda saqlang: elektr manba kabelining tasodifiy shikastlanishi kafolat shartlariga mos kelmaydigan nosozliklarga, shuningdek elektr toki urishiga olib kelishi mumkin. Shikastlangan elektr kabeli servis-markazlarda shoshilimg'ol mashtirishni talab qiladi.*

- Asbobi yumshoq yuzga o'rnatilmagan, asbob ishlayotgan paytda uning ustini yopmang – bu qurilmangning qizib ketishiga va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Asbobdan ochiq havoda foydalanish taqiqlangan – qurilma qobig'ining ichiga suv yoki boshqa predmetlar tushishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Asbobi tozalashdan oldin u elektr tarmog'idan uzilgani va to'liq sovgina ishonch hosil qiling. Asbobi tozalash bo'yicha yo'l-yo'riqlarga qat'iy rioya qiling (*side 66*).

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

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

Foydalanishga kirishishdan oldin

Asbob qutisini oching va uni qutidan ehtiyotlik bilan chiqarib oling, seriya raqami ko'rsatilgan yoriqlardan tashqari barcha materiallari va reklama yoriqlarini olib tashlang.

Mahsulotda seriya raqamining yo'qligi sizni o'z-o'zidan unga kafolatli xizmat ko'rsatish huquqidan mahrum etadi.

Asbob qobig'ini nam mato bilan arting. Kosani sovutli iliq suva yuving. Yaxshilab quriting. Birinchi marta ishlatilganda begona hid chiqishi mumkin va bu asbobning nosozligi natijasi hisoblanmaydi. Bu holda asbobi tozalashni amalg oshiring (*side 66*).

! *Diqqat! Har qanday nosozlik yuz berganda asbobdan foydalanish taqiqlangan.*

II. MULTIVARKADAN FOYDALANISH


Birinchi marta yoqishdan oldin

Asbobi qattiq tekis gorizontal yuzga ustiga shunday qo'yingki, bug' klapanidan chiquvchi qaynoq bug' devoridagi gulqo'zlanga, 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 yo'qligiga ishonch hosil qiling. Kosa va qizituvchi element ortasida begona predmetlar bo'lmishi kerak.

Boshqaruv panelini to'sib qo'yish

REDMOND RMC-M170 multipishirgichi boshqaruv panelini ruxsatsiz foydalanishlardan to'sib qo'yish funksiyasi ("bolalardan to'sib qo'yish") bilan jihazlangan. To'sib qo'yishni yoqish uchun ⏏ tugmachasini bosing va tovushli signal berilguncha ushlab turing. Tugmachani indikatorlari yonadi, keyin boshqaruv panelidagi qolgan tugmachalarga bosish hech qanday ta'sir ko'rsatmay qo'yadi. Ushbu funksiyadan istalgan vaqtda: kutish rejimida, dasturni o'rnatish vaqtida yoki u ish boshlagandan keyin foydalanish mumkin.

Boshqaruv panelidan to'siqni olib tashlash uchun  tugmachasini bosib va tovushli signal berilgunicha ushlab turing. Tugmacha indikator o'chadi.

Energiyadan mustaqil xotira

REDMOND RMC-M170 multipishirgich quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotiraga ega. Elektr ta'minoti vaqtinchalik uzilgan vaqt parametrlar barcha berilgan qiymatlariga saqlanib qoladi.

i *Diqqat! Parametrlarning standart qayta tiklash uchun «Tenno/OTMEHA» tugmachasini bosib va ushlab turing. Jihoz standart parametrlar qiymatlariga qaytadi.*

Ishga tushirishni kechiktirish dasturi

"Ishga tushirishni kechiktirish" funksiyasi taom tayyor bo'lishi uchun o'tishi kerak bo'lgan vaqt oraliqini (dasturlarning ishlash vaqtini hisobga olgan holda) berishga imkon beradi. Vaqtni 5 daqiqaga o'rnatish qadami bilan 24 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

i *Shuni ta'kidlash kerakki, kechiktirish vaqti tayyorlashning o'rnatilgan vaqtidan katta bo'lishi kerak, aks holda dastur «СТАРТ/Подогрев» tugmachasi bosilishi bilan darhol ishga tushadi.*

Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish uchun (МУЛЬТИПОВАР* dasturidan tashqari):

1. "МЕНО" tugmachasini bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang.
2. "ТАЙМЕР/ОТСПОЧКА" tugmachasini bosib, zarur bo'lgan holdalarda tayyorlash vaqtini o'zgartiring. Yana bir bor "ТАЙМЕР/ОТСПОЧКА" tugmachasini bosib, Displayda "ОТСПОЧКА СТАРТА" ("Ishga tushirishni kechiktirish") indikatorini va kechiktirish vaqti (ishga tushirishni kechiktirish vaqtini hisobga olgan holdagi tayyorlash jarayoni tugaganigacha qolgan vaqt) namoyish qilinadi.
3. "+" va "-" tugmalarini bosgan holda vaqtni o'rtirgini yoqi kamaytiring. Qiymatni tezroq o'zgartirish uchun tegishli tugmachani bosib va ushlab turing.

i *"МУЛЬТИПОВАР" dasturida tayyorlash vaqtini o'rnatish to'g'risida ma'lumotlar olish uchun ga qarang.*

Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan "ЖАРКА" va "ПАСТА" dasturlaridan boshqa barcha avtomatik tayyorlash dasturlarida foydalanish mumkin.

Agar reseptda massaliq sifatida tez o'ynuvchi mahsulotlardan (tuxum, sut, qaymoq, go'sht, baliq, pishloq va yoki) foydalanisa, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.

Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishda shuni hisobga olish kerakki, "СТАРТ" dasturida vaqt hisobi faqat jihoz kerakli haroratga erishganidan keyin-gina (suv qaynaganidan keyin) boshlanadi.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Ushbu funktsiya tayyorlash dasturi ("ЙОГУРТ" dasturidan tashqari) ishi yakunlangan keyin qo'ng'irak ravishda yonadi va tayyor taom haroratini 24 soat davomida 70-75°C doirasida ushlab turishi mumkin. Avtomatik isitish funksiyasi ishlayotgan vaqtda "Tenno/OTMEHA" tugmachasi indikatorini yonadi va displayda ushbu rejim ishlayotgan vaqtning to'g'ri hisobi aks ettiriladi.

Zarur bo'lgan holdarda "Tenno/OTMEHA" tugmachasini bosib va ushlab turgan holda avtomatik isitish funksiyasini oldindan o'chirib qo'yish mumkin.

Avtomatik isitishni oldindan o'chirib qo'yish uchun dastur ishga tushganidan keyin "Tenno/OTMEHA" tugmachasini indikatorini o'chmagunicha "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosib va bir necha soniya ushlab turing. Avtomatik isitishni yana yoqish uchun "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini yana bir bor bosib va ushlab turing ("Tenno/OTMEHA" tugmachasi indikatorini yonadi).

Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi ("МУЛЬТИПОВАР" va "LITISH" dasturlaridan tashqari)

1. Reseptlarga muvofiq tarzda massaliqlarni tayyorlang (o'lchang, ularni jomga soling. Barcha massaliqlarni jomda bir xil taqsimlanganligi va uning ichki yuzasidagi shkalaning maksimal belgisidan pastda turganligiga ishonch hosil qiling.

2. Jomni jihoz korpusiga qo'yin. Uuning qizdirish elementiga mahkam yopib-h turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Qopqoqni tirqillagan tovush chiqargan holda yoping. Jihozni elektr ta'mog'iga ulang.
4. "МЕНО" tugmachasini bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang, displayda tegishli dastur indikatorini va o'rnatilgan standart tayyorlash vaqti paydo bo'ladi. "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "ПАР" dasturlarida "Вид продукта" tugmachasini bosgan holda mahsulot turini tanlang, displayda tegishli dastur indikatorini: "МЯСО" ("Go'sht"), "РЫБА" ("Baliq") yoki "ОВОЩИ" ("Sabzavotlar") va o'rnatilgan standart tayyorlash vaqti yonadi. Tayyorlash vaqtini o'zgartirish mumkin.
5. Zarur bo'lgan holdalarda dasturlarning ishga tushish vaqtini kechiktirish vaqtini o'rnatang.
6. "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosib va bir necha soniya ushlab turing. "СТАРТ/Подогрев" va "Tenno/OTMEHA" tugmachalari indikatorlari yonadi. Tayyorlash jarayoni va dastur ishlayotgan vaqtning teskari hisobi boshlanadi.
7. "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosib va ushlab turgan holda avtomatik isitishni o'chirib qo'yish mumkin ("Tenno/OTMEHA" tugmachasi indikatorini o'chadi). "СТАРТ/Подогрев" qayta tugmachasini bosgan holda ushbu funktsiyani yana yoqib qo'yish mumkin.
8. Dastur ishi yakunlanishi bilan signal beriladi. Keyin parametrlarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik isitishni rejim (displayda ushbu funktsiya ishlayotgan vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi) yoki kutish rejimiga o'tadi.
9. Tayyorlash jarayonini uzib qo'yish, kiritilgan dasturni bekor qilish yoki avtomatik isitishni o'chirib qo'yish uchun "Tenno/OTMEHA" tugmachasini bosib va ushlab turing.

*Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun:

1. Tayyorlash dasturini tanlagandan keyin "ТАЙМЕР/ОТСПОЧКА" tugmachasini bosib, Displayda "ТАЙМЕР" ("Timer") indikatorini yonadi, vaqtni bildiruvchi raqamlar esa millitlay boshlaydi.
2. "+" tugmachasini bosgan holda vaqt qiymatini o'rtirgini, "-" tugmachasini bosgan holda esa kamaytiring. Qiymatni tezroq o'zgartirish uchun bosilgan tugmachani ushlab turing.
3. Tayyorlash vaqtini o'rnatish yakunlangandan keyin (displaydagi raqamlar millitlayishda davom etadi) keying qadimga o'ting. Qilingan o'rnatishlarni bekor qilish uchun "Tenno/OTMEHA" tugmachasini bosib, shundan keyin butun tayyorlash dasturini qaytadan kiriting.

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

"МУЛЬТИПОВАР" dasturi

Dastur foydalanuvchi tomonidan berilgan harorat (35°C dan 170°C gacha, o'zgartirish qadami 5°C) va tayyorlash vaqti (2 daqiqadan 15 soatgacha, o'zgartirish qadami – 2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan oraliq uchun 1 daqiqa, 1 soatdan 15 soatgacha bo'lgan oraliq uchun 10 daqiqa) parametrlari bo'yicha deyarli istalgan taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan.

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

1. "Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi" bo'limi 1–5-bandlariga amal qiling.
2. "МУЛЬТИПОВАР" tugmachasini bosib, Displayda tayyorlash haroratining qiymati (standart qiymat – 100°C) yonadi, "+" va "-" tugmalarini bosgan holda harorat qiymatini o'rtirgini yoqi kamaytirish mumkin.
3. Harorat o'rnatilganidan o'tgandan keyin displayda "ТАЙМЕР" ("Timer") indikatorini yonadi va o'rnatilgan standart tayyorlash vaqti raqamlari millitlaydi (30 daqiqa).

i *Agar siz istalgan tayyorlash haroratini o'rnatishga ulgurmagun bo'lsangiz, "Tenno/OTMEHA" tugmachasini bosib va tovushli signal berilgunicha ushlab turing, keyin o'rnatishni boshidan takrorlang.*

"+" va "-" tugmalarini bosgan holda tayyorlash vaqtini o'rtirgini yoqi kamaytirish mumkin. Qiymatni tezroq o'zgartirish uchun tegishli tugmachani bosib va ushlab turing.

4. Zarur bo'lgan holdalarda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatang. Buning uchun "ТАЙМЕР/ОТСПОЧКА" tugmachasini bosib, Displayda "ОТСПОЧКА СТАРТА" ("Ishga tushirishni kechiktirish") indikatorini va kechiktirishni hisobga olgan holdagi taom tayyorlash tugaganigacha bo'lgan vaqt paydo bo'ladi. "+" va "-" tugmalarini bosgan holda vaqt qiymatini o'zgartiring. Qiymatni tezroq o'zgartirish uchun tegishli tugmachani bosib va ushlab turing.
5. Keyin "Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi" bo'limi 6–9-bandlariga amal qiling.

"РЫС/КРУПЫ" dasturi

Dastur quruk va turli yormalardan sochiluvchan bo'tqalami pishirish hamda turli gamillar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda "РЫС/КРУПЫ" dasturida tayyorlash vaqti 35 daqiqaga tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lda 1 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

"ТОМЛЕНИЕ" dasturi

Qaynatilgan sut, dimlangan go'sht, dildira, sardak tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda "ТОМЛЕНИЕ" dasturida tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lda 1 soatgacha bo'lgan oraliq uchun 10 daqiqa va 1 soatdan ko'proq oraliq uchun 30 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 15 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

"ПЛОВ" dasturi

Go'shti, baliqni yoki sabzavotli palov tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti "ПЛОВ" dasturida 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lda 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Qovurish dasturi ("ЖАРКА")

Go'sht va go'shtli mahsulotlar, baliq va dengiz mahsulotlarini hamda sabzavotlarni qovurish uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga ("Выбор продукта" tugmachasini bosish bilan o'rnatiladi) bog'liq bo'ladi: "МЯСО" – 15 daqiqa, "РЫБА" – 12 daqiqa, "ОВОЩИ" – 18 daqiqa. Tayyorlash vaqtini qo'lda 1 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Ushbu dasturlarda "Ishga tushirishni kechiktirish" funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Dimlash dasturi ("ТУШЕНИЕ")

Go'sht va go'shtli mahsulotlar, baliq va dengiz mahsulotlarini, sabzavotlarni dimlash hamda iltirva va uzoq vaqt isitilish bilan ishlov berishni talab qiladigan boshqa taomlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga ("Выбор продукта" tugmachasini bosish bilan o'rnatiladi) bog'liq bo'ladi: "МЯСО" – 15 daqiqa, "РЫБА" – 35 daqiqa, "ОВОЩИ" – 40 daqiqa. Tayyorlash vaqtini qo'lda 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

"ПАСТА" dasturi

Makaron mahsulotlari, chuchvara, tuxum va sosikalarni qaynatish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda tayyorlash vaqti 8 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lda 1 daqiqaga teng qadam bilan 2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Ushbu dasturda "Ishga tushirishni kechiktirish" funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Jomga suv quyung. Suv sathining jomni ichki yuzasidagi maksimal belgidan pastda bo'lishini kuzatib turing. "Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi" bo'limi 2–7-bandlariga amal qiling. Suv qaynagandan keyin signal chalinadi. Qopqoqni ehtiyotlik bilan oling va mahsulotlarni qaynatayotgan suvga soling, keyin qopqoqni tirqillagan tovush chiqargan holda yoping. "СТАРТ/Подогрев" tugmachasini bosib, o'rnatilgan dasturni bajarish va tayyorlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi. Keyin "Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi" bo'limi 8–9-bandlariga amal qiling.

i *Diqqat! Ayrim mahsulotlarni tayyorlaganda ko'pik hosil bo'ladi. Uning jomdan chiqib ketishini oldini olish uchun mahsulotlar qaynoqtan suvga solingandan niri necha daqiqaga keyin qoppoqni ochib qo'yish mumkin.*

"МОЛОЧНАЯ КАША" dasturi

Dastur yog'lik darajasi past bo'lgan tozalangan sutdan bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda "МОЛОЧНАЯ КАША" dasturida tayyorlash vaqti 35 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Multivarkada sutli bo'tqa tayyorlash bo'yicha tavsiyalar

Sutning qaynab tamom bo'lishi va kerakli natijaga ega bo'lish uchun tayyorlashdan avval quyidagilarni bajarish tavsiya qilinadi:

- barcha butun donli yormalarni (guruch, grechixa, bug'doy kabilar) suv toza bo'lmaganicha yaxshilab yuving;
- multipishirgich jomini tayyorlashdan oldin sariyog' bilan yog'lang;
- massallarlarni respekti kitobi bo'yicha o'chagan holda nisbatlarga qat'iy amal qiling, massallqlar miqdorini faqat teng nisbatlarda kamaytiring yoki o'ttiring; toza sutdan foydalanganda uni suv bilan 1:1 nisbatda arlashtiring.

i *Sut va yormalarning xususiyatlari kelib chiqish joyi va ishlab chiqaruvchiga bogliq ravishda farq qilishi mumkin, bu esa ayrim holdarda tayyorlash natijalariga ta'sir ko'rsatishi mumkin.*

Agar "МОЛОЧНАЯ КАША" dasturida ishlagan natijaga erishilmagan bo'lsa, "МУЛЬТИПОВАР" universal dasturidan foydalaning. Sutli bo'tqani tayyorlashning optimal harorati 95°C ni tashkil qiladi. Massallqlar miqdori va tayyorlash vaqti reseptga ko'ra o'rnatiladi.

"СУП" dasturi

Turfficha birinchi taomlarni hamda kompotlar va boshqa ichimliklarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda "СУП" dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 40 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

"ЙОГУРТ" dasturi

Yogurt tayyorlash va xamir qorish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda "ЙОГУРТ" dasturida tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 40 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda avtomatik isitish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

"БЫПЕЧКА" dasturi

Pishirgich (kekslar, biskvitar, piroglar) tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda "БЫПЕЧКА" dasturida tayyorlash vaqti 45 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 40 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

i *Non pishirish vaqtida tayyorlash vaqtining barcha boschiklarida taomni avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish tavsiya qilinadi.*

Bug'da tayyorlash dasturlari ("ПАП")

Go'sht va go'stli mahsulotlar, parhezop taomlar hamda bolalar taomlarini bug'da tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga ("Выбор продукта") tugmachasini bosish bilan o'rnatiladi) bog'liq bo'ladi: "МЯСО" – 40 daqiqa, "ПБИБ" – 25 daqiqa, "ОВОЩИ" – 30 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 40 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Ushbu dasturda tayyorlash uchun hajmini o'zgartirish mumkin bo'lgan maxsus konteynerdan foydalaning (majmua to'plamiga kiradi).

Jomga 600–1000 ml suv quyung. Bug'da tayyorlash uchun konteyner ichki jomini tashqi gardishga jom qirralaridagi turtib chiqqan joytar tirqishlarga tus-hadigan tarzda joylashtiring. Gardishning ichki tomonida balandlikni va mos tarzda konteyner hajmini o'zgartirish uchun 2 ta tirqishlar to'plami ko'zda tutilgan. Konteynerni jomga o'rnatina. Reseptga ko'ra mahsulotlarni o'chanch va tayyorlang. Keyin "Автоматик" dasturlardan foydalanishdagi harakatlarining umumiy tartibi bo'limi 2–9-bandlariga amal qiling.

"ВАРКА/БОБОББИЕ" dasturi

Sabzavotlar va dukkakilarni pishirish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda "ВАРКА/БОБОББИЕ" dasturida tayyorlash vaqti 40 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 40 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

"ИЛИТИШ" dasturi

Tayyor mahsulotlarni ilitish uchun tavsiya qilinadi. Dastur taomni 70–75°C gacha ilitadi va uni 24 soat davomida issiqlikda ushlab turadi. Dasturda tayyorlash vaqtining to'g'ri hisobi ko'zda tutilgan. Zarur bo'lgan hollarda ilitishni qo'lda to'xtatish mumkin.

Ushbu dasturda "Ishga tushirishni chekkitirish" funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

1. Mahsulotni jomga soling. Jimni jhoz korpusiga qo'ying, uning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling. Multipishirgich qoppoqini tiqilgan tovush chiqargan holda yoping. Jihozni elektr tarmog'iga yang.
2. "Tenno/OTMEHA" tugmachasini bosing va tovushli signal berilgunicha ushlab turing. Tugmacha indikatoriyonadi, ilitish jarayoni boshlanadi va vaqtning to'g'ri hisobi boshlanadi. Dastur ishi yakunlanishi bilan signal beriladi. Jihoz kutish rejimiga o'tadi.
3. Iltish jarayonini to'xtatish uchun "Tenno/OTMEHA" tugmachasini bosing va tovushli signal berilgunicha ushlab turing. Tugmacha indikatoriyonadi.

i *"ИЛИТИШ" dasturi mahsulotni 24 soatgacha qaynoq holda saqlashi mumkin. Biroq biz mahsulotni ikki-uch soatdan ko'proq vaqt ilik holda qoldirishni tavsiya qilmaymiz, chunki ayrim holdarda bu uning mazasini o'zgarishga olib ketishi mumkin.*

III. TOZALASH VA JIHOZ USTIDAN QAROV

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

i *Diqqat! Tozalaganda abraziv materiallar, abraziv oqoplama ti gubkalar va kimyoviy jihatdan foyl moddalaridan foydalanish ta'qiqlanadi. Jihoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish ta'qiqlanadi.*

- Ilk marta foydalanishdan oldin yo'ni tayyorlagandan keyin begona hidlarni yo'qotish uchun standart tayyorlash vaqtini o'zgartirimgan holda yarim litroni "ПАП – ПБИБ" dasturida qaynatishni tavsiya qilamiz.
- Jom va ichki alyumini qoppoqni" har safar jihozdan foydalanilgandan keyin tozalash kerak. Jomni idish yuvish mashinasida yuvish mumkin. Tozalash tugatilgandan keyin jomning tashqi yuzasini quruq qiling.
- Bug' klapanini ham ha' safar jihozdan foydalanilgandan keyin tozalash kerak. Bug' klapanini" tozalash uchun uni ehtiyotlik bilan oling va qism-larga to'liq ajratung, keyin oqim suv ostida yaxshilab yuving va quritung, teskari ketma-ketlikda yig'ing va joyiga o'rnatung.
- Taom tayyorlash vaqtida kondensat hosil bo'lishi mumkin, u ushbu bodel-da jihoz korpusida jom atrofidagi mahsus bo'lishga to'planadi. Kondensatni sochiq yoki quruq safletka yordamida ketkazung.

* Ichki alyumini qoppoqni olish uchun:

- Multipishirgich qoppoqni oching, qoppoqni ichki tomondagi plastmassa ilmoqni qoppoqni ajratib olguncha markaziga bosing. Har ikkala qoppoq yuzasini nam latta bilan arting, zarur bo'lgan hollarda idish yuvish vositalaridan foydalanung holda o'lcuvchi qoppoqni yuving.
- Tozalagandan keyin Alyumini qoppoqni quyi tirqishlarga kiritung va uni asosiy qoppoq bilan bitirishtrung, ichki qoppoq yuqori qismini tiqilgan tovush chiqqinchiga bosung. Ichki alyumini qoppoq mahkam joylashtirish lozim.

** Bug' klapanini olish uchun tashqi kojuxni qoppoq chuqurchasudagi bo'rtiqdan ushlagan holda yuqoriga va o'zingizga torting. Klapani ag'daring, ichki tomondagi plastic ilmoqni streyka yo'nalishida oching va kojuxni oling. Klapaning har ikkala qismini yuving va teskari tartibda yig'ishni bajaring. Klapan rezinasining uzilib ketmasligi uchun uni tozalash va o'rnatishda buramang va cho'zmag.

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUHOJAJAT QILISHDAN AVVAL

Displeydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatolarni bartaraf qilish
E1 – E5	Harorat datchiklari ishidagi buzilish	Jihozni elektr tarmog'idan uzuing, uni sovutuing. Qoppoqni zich yoping, jihoz-ni yana elektr tarmog'iga ulang. Agar nosozlikni bartaraf qilib bo'lmasa, va-kolatli 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 tayyorlanayapti.	Elektr tarmog'idan kelayotgan tok oqimida uzilishlar mavjud.	Elektr tarmog'idagi kuchlanishni tekshiring.
	Kosa va qizituvchi element o'tasiga begona predmet tushib qolgan.	Begona predmetni olib tashlang.
Qizituvchi element ifloslangan.	Multivarka qoplig'iga kosa tekis o'rnatilmagan.	Multivarka qoplig'iga kosa tekis o'rnatung.
		Asbobi elektr tarmog'idan uzuing. As-bob sovishini kutung. Qizituvchi ele-mentni tozalang.

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 25 oy muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddati maboyanida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nusxalarini ta'mirlash, detallarni yoki butun asboblarni almashtirish yoki bilan bartaraf etish majburiyati oladi. Kafolat faqat xarid sanasi original kafolat talonida do'kun muhri va sotuvchining imzosi bilan tasdiqlangan holda kuchga kiradi. Mazkur kafolat faqat mahsulot foydalanishiga doir qo'llanmaga muvofiq ishlatilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga aylanmagan va bilan noto'g'ri muomalada bo'lmagani natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'liq butligi saqlanib qolgan holdadigan tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflanma material-lar (filtrlar, lampochklar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.)ning tabiiy eskirishiga ta'biq etilmaydi.

Maxsulotni ishlab chiqarilgan yilidan yo'ni uning sotilishi kunidan boshlab unga mahsulotning xizmat muddati va kafolat majburiyatlarining amali qiliish muddati tarqaladi (agarda sotilgan sanasini aniqlab bo'lmasa).

Asboblari ishlab chiqarilgan sanasini mahsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriyali raqamida topishning mumkin. Seriyali raqamni 13 bel-gidan iborat. 6 va 7 belgliari oyni belgilaydi, 8-chi - mahsulotni ishlab chiqarilgan yilini.

Asboblarning ishlab chiqaruvchi tomondan 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, foydalanishiga doir qo'llanmani, shuningdek asboblarning o'zini ul-tashtrish chiqindilarga ishlov berish bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq amalga oshirishi lozim. Mazkur asboblarni odatdagi maishiy axlat bilan birga tashlamang.*

CONȚINUT

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE UTILIZAREA	67
II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE	67
III. CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINERE	69
IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UNCENTRU DE REPARAȚII	69
VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE	69

Caracteristici tehnice

Tip produs	RMC-M170
Pondere	900 W
Tensiune	220 – 240 V, 50 Hz
Capacitatea castronului	5 l
Învelișul castronului	antiaderent ceramic
Ecran de vizualizare	indicator luminos în limba rusă
Încălzire 3D	da
Număr de programe	48 (20 programe automate, 28 cu reglare manuală)
Suprap de presiune	detășabilă
Capac interior	detășabil

Programe

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚĂR)
2. РИС/КРУПЫ (OREZ/CRUPE)
3. ТОМЛЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE)
4. ПЛОВ (PILAF)
5. ЖАРКА – МЯСО (PRĂJIRE – CARNE)
6. ЖАРКА – РЫБА (PRĂJIRE – PEȘTE)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (PRĂJIRE – LEGUME)
8. ТУШЕНИЕ – МЯСО (ÎNĂBUȘIRE – CARNE)
9. ТУШЕНИЕ – РЫБА (ÎNĂBUȘIRE – PEȘTE)
10. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (ÎNĂBUȘIRE – LEGUME)
11. ПАСТА (PASTE)
12. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
13. СУП (SUPĂ)
14. ЙОГУРТ (IAURT)
15. ВЫПЕЧКА (COACERE)
16. ПАР – МЯСО (ABUR – CARNE)
17. ПАР – РЫБА (ABUR – PEȘTE)
18. ПАР – ОВОЩИ (ABUR – LEGUME)
19. ВАРКА/БОВОВЫЕ (FIERBERE/LEGUMINOASE)
20. ÎNCĂLZIRE

Funcții

Menținerea automată a temperaturii mâncărilorurilor gățite (Încălzire automată)	până la 24 ore
Deconectarea prealabilă a încălzirii automate	da
Pornire decalată	până la 24 ore
Blocarea panoului de comandă	da

Părți componente

Multi-cooker	1 buc.
Castron RB-C530	1 buc.
Coș pentru preparare pe aburi cu volum reglabil	1 buc.
Coș cu mâner detașabil pentru prăjit în friteuză	1 buc.
Pahar gradat	1 buc.
Lingură	1 buc.
Spatulă	1 buc.
Carte cu „120 de rețete”	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare	1 buc.
Carte service	1 buc.
Cablu electric	1 buc.

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

Construcția multi-cooker

1. Capacul produsului	9. Spatulă
2. Capac interior detașabil	10. Lingură
3. Castron	11. Pahar gradat
4. Buton de deschidere a capacului	12. Coș pentru preparare pe aburi cu volum reglabil
5. Panou de comandă cu ecran	13. Coș pentru prăjit în friteuză
6. Corpul vasului	14. Cablu electric
7. Mâner pentru transportare	
8. Supapă cu aburi detașabilă	

Panoul de comandă

- Butonul „Тенно/ОТМЕНА” („Cald/Anulare”) – pornirea/oprirea funcției de încălzire; selectarea programului „Încălzire”; întreruperea programului de pregătire; anularea setărilor anterioare.
- Butonul „МЕНЮ” („Meniu”) – selectarea programului automat de pregătire.
- Butonul – blocarea panoului de comandă.
- Butonul „-” – reducerea timpului de pregătire, prelungirea timpului de pornire sau a temperaturii (în programul „МУЛЬТИПОВАР”).
- Butonul „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА” („Timp/Amânare”) – selectarea regimului timpului de pregătire sau prelungirea timpului de pornire.
- Butonul „+” – creșterea timpului de pregătire, prelungirea timpului de pornire sau a temperaturii (în programul „МУЛЬТИПОВАР”).
- Butonul „Выбор продукта” („Alegerea produsului”) – alegerea produsului în cadrul programelor „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ”, „ПАР”.
- Butonul „МУЛЬТИПОВАР/С” („Multi-bucătar/С”) – selectarea programului „МУЛЬТИПОВАР”.
- Butonul „СТАРТ/Подогрев” („Start/Încălzire”) – pornirea regimului presta-bil de pregătire; anularea preventivă a funcției de încălzire automată.
- Ecran de vizualizare.

Indicatoarele display-ului

- Programe de pregătire
- Tipurile de produse alimentare care pot fi preparate în cadrul programe-lor „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ”, „ПАР”
- Selectarea temperaturii
- Setarea temperaturii, a timpului de pregătire sau de pornire decalată
- Selectarea timpului de pregătire; indicația regimului de pregătire
- Selectarea timpului de amânare a startului; indicația regimului depornire decalată

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE UTILIZAREA

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

Măsurile de securitate

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

- Acest aparat este destinat numai pentru utilizare casnică. Utilizarea industrială sau de altă natură a acestui aparat constituie o încălcare a normelor de exploatare corespunzătoare a produsului.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurată-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (*vezi caracteristicile tehnice sau placa signalatică a produsului*).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunzarea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

STOP ATENȚIE! Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fii precaut! Folosiți mânășe de bucatărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul, pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.

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

STOP

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

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

STOP

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

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

Înainte de a începe exploatarea

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminând toate materialele de ambalare și autoclantele promoționale cu excepția autoclantei 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 aparatului care prezintă defecțiuni.

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare


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

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

Blocarea panoului de comandă

Multi cooker REDMOND RMC-M170 este dotată cu funcția de blocare a panoului de comandă împotriva accesului nesancționat („Blocarea accesului copiilor”). Pentru pornirea funcției de blocare utilizați apăsat butonul până la auzul unui semnal sonor. După aprinderea indicatorului de pe buton restul butoanelor de pe panoul de control nu vor mai răspunde la comenzi. Această funcție poate

folositori ori de câte ori este nevoie: în regim de așteptare, în timpul instalării programului sau după începerea funcționării.

Pentru deblocarea panoului de control țineți apăsat lung butonul  până la auzul unui semnal sonor. Indicatorul butonului se va stinge.

Memorie non-volatilă

Multi-cooker REDMOND RMC-M170 are memorie energetică. În cazul unei întreruperi temporare cu energie electrică toate setările efectuate de dră se păstrează.

i *Atenție! Pentru revenirea la setările de fabrică apăsați lung butonul «Тенно/ОТМЕНА». Aparatul care va reveni la setările instalate implicit.*

Prelungirea timpului de pornire

Funcția „Prelungirea timpului de pornire” permite setarea unui interval de timp, după expirarea căruia mâncarea trebuie să fie gata (cu luarea în considerare a timpului de lucru al programului). Timpul poate fi setat în limita de până la 24 ore cu pasul de setare de 5 minute.

i *Este important de reținut că timpul de pornire trebuie să fie mai mare decât timpul de pregătire setat. În caz contrar programul va începe să funcționeze imediat după apăsarea butonului „СТАРТ/Подогрев”.*

Pentru a stabili prelungirea timpului de pornire (cu excepția programului „МУЛЬТИПОВАР”):

1. Selectați programul de preparare, apăsând butonul „МЕНЮ”;
2. Apăsați butonul „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА” iar în caz de necesitate schimbați timpul de preparare. Mai apăsați odată butonul „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА”. Pe ecran va apărea indicatorul „ОТСРОЧКА СТАРТА” („Pornire decalată”) și timpul de decalare (timpul rămas până la sfârșitul procesului de preparare cu luarea în considerare a timpului pornirii decalate);
3. Apăsând butoanele „-” și „+” micșorați sau măriați indicatorul de timp. Pentru o schimbare rapidă a indicatorului mențineți apăsat butonul corespunzător.
4. Mai mult informații despre timpul de preparare în programul „МУЛЬТИПОВАР”:

i *Funcția Pornire decalată este valabilă pentru toate programele automate de preparare cu excepția programelor „ЖАРКА” și „ПАСТА”.*

Nu se recomandă folosirea funcției „Pornire decalată” dacă rețeta conține ingrediente ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval etc.).

La setarea timpului pentru funcția „Pornire decalată” este important de reținut că numărătoarea inversă a timpului în programul „ЛЯП” începe doar după ce oala sub presiune a atins temperatura de lucru necesară (după fierberea apei).

Menținerea temperaturii mâncărurilor gata preparate (încalzirea automată)

Această funcție se activează în mod automat imediat după finalizarea programului de pregătire (cu excepția programului „ЙОГУРТ”) și poate menține temperatura mâncărurilor gata preparate la 70–75°C timp de 24 ore. În cazul încălzirii automate active indicatorul butonului „Тенно/ОТМЕНА” rămâne aprins, pe ecran poate fi observată numărătoarea inversă a timpului rămas în acest regim de funcționare.

În caz de necesitate încălzirea automată poate fi oprită prin apăsarea lungă a butonului „Тенно/ОТМЕНА”.

Pentru a oprire din timp a acestei funcții în timpul funcționării programului țineți apăsat lung butonul „СТАРТ/Подогрев” până când indicatorul butonului „Тенно/ОТМЕНА” se va stinge. Pentru a porni din nou încălzirea automată este necesar să mai apăsați o dată lung butonul „СТАРТ/Подогрев” (indicatorul butonului „Тенно/ОТМЕНА” se va aprinde).

Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate (cu excepția programelor „МУЛЬТИПОВАР” și „ІНКАЛЗИРЕ”)

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Țineți în cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maxim al marajului aflat pe partea interioară a castronului.

2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul multi-cooker până la auzul unui sunet de închidere. Conectatimitul-cooker la o sursă electrică.
4. Apăsând butonul „МЕНЮ” selectați programul de pregătire iar pe ecran va apărea un indicator cu programul corespunzător și timpul prestabilit de pregătire. Prin apăsarea butonului „Выбор продукта” din programele „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ” și „ЛЯП” selectați tipul produsului pe ecran va apărea indicatorul „МЯСО” („Carne”), „РЫБА” („Pește”) sau „ОВОЩИ” („Legume”) și timpul prestabilite pregătire. Timpul de pregătire poate fi modificat.
5. În caz de necesitate setați timpul de pornire decalată programului.
6. Țineți apăsat lung butonul „СТАРТ/Подогрев”. Se va aprinde indicatorul „СТАРТ/Подогрев” și „Тенно/ОТМЕНА”. Va începe programul de pregătire și numărătoarea inversă de funcționare a programului.
7. Ținând apăsat lung butonul „СТАРТ/Подогрев” în timpul funcționării programului puteți deconecta din timp opțiunea defîncălzire automată (indicatorul butonului „Тенно/ОТМЕНА” se va stinge). Prin apăsarea lungă a butonului „СТАРТ/Подогрев” pentru a doua oară această funcție va fi reactivată.
8. Încheierea programului de pregătire va fi anunțată printr-un semnal sonor. În continuare, în funcție de selecțiile efectuate, aparatul va trece în regim de încălzire automată (pe ecran va apărea timpul de lucru al acestei funcții) sau în regim de așteptare.
9. Pentru întreruperea procesului de pregătire, anularea programului selectat sau oprirea încălzirii automate țineți apăsat lung butonul „Тенно/ОТМЕНА”.

*** Pentru a modifica timpul de pregătire:**

1. După selectarea programului de pregătire apăsați lung butonul „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА”. Pe ecran va apărea indicatorul „ТАЙМЕР (Тimp)”, iar cifrele care indică timpul vor începe să clipească.
2. Apăsând butonul „+” indicatorul de timp se va crește, iar apăsând pe butonul „-” indicatorul de timp se va micșora.
3. După finalizarea selecțiilor programului de pregătire (cifrele de pe ecran vor continua să clipească) treceți la următoarea etapă. Pentru anularea setărilor anterioare apăsați butonul „Тенно/ОТМЕНА” după care setați programul de pregătire încă o dată.

i *Atenție! În cazul setării manuale a timpului de pregătire este important să țineți cont de intervalul de timp posibil și pasul de setare, prevăzut în programul de pregătire. La unele programe calculul timpului de pregătire începe după ce aparatul începe să funcționeze în regimul de temperatură selectat.*

Programul „МУЛЬТИПОВАР”

Programul este destinat pregătirii oricăror feluri de mâncăruri în conformitate cu parametrii de temperatură setați de beneficiar (de la 35°C până la 170°C, pasul de modificare 5°C) și cu timpul de pregătire (de la 2 minute până la 15 ore, pasul de modificare – 1 minut pentru intervalul de până la 1 oră, 10 minute pentru intervalul care depășește 1 oră).

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

1. Respectați indicațiile pct. 1–3 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”;
2. Apăsați butonul „МУЛЬТИПОВАР/°C”. Pe ecran va apărea indicatorul temperaturii de pregătire (implicit – 100°C). Apăsând butoanele „-” sau „+” puteți crește sau micșora indicatorul de temperatură.
3. După de la setarea temperaturii pe ecran se va aprinde indicatorul „ТАЙМЕР” („Timp”) cu cifre cliptoare indicând timpul de pregătire setat implicit (30 minute).

i *În cazul în care nu ați reușit setarea temperaturii de pregătire dorite, țineți apăsat lung butonul „Тенно/ОТМЕНА” până la auzul unui semnal sonor, apoi repetați setarea programului.*

4. Apăsând butoanele „-” sau „+” puteți crește sau micșora timpul de pregătire. Pentru o modificare rapidă a indicatorului mențineți apăsat butonul respectiv.
5. În caz de necesitate setați prelungirea timpului de pregătire. În acest sens apăsați butonul „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА”. Pe display va apărea indicatorul „ОТСРОЧКА СТАРТА” („Pornire decalată”) și timpul rămas până la sfârșitul timpului de pregătire a mâncării ținând cont de prelungirea timpului de pornire. Modificați indicatorul de timp cu ajutorul butonelor „-” sau „+”. Pentru o schimbare rapidă a indicatorului țineți apăsat butonul respectiv.
6. În continuare respectați indicațiile din pct. 6–9 secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.

Programul „РИС/КУРЫПЫ”

Este recomandat pentru fierberea orezului și a pastelor fărmăinoase din diverse tipuri de crupe, pentru prepararea garniturilor. Timpul de pregătire implicit în programul „РИС/КУРЫПЫ” este de 35 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare 1 minut.

Programul „ТОМЛЕНИЕ”

Este recomandat pentru prepararea lapteiului înăbușit, acării înăbușite, a ciolanului, răciturilor sauapiifiei. Timpul de pregătire implicit în programul „ТОМЛЕНИЕ” este de 3 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 15 ore cu pasul de setare de 10 minute pentru intervalul de până la 1 oră și în 30 minute pentru intervalul mai mare de 1 oră.

Programul „ЛЛОВ”

Este recomandat pentru prepararea pilafului cu carne, peștii legume. Timpul de pregătire implicit în programul „ЛЛОВ” timpul de pregătire este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programe de prăjire („ЖАРКА”)

Este recomandat pentru prăjirea cărnii și a produselor din carne, a peștelui și a fructelor de mare, a legumelor. Timpul implicit de pinde de subprogramul selectat (poate fi setat prin apăsarea butonului „Выбор продукта”): „МЯСО” – 15 minute; „РЫБА” – 12 minute; „ОВОЩИ” – 18 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 1 minut.

Funcția „Pornire decalată” nu este valabilă pentru acest program.

Programe de înăbușire prin prăjire („ТУШЕНИЕ”)

Este recomandat pentru înăbușirea cărnii și a produselor din carne, a peștelui, a fructelor de mare și a legumelor, pentru prepararea pitfiei și a altor bucate care necesită o prelucrare termică îndelungată. Timpul implicit depinde de subprogramul selectat (poate fi setat prin apăsarea butonului „Выбор продукта”): „МЯСО” – 1 oră, „РЫБА” – 35 minute, „ОВОЩИ” – 40 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul „ПАСТА”

Este recomandat pentru prepararea pastelor făinoase, a colțunașilor, pentru fierberea ouălelor și a crenvurșilor. Timpul implicit de preparare în cadrul programului „ПАСТА” constituie 8 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 2 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut.

Funcția „Pornire decalată” nu este valabilă pentru acest program.

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

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

Programul „МОЛОЧНАЯ КАША”

Este recomandat pentru prepararea terciurilor cu fosfoarea laptelui pasteurizat cu un conținut de grăsime redus. În cadrul programului „МОЛОЧНАЯ КАША” timpul de preparare constituie 35 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Recomandări privind prepararea terciului cu lapte în multi-cooker

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

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

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

În cazul în care rezultatul scontat în programul „МОЛОЧНАЯ КАША” n-a fost atins, atunci puteți folosi programul „МУЛЬТИПОВАР”. Temperatura optimă de preparare a terciului de lapte este de 95°C. Cantitatea de ingrediente și timpul de pregătire va fi stabilit în funcție de rețetă.

Programul „СУП”

Este recomandat pentru prepararea felului întâi dar și pentru prepararea computerilor și a băuturilor. În cadrul programului „СУП” timpul de preparare constituie 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul „ЮГУРТ”

Este recomandat pentru prepararea iaurturilor și a aluaturilor. În cadrul programului „ЮГУРТ” timpul de preparare constituie 8 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute. Funcția de „încălzire automată” nu este valabilă pentru acest program.

Programul „ВЫПЕЧКА”

Este recomandat pentru prepararea prăjiturilor (a checurilor, biscuiților sau a tartelor). În cadrul programului „ВЫПЕЧКА” timpul de preparare constituie 45 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

i Pe perioada de coacere a pâinii se recomandă anularea funcției de încălzire automată pe întreaga durată de preparare.

Programe de preparare pe aburi („ПАР”)

Este recomandat pentru prepararea pe aburi a cărnii și a produselor din carne, a mâncărurilor dietetice, a coțnașilor, a mâncărurilor pentru copii. Timpul implicat depinde de subprogramul selectat (poate fi setat prin apăsarea butonului „Выбор продукта”): „МЯСО” – 40 minute, „РЫБА” – 25 minute, „ОВОЩИ” – 30 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Pentru prepararea în cadrul acestui program folosiți un castron special cu volum regulabil (inclusiv în set).

Turnați în castron 600–1000 ml de apă. Introduceți castronul în corpul aparatului pentru prepararea pe aburi fixându-l în marginea exterioară astfel încât marginea ieșite în exterior să intre în canalul de prindere. Pe partea interioară a marginii sunt prevăzute 2 seturi de canale de prindere pentru reglarea înălțimii, respectiv, a volumului castronului. Așezați castronul în corpul aparatului. Măsurați și pregătiți produsele conform rețetei, după care le aranjați uniform în castron. Uрмаți pașii menționați la pct. 2–9 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.

Programul „ВАПКА/БОБОВЫЕ”

Este recomandat pentru prepararea legumelor și a leguminoaselor. În cadrul programului „ВАПКА/БОБОВЫЕ” timpul de preparare constituie 40 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul „ІНЦІЗІРЕ”

Este recomandat pentru încălzirea mâncărurilor gata preparate. Programul încălzește mâncarea până la temperatura de 70–75°C și o menține fierbinte timp de 24 ore. În cadrul programului este prevăzută calculul direct a timpului de pregătire. În caz de necesitate încălzirea poate fi oprită manual.

Funcția „Prelungirea timpului de pornire” nu este valabilă pentru acest program.

1. Turnați mâncarea gătită în castron. Introduceți castronul în corpul aparatului, verificați ca aceasta să adere la elementul de încălzire. Închideți capacul aparatului până la auzul sunetului de închidere. Băgați multi-cooker în priză electrică.
2. Apăsăți lung butonul „Тенно/ОТМЕНА” până la uzul unui semnal sonor. Se va aprinde indicatorul butonului, apoi va începe procesul de încălzire și numărarea inversă a timpului. După finalizarea programului se va auzi un semnal sonor. Aparatul va trece în regim de așteptare.
3. Pentru a întrerupe procesul de încălzire apăsați lung butonul „Тенно/ОТМЕНА” până la uzul unui semnal sonor. Indicatorul butonului se va stinge.

i Programul „ІНЦІЗІРЕ” poate menține mâncarea fierbinte timp de 24 ore, însă noi vă recomandăm să nu țineți mâncarea la cald mai mult de două-trei ore pentru a vă asigura că aceasta își poate modifica calitățile gustative.

III. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de curățarea aparatului verificați dacă este deconectat de la priză electrică și dacă s-a răcit complet.
- Pentru spălarea vasului folosiți o țesătură moale și neabrazivă. Vă recomandăm să efectuați spălarea aparatului imediat după folosire.

i Atenție! În timpul curățării aparatului este interzisă folosirea substanțelor abrazive, a buretelui cu suprafață abrazivă și a substanțelor chimice agresive. Nu introduceți niciodată în apă corpul aparatului și nu spălați aparatul sub jet de apă curgătoare.

- Înainte de folosire sau pentru îndepărtarea mirosurilor după întrebuințare se recomandă fierberea a jumătate de lămie în programul „ЛАР – РЫБА” iar implicată rămâne fără schimbări.
- Castronul și capacul din aluminiu trebuie curățat după fiecare utilizare.
- Pentru spălarea castronului puteți folosi mașina de spălat vase. După spălarea ștergeți suprafața exterioară cu un prosop uscat.
- Se recomandă curățarea aburii cu aburi după fiecare întrebuințare. Pentru curățarea supapei cu aburi** aceasta trebuie scoasă, demontată și spălată cu delicatețe sub un jet de apă curgătoare. După uscarea supapei cu aburi trebuie asamblată în ordine inversă.
- În procesul de pregătire a bucatelor este posibilă formarea unui condens care se adună într-o adâncitură specială pe corpul vasului în jurul castronului. Condensatul poate fi înlăturat cu ușurință cu ajutorul unui șervețel de bucătărie sau cu un prosop.

* Pentru a scoate capacul interior din aluminiu este necesar:

- Să deschideți capacul multi-cooker, pe partea interioară a capacului apăsați spre centru cei 2 fixatori din plastic până la desprinderea capacului. Ștergeți ambele suprafețe cu o cârpă umedă. Încăz de necesitate spălați capacul detașabil cu detergent de vase.
- După curățare introduceți capacul din aluminiu în canalele inferioare de prindere și fixați-l de capacul principal, apăsați pe partea superioară a capacului interior până când acesta emite un semnal sonor. Capacul interior din aluminiu trebuie strâns fixat.

** Pentru scoaterea supapei evacuare abur este necesar să trageți cu grijă carcasa externă de pragul din adâncitura capacului în sus și spre sine. Rotiți supapa, deschideți fixatorul din plastic de pe partea interioară în direcția săgeții și scoateți carcasa internă. Spălați ambele componente ale supapei și asamblați-le în ordine inversă. Pentru evitarea rușerii capacului supapei nu rotiți și nu trageți în timpul curățării și montării acestuia la loc.

IV. ÎNAINTE DE A PE LA LA UNCENTRU DE REPARAȚII

Mesaj referitor la erori pe ecran	Defecțiuni posibile	Înlăturarea erorii
E1 – E5	Defecțiuni în funcționarea detectorilor de temperatură	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească. Închideți capacul ermetic, conectați încă o dată aparatul la o sursă electrică. Dacă după a doua conectare problema persistă, atunci trebuie să vă deplasați la un centru de reparații.

Defecțiune	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Nu se conectează.	Nu este tensiune în rețeaua electrică.	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
	Întreruperi în alimentarea cu energie electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
Mincarea se prepară prea mult timp.	Între vas și element de încălzire a pătruns un obiect străin.	Înlăturați obiectul străin.
	Vasul instalat incorect în corpul apei 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.

VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

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

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

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

Termenul de servie a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în concordanță 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.

TURINYS

I. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTIS.....	70
II. DAUGIAFUNKCINIO PUODO NAUDOJIMAS.....	70
III. PRIETAISŲ VALYMAS IR PRIEžiūra.....	72
IV. PRIEŠ KREIPIAMIESI Į TECHINIS PRIEžiūros CENTRĄ.....	72
V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI.....	72

Techniniai duomenys

Modelis.....	RMC-M170
Galia.....	900 W
Įtampa.....	220–240 V, 50 Hz
Puodo talpa.....	5 l
Puodo vidinė danga.....	neslystanti keraminė
Ekranas.....	šviesos diodų, rusifikuotas
3D-kaitinimas.....	yra
Programų skaičius.....	48 (20 automatinų, 28 rankinio reguliavimo)
Garų vožtuvas.....	nuimamas
Vidinis dangtis.....	nuimamas

Programos

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS)
2. РИС/КРУПЫ (RYŽIAI/KRUPOPOS)
3. ТОПЛЕНИЕ (ŠŪTINIMAS)
4. ПЛОВ (PLOVAS)
5. ЖАРКА – МЯСО (KERIMAS – MĖSA)
6. ЖАРКА – РЫБА (KERIMAS – ŽUVIS)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (KERIMAS – DARŽOVĖS)
8. ТУШЕНИЕ – МЯСО (TROŠKINIMAS – MĖSA)
9. ТУШЕНИЕ – РЫБА (TROŠKINIMAS – ŽUVIS)
10. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (TROŠKINIMAS – DARŽOVĖS)
11. ПАСТА (MAKARONAI)
12. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ)
13. СУП (SRIUBA)
14. ЙОГУРТ (JOGURTAS)
15. ВЫПЕЧКА (KERINIAI)
16. ПАР – МЯСО (GARINIMAS – MĖSA)
17. ПАР – РЫБА (GARINIMAS – ŽUVIS)
18. ПАР – ОВОЩИ (GARINIMAS – DARŽOVĖS)
19. ВАРКА/БОБОВЫЕ (VIRIMAS/PUPOS)
20. ŠILDYMAS

Funkcijos

Automatinis paruoštų patiekalų temperatūros palaikymas (Automatinis šildymas).....	iki 24 valandų
Išankstinis automatinio šildymo išjungimas.....	yra
Paleidimo atidėjimas.....	iki 24 valandų
Valdymo skydelio blokavimas.....	yra

Komplektas


Multifunkcinis puodas.....	1 vnt.
Dubuo RB-CS30.....	1 vnt.
Reguliuojamo tūrio garinimo konteineris.....	1 vnt.
Krepšys su nuimama rankena gruzdinimui riebaluose.....	1 vnt.
Matavimo indelis.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas.....	1 vnt.
Knyga „120 receptų“.....	1 vnt.
Naudotojo vadovas.....	1 vnt.
Techninės priežiūros knygelė.....	1 vnt.
Elektros srovės laidas.....	1 vnt.

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

Multifunkcinio puodo sandara

1. Prietaiso dangtis
2. Nuimamas vidinis dangtis
3. Dubuo
4. Mygtukas dangčiui atidaryti
5. Valdymo skydas su ekranu
6. Korpusas
7. Nešimo rankena
8. Nuimamas garų vožtuvas
9. Plokščias šaukštas
10. Samtis
11. Matavimo indelis
12. Reguliuojamo tūrio garinimo konteineris
13. Krepšys gruzdinimui riebaluose
14. Elektros srovės laidas

Valdymo skydo elementai

1. Mygtukas „Tenno/ОТМЕНА“ („Šildymas/Atšaukimas“) – šildymo funkcijos įjungimas/išjungimas; programos „Šildymas“ įjungimas; gaminio programos nutraukimas; pasirinktų nustatymų atšaukimas.
2. Mygtukas „МЕНЮ“ („Meniu“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas.
3. Mygtukas  – valdymo skydelio blokavimas.
4. Mygtukas „–“ – gaminimo trukmės, paleidimo laiko atidėjimo bei temperatūros sumažinimas (programoje „МУЛЬТИПОВАР“).
5. Mygtukas „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА“ („Laikmatis/Atidėjimas“) – gaminimo laiko nustatymo arba paleidimo pradžios nustatymo režimo pasirinkimas.
6. Mygtukas „+“ – gaminimo trukmės, paleidimo laiko atidėjimo bei temperatūros padidinimas (programoje „МУЛЬТИПОВАР“).
7. Mygtukas „Выбор продукта“ („Produkto pasirinkimas“) – produkto pasirinkimas programose „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“, „ПАР“.
8. Mygtukas „МУЛЬТИПОВАР/°C“ („Multivirėjas/°C“) – programos „МУЛЬТИПОВАР“ pasirinkimas.
9. Mygtukas „СТАРТ/Позорее“ („Paleidimas/Šildymas“) – pasirinktos gaminimo programos paleidimas; išankstinis automatinio šildymo išjungimas.
10. Ekranas

Ekranas indikatoriai

1. Gaminimo programa
2. Produkto programose „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“, „ПАР“
3. Temperatūros pasirinkimas
4. Temperatūros, gaminimo trukmės arba paleidimo laiko atidėjimo trukmės rodmens
5. Gaminimo trukmės nustatymas, gaminimo režimo indikatorius
6. Paleidimo laiko atidėjimo trukmės pasirinkimas; paleidimo laiko atidėjimo režimo indikatorius

I. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTIS

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

Saugos priemonės

Gaminio įtaisą naudokite už pazeidimus, padarytus nesilaikant saugos technikos ir gaminio eksploatavimo taisyklių.

- Gaminys skirtas naudoti buitėje. Gaminio naudojimas pramoniniams ar kitais tikslais yra gaminio eksploatavimo taisyklių pazeidimas.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su nominalia prietaiso matavimui tinkama (žr. gaminio techninius duomenis arba gamyklos lentelę).
- Naudokite ilginimo laidą, apsaugiotą gaminio vartojimo galiai – jeigu neatitinka parametrai, gali įvykti trumpasis jungimas arba gali užsiliepsnoti kabelis.

- Prietaisąjunkite tik į elektros lizdą, kuriame yra žemėlinimas – tai privalomas reikalavimas, apsaugantis nuo elektros smūgio. Naudodami ilginiu laidą, įsitinkinkite, kad jis taip pat yra žemėlinimas.

STOP

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

- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai baigiate naudotis, taip pat valydamis arba perrandam. 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 nepersuktų ir nepersilenktų, nesilietų su aštriais daiktais, kampais ir baldų braiunomis.

STOP

Atsiminkite: atsitiktinis elektros srovės kabelio pazeidimas gali būti garantijos sąlygas neatitinkančių gedimų ir elektros smūgio priežastimi. Pazeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.

- Nedėkite prietaiso ant sunkio paviršiaus, neuždenkite, kai jis veikia – dėl to jis gali perkaisti ir sgesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauko sąlygomis – jeigu į prietaiso korpusą patektų drėgmės arba pašaliniai daiktai, tai gali jį stipriai sugadinti.
- Prieš valydamis prietaisą įsitinkinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų (žr. Prietaiso valymas ir priežiūra)..

STOP

DRAUDŽIAMA pamerkiti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti po vandens čiurkštelį!

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

Prieš pradėdami naudotis

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

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

Nuvalykite prietaiso korpusą drėgna šluosta. Išplaukite dubenį šiltu muiliniu vandeniu. Kruopščiai išdžiovinkite. Pirmą kartą įjungus gali būti jaučiamas pašalinis kvapas, tai nėra prietaiso gedimo pasekmė. Tuo atveju išvalykite prietaisą (žr. Prietaiso valymas ir priežiūra).



Dėmesiai Draudžiama naudotis prietaisu, jeigu yra kokių nors gedimų.

II. DAUGIAFUNKCINIO PUODO NAUDOJIMAS

Prieš įjungdami pirmą kartą

Pastatykite prietaisą ant kieto lygus horizontalaus paviršiaus taip, kad išeinantis iš garo vožtuvo karštis gerai nepatektų ant sienų apmuštų, dekoratyvinių daiktų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų, kuriems galėtų pakenkti didėlė drėgmė ar aukšta temperatūra.

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

Valdymo skydelio blokavimas

Multifunkciname puode REDMOND RMC-M170 yra įtaisyta valdymo skydelio

blokavimo nuo nesankcionuoto naudojimo funkcija („blokavimas nuo vaikų“). Norėdami įjungti blokavimą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką **⏸** iki porėdams garso signalas. Išsižiebęs mygtuko indikatorius, po to visi kiti skydelio mygtukai nebereaguos į paspaudimą. Šia funkcija galima pasinaudoti bed kurio momentu: laukimo režimu, nustatant programą arba programai pradėjus veikti.

Norėdami panaikinti valdymo skydelio blokavimą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką **⏸** iki pasigirs garso signalas. Mygtuko indikatorius užges.

Nuo energijos nepriklausoma atmintis

Multifunkcinė puode REDMOND RMC-M170 įmontuota nuo energijos nepriklausoma atmintis. Laikiniai išjungus elektros srovę, visi įūsų nustatymai išsaugomi.

i Dėmesio! Norėdami grąžinti gamyklinius nustatymus, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką **«Тенно/ОТМЕНА»**. Prietaisas grįž į iš anksto nustatytas reikšmes.

Programos paleidimo atidėjimas

Funkcija „Paleidimo atidėjimas“ suteikia galimybę nustatyti laiko intervalą, kuriam praėjus patiekalas turi būti pagamintas (įskaitant programos veikimo trukmę). Nustatyti laiką galima diapazonu iki 24 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

i Turėkite galvoje, kad atidėjimo trukmė turi būti ilgesnė, negu nustatyta gaminiui trukmė, kitaip programa pradės veikti iškart, kai bus paspaustas mygtukas **«СТАРТ/Подогрев»**.

Norėdami nustatyti paleidimo atidėjimo trukmę (išskyrus su programa „МУЛЬТИПОВАР“):

1. Pasirinkite gaminiui programą paspausdami mygtuką „МЕНЮ“.
2. Paspauskite mygtuką „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА“. Jeigu reikia, pakoreguoti kepimo laiką. Dar kartą paspauskite mygtuką „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА“. Ekране išsižiebęs indikatorius „ОТСРОЧКА СТАРТА“ (Paleidimo atidėjimas) ir atidėjimo trukmė (laikas, likęs iki gaminiui proceso pabaigos, įskaitant paleidimo atidėjimo trukmę).
3. Spausdami mygtuką „+“ didinkite, o spausdami mygtuką „-“ mažinkite laiką reikšmę. Norėdami greičiau keisti reikšmes, palaikykite mygtuką paspaustą keletą sekundžių.

i Kaip nustatyti gaminiui laiką su programa „МУЛЬТИПОВАР“:

Paleidimo atidėjimo funkcija galima su visomis automatinio gaminiui programomis, išskyrus programas „ЖАРКА“ ir „ПАСТА“.

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

Nustatant paleidimo atidėjimo trukmę reikia turėti galvoje, kad programoje „ТАР“ laiko skaičiavimas prasideda tik tada, kai prietaisas pasiekia darbinę temperatūrą (kai užverda vanduo).

Pagamintų produktų temperatūros palaikymas (automatinis šildymas)

Ši funkcija įsiungia automatiškai iškart, kai baigiama gaminiui programa (išskyrus programą „ЙОГУРТ“), ji palaikoma pagamintam patiekalo temperatūrą 70–75°C ribose 24 valandas. Tuo metu šviečia indikatorius „Тенно/ОТМЕНА“, o екране rodomas skaičiuojamas tiesioginis funkcijos veikimo laikas tuo režimu.

Jeigu reikia, automatinių šildymą galima išjungti, reikia paspausti ir laikyti paspaustą mygtuką „Тенно/ОТМЕНА“.

Norėdami iš anksto išjungti šią funkciją, veikiant programai paspauskite ir palaikykite paspaudę mygtuką „СТАРТ/Подогрев“ iki mygtuko „Тенно/ОТМЕНА“ indikatorius užges. Norėdami vėl įjungti automatinių šildymą, dar kartą paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „СТАРТ/Подогрев“ (išsižiebęs mygtuko „Тенно/ОТМЕНА“ indikatorius).

Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas (išskyrus programą „МУЛЬТИПОВАР“ ir „ШИДЫМАС“)

1. Paruoškite (atmatuokite) reikalingus pagal receptą produktus, sudėkite į dubenį. Stenkitės, kad visi produktai, taip pat ir skysčiai, būtų žemiau maksimalios skales žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad jis gerai priglundęs prie kaitinamojo elemento.
3. Uždarykite multifunkcinio puodo dangtį, kad spragtelėtų. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami mygtuką „МЕНЮ“, pasirinkite gaminiui programą, екране išsižiebęs pasirinktos programos ir iš anksto nustatytos gaminiui trukmės indikatorius. Programose „ЖАРКА“, „ТУШЕНИЕ“ ir „ПАР“, spausdami mygtuką „Выбор продукта“, pasirinkite produkto tipą; екране išsižiebęs atitinkamas indikatorius – „МЯСО“ („Mėsa“), „РИБА“ („Žuvis“) arba „ОВОЩИ“ („Daržovės“) – ir iš anksto nustatyta gaminiui trukmė. Gaminiui trukmę galima pakeisti*.
5. Jeigu reikia, nustatykite gaminiui trukmę.
6. Paspauskite ir keletą sekundžių laikykite paspaudę mygtuką „СТАРТ/Подогрев“. Pradės šviesti mygtukų „СТАРТ/Подогрев“ ir „Тенно/ОТМЕНА“ indikatoriai. Prasidės gaminiui procesas, екране bus rodomas atgal skaičiuojamas programos trukmės laikas.
7. Veikiant programai paspaudus ir keletą sekundžių palaikius paspaustą mygtuką „СТАРТ/Подогрев“, gausi iš anksto išjungti automatinių šildymą mygtuko „Тенно/ОТМЕНА“ indikatorius užges. Dar kartą paspaudus mygtuką „СТАРТ/Подогрев“ ši funkcija vėl įsiungs.
8. Apie tai, kad gaminiui programa baigta, praneš garso signalas. Toliau, priklausomai nuo nustatymų, prietaisas persijungs į automatinio šildymo režimą (ekrane bus rodomas tiesiogiai skaičiuojamas šios funkcijos trukmės laikas) arba į laukimo režimą.
9. Norėdami nutraukti gaminiui procesą, atšaukti įvestą programą arba išjungti automatinių šildymą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Тенно/ОТМЕНА“.

* Norėdami pakeisti gaminiui trukmę:

1. Pasirinkite gaminiui programą, paspauskite mygtuką „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА“. Ekране švies indikatorius „ЛАЙМАТИС“ („Laikmatis“), o laiką rodatys skaičiai ims mirksėti.
2. Spausdami mygtuką „+“ padidinkite, o spausdami mygtuką „-“ sumažinkite laiką reikšmę. Norėdami greičiau keisti reikšmes, laikykite mygtuką paspaustą.
3. Kai nustatyte gaminiui trukmę (ekranas toliau mirksės) pereikite prie kito žingsnio. Norėdami atšaukti nustatytas parinktis, paspauskite mygtuką „Тенно/ОТМЕНА“, po to įveskite iš naujo visą gaminiui programą.

i Dėmesio! Kai trukmę nustatote rankiniu būdu, atsižvelkite į galimą laiko diapazoną ir nustatymo pokytį, numatytą gaminiui programoje. Tam tikrose programose gaminiui trukmės skaičiavimas prasideda po to, kai prietaisas pasiekia nustatytą darbinę temperatūrą.

Programa „МУЛЬТИПОВАР“

Programa skirta gaminti praktiškai bet kuriems patiekalams pagal naudotojo nustatytas temperatūras (nuo 35 iki 170°C, pokyčio žingsnis 5°C) ir gaminiui trukmės (nuo 2 minučių iki 15 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė kai intervalas iki 1 valandos, 10 minučių kai intervalas daugiau nei 1 valanda) parametrus.

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

1. Vadovuokites nurodymais p. 1–3 skyriuje „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“.
2. Paspauskite mygtuką „МУЛЬТИПОВАР/С“. Ekране išsižiebęs gaminiui temperatūros reikšmė (iš anksto nustatyta 100°C). Spaudžiant mygtukus „+“ ir „-“, galima sumažinti arba padidinti temperatūros reikšmę.
3. Praėjus kai buvo nustatyta temperatūra, ekране išsižiebęs indikatorius „ТАЙМЕР“ („Laikmatis“), ir mirksės iš anksto nustatytoji gaminiui trukmę rodatys skaičiai (30 minučių).

i Jeigu nespėjote nustatyti norimos gaminiui temperatūros, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Тенно/ОТМЕНА“ iki pasigirs garso signalas, po to iš naujo įveskite nustatymus.

Spaudžiant mygtukus „+“ ir „-“, galima sumažinti arba padidinti gaminiui trukmės laiką. Norėdami greičiau keisti reikšmes, paspauskite ir laikykite paspaustą reikiamą mygtuką.

4. Jeigu reikia, nustatykite paleidimo atidėjimo laiką. Norėdami tą padaryti, paspauskite mygtuką „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА“. Ekране išsižiebęs indikatorius „ОТСРОЧКА СТАРТА“ (Paleidimo atidėjimas) ir laikas, likęs iki patiekalo gaminiui pabaigos įskaitant atidėjimo trukmę. Keiskite laiko reikšmes, spausdami mygtukus „+“ ir „-“.
5. Toliau vadovuokites skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 6–9.

Programa „РИС/КРУПЫ“

Rekomenduojama ryžiams ir birioms košėms iš įvairių kruopų virti, taip pat garnyrams gaminti. Programoje „РИС/КРУПЫ“ iš anksto nustatyta gaminiui trukmė yra 35 minutės. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminiui trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 4 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė.

Programa „ТОМЛЕНИЕ“

Rekomenduojama šuntinam pienui, troškintai mėsa, karkai, šaltiniai, patiekalams drebučiuose gaminti. Programoje „ТОМЛЕНИЕ“ iš anksto nustatyta gaminiui trukmė yra 3 valandos. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminiui trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 15 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių kai intervalas iki vienos valandos, ir 30 minučių kai intervalas didesnis nei 1 valanda.

Programa „ПЛОВ“

Rekomenduojama plouvi su mėsa, žuvimi ir daržovėmis gaminti. Programoje „ПЛОВ“ iš anksto nustatyta gaminiui trukmė yra 1 valanda. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminiui trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Keptimo programa („ЖАРКА“)

Rekomenduojama mėsa ir mėsos produktams, žuviai ir jūros gėrybėms bei daržovėms kepti. Iš anksto nustatyta gaminiui trukmė priklauso nuo pasirinktos programos (nustatoma paspaudžiant mygtuką „Выбор продукта“): „МЯСО“ – 15 minučių, „РИБА“ – 12 minučių, „ОВОЩИ“ – 18 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminiui trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė.

Funkcija „Paleidimo atidėjimas“ šioje programoje yra negalima.

Troškimo programa („ТУШЕНИЕ“)

Rekomenduojama mėsa ir mėsos produktams, žuviai ir jūros gėrybėms bei daržovėms troškinti, taip pat šaltiesiems ir kitiems patiekalams, kuriems reikalingas ilgai trunkantis šiluminis apdorojimas, gaminti. Iš anksto nustatyta gaminiui trukmė priklauso nuo pasirinktos programos (nustatoma paspaudžiant mygtuką „Выбор продукта“): „МЯСО“ – 1 valanda, „РИБА“ – 35 minutės, „ОВОЩИ“ – 40 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminiui trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa „ПАСТА“

Rekomenduojama gaminti makaronams, taip pat kiaušiniams ir dešretėms virti. Programoje „ПАСТА“ iš anksto nustatyta gaminiui trukmė yra 8 minutės. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminiui trukmę diapazonu nuo 2 minučių iki 1 valandos, pokyčio žingsnis 1 minutė.

Funkcija „Paleidimo atidėjimas“ šioje programoje negalima.

Įplikite į dubenį vandens. Židurkite, kad vandens lygis būtų žemiau maksimalios skales žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje. Vadovuokites skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 2–7. Kai vanduo užvirus, pasigirs signalas. Atsargiai atidarykite dangtį ir sudėkite produktus į

verdantį vandenį, uždenkite dangtį, kad spragtelėtų. Paspauskite mygtuką „СТАРТ/Подогрев“. Pradedama vykdyti nustatyta programa ir atgal skaičiuojama gaminimo trukmė. Toliau vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 8–9.

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

Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

Skirta pieniškoms košėms iš neriebūsio pasteurizuoto pieno gaminti. Programoje „МОЛОЧНАЯ КАША“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 35 minutės. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 4 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė.

Patarimai, kaip gaminti pienišką košę multifunkciniame puode

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

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

Jeigu norimo rezultato programoje „МОЛОЧНАЯ КАША“ nepasiekėte, naudokite universalų programą „МУЛЬТИПОДВАР“. Pienišką košę optimali gaminimo temperatūra yra 95°C. Ingredientų kiekį ir gaminimo trukmę nustatykite pagal receptą.

Programa „СУП“

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

Programa „ЙОГУРТ“

Rekomenduojama jogurtams gaminti ir tešai kildinti. Programoje „ЙОГУРТ“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 8 valandos. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Šioje programoje automatinio šildymo funkcija yra negalima.

Programa „БЫПЕЧКА“

Rekomenduojama kepiniams (keksams, biskvitams, pyragams) kepti. Programoje „БЫПЕЧКА“ iš anksto nustatytas gaminimo laikas yra 45 minutės. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

i Kepant duoną rekomenduojame išjungti patiekalo automatinio šildymo funkciją visais gaminimo etapais.

Gaminimo garuose programos („ПАР“)

Rekomenduojama gaminti garuose mėšal ir mėsos produktams, dietiniams patiekalams, vaikų valgiams. Iš anksto nustatyta gaminimo trukmė priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos (nustatoma spaudžiant mygtuką „Выбор программы“): „МЯСО“ – 40 minučių, „Рыба“ – 25 minutės, „ОВОЩИ“ – 30 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Gaminami su šia programa, naudokite specialų reguliuojamo tūrio konteinerį (teikiamas komplekte).

Įpilkite į dubenį 600–1000 ml vandens. Įstatykite gaminimui skirtą vidinį konteinerio indą į išorinį lanką taip, kad indo kraštuose esančios iškyšos įeitų į grovelius. Lanko vidinėje pusėje numatyti 2 grovelių rinkiniai, kuriais galima reguliuoti aukštį ir tuo pačiu konteinerio tūrį. Įstatykite konteinerį į dubenį. Atmatuokite ir paruoškite produktus pagal receptą, tolygiai paskirstykite juos

gaminimo konteineryje. Toliau vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 2–9.

Programa „ВАРКА/БОБОВЫЕ“

Rekomenduojama daržovėms ir pupoms virti. Programoje „ВАРКА/БОБОВЫЕ“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 40 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Programa „ШИДЫМАС“

Rekomenduojama paruoštiems patiekalams sušildyti. Programa sušildo patiekalą iki 70–75°C ir palaiko jį karštą 24 valandas. Programoje numatytas skaičiuojamas tiesioginis funkcijos veikimo laikas. Jeigu reikia, šildymą galima nustatyti rankiniu būdu.

Funkcija „Pateidimo atidėjimas“ šioje programoje negalima.

1. Sudėkite paruoštą patiekalą į dubenį. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą, įsitikinkite, kad jis glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu. Uždarykite multifunkcinio puodo dangtį, kad spragtelėtų. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
2. Paspauskite ir keletą sekundžių palaikykite paspaudę mygtuką „Тенно/ОТМЕHA“ iki pasigirs garso signalas. Išžiėbs mygtuko indikatorius, prasidės šildymo procesas ir bus skaičiuojamas tiesioginis šildymo laikas. Kai programos darbas baigsis, pasigirs garso signalas. Prietaisas persijungs į laukimo režimą.
3. Norėdami šildymą nutraukti, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Тенно/ОТМЕHA“ iki pasigirs garso signalas. Mygtuko indikatorius užges.

i Programa „ШИДЫМАС“ gali išlaikyti produktą karštą iki 24 valandų, tačiau mes nerekomenduojame palikti patiekalą sušildytą ilgiau nei dvi-tris valandas, kadangi kartais dėl to gali pokistį jo skonis.

III. PRIETAISO VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydamį prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso.
- Naudokite minkštą šluostę ir neabrazyvinių indų ploviklius. Patariame išvalyti prietaisą iškart juo pasinaudojus.

i Dėmesio! Valymui draudžiama naudoti abrazyvines medžiagas, kempines su abrazyvine danga ir agresyvias medžiagas. Draudžiama panardinti prietaiso korpusą į vandenį arba pastatyti juo vandens čiužkite.

- Prieš naudojant pirmą kartą arba kai baigė gaminti norite pašalinti kvapus, rekomenduojame pavirinti pusę citrinos programoje „ПАР – РЫБА“, iš anksto nustatytą gaminimo laiką palikite nepakeistą.
- Dubenį ir aliumininį dangtį reikia plauti kaskart pasinaudojus prietaisu. Dubenį galima plauti indaplovėje. Baigė valyti, sausai nušluostykite išorinį paviršių.
- Garų vožtuvą taip pat rekomenduojame valyti kaskart pasinaudojus prietaisu. Norėdami nuvalyti garų vožtuvą*, atsargiai jį nuimkite ir visiškai išdarykite, tuo tu kruopščiai nuplaukite tekančiu vandeniu ir išdžiovinkite, tada surinkite atgaline tvarka ir įstatykite į vietą.
- Maisto gaminimo metu gali susidaryti kondensatas, kuris kaupiasi specialioje ertmėje prietaiso korpuso aplink dubenį. Kondensatą galima lengvai nuvalyti rankšluosčiu arba virtuvės servetėle.

* Norėdami nuimti vidinį aliumininį dangtį:

- Atidarykite multifunkcinio puodo dangtį, iš vidinės dangčio pusės paspauskite į centro pusę 2 plastikinį fiksatorius, kad dangtis atsijungtų. Abiejų dangčių paviršius nuvalykite drėgna šluoste, jeigu reikia, nuplaukite naudodami indų ploviklį.

- Baigė valyti įstatykite aliumininį dangtį į apatinius grovelius ir sutaikykite jį su pagrindiniu dangčiu, paspauskite vidinio dangčio viršutinę dalį iki spragtelės. Vidinis aliumininis dangstis turi sandariai užfiksuoti.

** Norėdami nuimti garų vožtuvą, atsargiai patraukite aukštyn ir į save išorinį gaubtą už iškyšos, esančios dangčio juostoje. Apsverkite juostoje, atidarykite vidinę pusę esantį plastikinį spragtuką rodyklės kryptimi ir nuimkite vidinį gaubtą. Nuplaukite abi vožtuvo dalis ir vėl surinkite vožtuvą atgaline tvarka. Kad neplyštų vožtuvo guma, jos nepersukite ir neištempkite valydamį ir surinkdami.

IV. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHINIS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Klaidų pranešimai ekrane	Galimi neįskandimai	Klaidų šalinimas
E1 – E5	Temperatūros jutiklių funkcijos sutrikimai	Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, vėl įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Jeigu vėl įjungus problema nerindgo, kreipkitės į autorizavus techninės priežiūros centrą.

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia.	Nėra elektros srovės.	Patikrinkite elektros tinklą įtampa.
Patiekalą gamina per daug ilgai.	Netolygiai tiekiama elektros srovė.	Patikrinkite elektros tinklo įtampa.
	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 perkimo datos. Garantiniu laikotarpiu gamintojas įsipareigoja taismo, detalų keitimo arba viso gaminio keitimo būdu pašalinti bet kokius gamybos defektus, atsiradusius dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija įsigijotą tik tuo atveju, jeigu perkimo data patvirtinta paruoštose antspaudu ir paradoje parašu originaliame garantijos talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminis buvo naudojamas pagal eksploatavimo instrukciją, nebuvo remontuotas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat išsugadintas pildymu gaminio kompleksas. Ši garantija netaikoma natūraliam gamintojo sudėdėjimui ir naudojamos medžiagoms (filtrams, lemputėms, keraminėms ir teftoninėms 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 data 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 eksploatavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos su sąlyga, kad gaminis eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

i Pakuotė, vartotojo vadovas, taip pat patį prietaisą reikia utilizuoti vadovaujantis atliekų perdavimo vietas programa. Neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.

SATURS

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA	73
II. MULTIKATLA LIETOŠANA	73
III. TĪRĪŠANA UN KOŠĀNA	75
IV. PĪMS VĒRŠANAS SERVIŠA CENTRĀ	75
V. GARANTĪJAS SAISTĪBAS	75

Tehnisks raksturojums

Modelis	RMC-M170
Jauda	900 W
Spriegums	220 – 240 V, 50 Hz
Kausa tilpums	5 l
Kausa pārklājums	nepiedeģošs keramikais
Displejs	gaismas diodu, krievu valodā
3D-sildīšana	ir
Programmu skaits	48 (20 automātiskas, 28 manuālās (ar roku) iestatīšanas)
Tvaika vārsts	ņemams
Iekšējais vāks	ņemams

Programmas

- МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVĀRS)
- РИС/КРУПЫ (RĪS/PUTRAIM)
- ТОМЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA)
- ПЛОВ (PLOVS)
- ЖАРКА – МЯСО (CEPŠANA – GAĻA)
- ЖАРКА – РЫБА (CEPŠANA – ZĪVĪS)
- ЖАРКА – ОВОЩИ (CEPŠANA – DĀRZENĪ)
- ТУШЕНИЕ – МЯСО (SAUTĒŠANA – GAĻA)
- ТУШЕНИЕ – РЫБА (SAUTĒŠANA – ZĪVĪS)
- ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (SAUTĒŠANA – DĀRZENĪ)
- ПАСТА (PASTA)
- МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA BIEZPUTRA)
- СУП (ZUPA)
- ЙОГУРТ (JOGURTS)
- ВЫПЕЧКА (CEPŠANA (MĪKLA))
- ПАР – МЯСО (TVAIKI – GAĻA)
- ПАР – РЫБА (TVAIKI – ZĪVĪS)
- ПАР – ОВОЩИ (TVAIKI – DĀRZENĪ)
- ВАРКА/БОБОВЫЕ (VĀRĪŠANA/PĀKŠAUGI)
- UZSILDĪŠANA

Funkcijas

Automātiskā gatavo ēdiena temperatūras uzturēšana (autouzsilde)	līdz 24 stundām
Iepriekšēja autouzsilšanas atslēgšana	ir
Starta atlikšana	līdz 24 stundām
Vadības paneļa bloķēšana	ir

Komplektācija

Multikatls	1 gab.
Kauss RB-C530	1 gab.
Konteineris tvaicēšanai ar regulējamu tilpumu	1 gab.
Siets ar ņemamu rokturi vārīšanai eļļā	1 gab.
Mērgāze	1 gab.
Kausiņš	1 gab.
Plakāna karote	1 gab.
Grāmata „120 receptes”	1 gab.
Lietošanas instrukcija	1 gab.
Servisa grāmatīņa	1 gab.
Elektropadeves vads	1 gab.

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

Multikatla uzbūve un aprīkojums

- Ierīces vāks
- Ņemams iekšējais vāks
- Kauss
- Vāka atvēršanas pogas
- Vadības paneļis ar displeju
- Korpus
- Rokturis pārnēsāšanai
- Ņemams tvaika vārsts
- Plakāna karote
- Kausiņš
- Mērgāze
- Konteineris tvaicēšanai ar regulējamu tilpumu
- Siets vārīšanai eļļā
- Elektropadeves vads

Vadības paneļis

- Poga „TENNO/OT MEHA” („Siltums/Atcelšana”) – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana; programmas „Uzsildīšana” ieslēgšana; ēdiena gatavošanas programmas pārtraukšana; iestatīto uzstādījumu atcelšana.
- Poga „MEHO” („Izvēlne”) – automātiskās ēdiena gatavošanas programmas izvēlēšanās.
- Poga – vadības paneļa bloķēšana.
- Poga „-” – ēdiena gatavošanas laika, starta atlikšanas laika vai temperatūras samazināšana (programmā „МУЛЬТИПОВАР”).
- Poga „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА” („Taimeris/Laika atlikšana”) – ēdiena gatavošanas laika un starta atlikšanas laika iestatīšanas režīma izvēle.
- Poga „+” – ēdiena gatavošanas laika, starta atlikšanas laika vai temperatūras palielināšana (programmā „МУЛЬТИПОВАР”).
- Poga „Выбор продукта” („Produkta izvēle”) – produkta veida izvēle programmas „ЖАРКА, ТУШЕНИЕ, ПАР”.
- Poga „МУЛЬТИПОВАР/°C” („Multipavārs/°C”) – programmas „МУЛЬТИПОВАР” izvēle.
- Poga „СТАРТ/Подогрев” („Starts/Uzsildīšana”) – uzstādīta ēdiena gatavošanas režīma ieslēgšana; iepriekšēja autouzsilšanas funkcijas atslēgšana.
- Displejs.

Displeja indikatori

- Ēdiena gatavošanas programmas
- Produkta veidi programmas „ЖАРКА, ТУШЕНИЕ, ПАР”
- Temperatūras izvēle
- Temperatūras gatavošanas laika vai starta atlikšanas laika vērtības
- Ēdiena gatavošanas laika izvēle; gatavošanas režīma indikācija
- Starta atlikšanas laika izvēle; starta atlikšanas režīma indikācija

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

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

Drošības pasākumi

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

- Ierīce paredzēta lietošanai tikai mājamsaimniecības vajadzībām. Rūpnieciska vai jebkāda cita ierīces lietošana ir ierīces atbilstoši lietošanas noteikumu pārkāpums.
- Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusu).
- 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 triecieniem. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.

STOP

Uzmanību! Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metālisks detaļas sašilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimdus. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, neliecieties pāri ierīcei, kad verat vāja vāku.

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

STOP

Iegaumējiet: nejaus elektropadeves kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienus. Bojāts elektrokabeļis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.

- Darbības laikā nelieciet ierīci uz mikstas virsmas, nepāklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
- Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliedzinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkopšanas instrukciju (skat. „Tīrīšana un kopšana”).

STOP

AIZLĒGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strāklas!

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

Pirms lietošanas sākšanas

Uzmanīgi izsaņiņojiet izstrādājumu un ņemiet to no kārbas, atbrīvojiet to no iesaiņošanas materiāliem un reklāmas uzlīmēm, izņemot uzlīmi ar sērijas numuru. Ja uz ierīces nebūs sērijas numura, jums automātiski zudīs tiesības uz tās garantijas apkalpošanu.

Nostuldujiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu. Kausu izmazgājiet ar siltu ūdeni ar trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet. Pirmajā lietošanas reizē iespējama smakas rašanās, kas neliecina par ierīces bojājumiem. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu (skat. „Tīrīšana un kopšana”).



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

II. MULTIKATLA LIETOŠANA

Pirms pirmās ieslēgšanas

Novietojiet ierīci uz cietas 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 ārējais un redzamais iekšējais multikatla daļas nav bojātas, ka uz tām nav šķēlumu vai lūzumu un citu defektu. Starp kausu un sildēlementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

Vadības paneļa bloķēšana

Multikatls REDMOND RMC-M170 ir aprīkots ar vadības paneļa bloķēšanas funkciju, lai nepieļautu nesankcionētu izmantošanu (bloķēšana no bērniem).

LVA

Lai ieslēgtu bloķēšanu, nospiediet un turiet nospiegtu pogu **⏸** līdz skaņas signālam. Iedegies pogas indikators, pēc kā visas pārējās vadības paneļa pogas vairs nereaģēs uz nospiešanu. Šo funkciju var sākt izmantot jebkurā brīdī: gaidīšanas režīmā, programmas uzstādīšanas laikā vai pēc tās darbības sākšanas.

Lai atbloķētu vadības paneli, nospiediet un turiet nospiegtu pogu **⏸** līdz skaņas signālam. Pogas indikators nodzisis.

Enerģoetaisnīga atmiņa

Multitaktar REDMOND RMC-M170 piemīt atmiņa, kas nav atkarīga no enerģijas padeves. Ja ieslēdzīgt tiks atslēgta elektropadeve, visi jūru veiktie iestatījumi saglabāsies.

i *Uzmanību!* Lai atjaunotu rupnības uzstādījumus, nospiediet un turiet nospiegtu pogu «Teno/OTMEHA», ierīce atgriezīsies pie tiem parametriem, kas ir iestatīti pēc noklusējuma.

Programmas starta atlikšana

Funkcija „Atliktais start” sniedz iespēju uzstādīt to laika intervālu, kura beigās ēdienam jābūt gatavam (ieskaitot programmas darbības laiku). Iestatīt laiku var 24 stundu diapazonā ar 5 minūtes garu iestatīšanas laiku.

i Jāņem vērā, ka atlikšanas laikā jābūt ilgtakam, nekā ēdiena gatavošanas uzstādītais laiks, pretējā gadījumā programma uzskāks darbību uzreiz pēc pogas „СТАРТ/Подогрев” nospiešanas.

Lai iestatītu starta atlikšanas laiku (izņemot programmu „МУЛЬТИПОВАР”):

1. Spiežot pogu „МЕНЮ”, izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu.
2. Nospiediet pogu „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА”, nepieciešamības gadījumā nomainiet gatavošanas laiku. Vēlreiz nospiediet pogu „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА”. Displejā parādīsies indikators „ОТСРОЧКА СТАРТА” („Starta atlikšana”) un atlikšanas laiks (laiks, kas palicis līdz gatavošanas procesa beigām, ieskaitot atlikta starta laiku).
3. Nospiežot pogas „+” un „-”, palieliniet vai samaziniet gatavošanas laiku. Lai ātri mainītu laika vērtību, nospiediet un turiet nospiegtu vajadzīgo pogu.

i Par ēdiena gatavošanas laika uzstādīšanu programmu „МУЛЬТИПОВАР” Atlikta starta funkcija ir pieejama visās automatiskajās gatavošanas programmās, izņemot programmas „ЖАРКА” un „ПАСТА”.

Nav ieteicams izmantot funkciju „Atliktais start”, ja receptē ir iekļauti produkti, kas ātri bojājas (olas, svaigs piens, gaļa, siers utt.).

Iestatot atlikta starta laiku ir jāņem vērā tas, ka laika atskaitē programmā „ПАР” sākas tūda, kad multikaktāri ir sasniegta nepieciešamā darba temperatūra (pēc ūdens uzturēšanas).

Gatavu ēdienu temperatūras uzturēšana (autouzsilde)

Autouzsilde ieslēdzas automatiski uzreiz pēc ēdiena gatavošanas programmas beigšanas (izņemot programmu „ЙОГУРТ”) un uztur gatavā ēdiena temperatūru 70–75°C diapazonā 24 stundas ilgi. Kad darbojas autouzsilde, deg pogas „Teno/OTMEHA” indikators, displejā redzama šī režīma darbības laika tieša atskaitē.

Vajadzības gadījumā autouzsilde var atslēgt, nospiežot un turot nospiegtu pogu „Teno/OTMEHA”.

Lai laicīgi atslēgtu šo funkciju programmas darbības laikā, nospiediet un turiet nospiegtu pogu „СТАРТ/Подогрев” tik ilgi, kamēr pogas „Teno/OTMEHA” indikators nodzisis. Lai atkal ieslēgtu autouzsilde, vēlreiz nospiediet un turiet nospiegtu pogu „СТАРТ/Подогрев” (pogas „Teno/OTMEHA” indikators iedegies).

Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secība (izņemot programmas „МУЛЬТИПОВАР” un „УЗСИЛДИШАНА”)

1. Sagatavojiet (nomēriet) nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet kausā. Uzmaniet, lai visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrastos zemāk par maksimālo skāles atzīmi uz kausa iekšējās virsmas.
2. Ielieciet kausu ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka tas ir cieši saskāries ar sildēlementu.

3. Izveriet multikaktā vāku, līdz atskan klikšķis. Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla.
4. Spiežot pogu „МЕНЮ”, izvēlieties nepieciešamo ēdiena gatavošanas programmu, displejā parādīsies atbilstošās programmas indikators un gatavošanas laiks, kas iestatīts pēc noklusējuma. Programmās „ЖАРКА”, „ТУШЕНИЕ”, „ПАР”, nospiežot pogu „Выбор продукта”, izvēlieties produkta veidu: displejā iedegies atbilstošās indikators – „МЯСО” („Gaļa”), „РИБА” („Zivs”) vai „ОВОЩИ” („Dārzeņi”) – un pēc noklusējuma iestatītais ēdiena gatavošanas laiks. Gatavošanas laiku var mainīt*.
5. Nepieciešamības gadījumā iestatiet atlikta starta laiku.
6. Nospiediet un turiet dažas sekundes nospiegtu pogu „СТАРТ/Подогрев”. Iedegies pogu „СТАРТ/Подогрев” un „Teno/OTMEHA” indikatori. Sākies ēdiena gatavošanas process un programmas darbības laika atpakaļejošā atskaitē.
7. Nospiežot un turot nospiegtu pogu „СТАРТ/Подогрев” programmas darbības laikā var iepriekš atslēgt autouzsilde (pogas „Teno/OTMEHA” indikators nodzisis). Ar atkārtotu pogas „СТАРТ/Подогрев” nospiešanu var no jauna ieslēgt šo funkciju.
8. Par ēdiena gatavošanas programmas beigām jūsu paziņos skaņas signāls. Turpinājuma atkarībā no iestatījumiem ierīce pārīs autouzsilde režīmā (displejā būs redzama šīs funkcijas darbības laika tieša atskaitē) vai gaidīšanas režīmā.
9. Lai pārtraukt gatavošanas procesu, atceltu iestatītās programmas vai atslēgtu autouzsilde, nospiediet un turiet nospiegtu pogu „Teno/OTMEHA”.

* Lai mainītu ēdiena gatavošanas laiku:

1. Pēc gatavošanas programmas izvēlēšanās nospiediet pogu „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА”. Displejā degs indikators „ТАЙМЕР” („Taimeris”), bet laiku apzīmējošie cipari sāks mirgot.
2. Nospiežot pogas „+”, laika rādījumu paaugstiniet, nospiežot pogu „-”, pazeminiet. Lai ātri mainītu laika vērtību, nospiediet un turiet nospiegtu vajadzīgo pogu.
3. Pēc ēdiena gatavošanas laika uzstādīšanas (cipari displejā turpina mirgot) pārējiet pie nākamā soļa. Lai atceltu iestatītās uzstādījumus, nospiediet pogu „Teno/OTMEHA”, pēc tam ievadīt visu gatavošanas programmu no jauna.

i *Uzmanību!* Manuāli ievadot gatavošanas laiku, ņemiet vērā iespējamo laika diapazonu un iestatīšanas soli, kas ir paredzēti šajā gatavošanas programmā. Dažās programmas gatavošanas laika atskaitē sāksies tikai pēc tam, kad ierīce būs sasniegusi uzdoto darba temperatūru.

Programma „МУЛЬТИПОВАР”

Programma ir paredzēta praktiski jebkuru ēdiena gatavošanai atbilstoši lietotāja uzstādītajiem gatavošanas temperatūras parametriem (no 35 līdz 170°C, mainīšanas solis 5°C) un laika parametriem (no 2 minūtēm līdz 15 stundām, mainīšanas solis – 1 minūtes intervālam līdz 1 stundai, 10 minūtes intervāliem ilgākiem par 1 stundu).

Programmā „МУЛЬТИПОВАР” nav pieejama autouzsilde funkcija, ja iestatīta gatavošanas temperatūra ir zemāka par 75°C.

1. Sekojiet sadaļas „Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secība” 1–3 punktam.
2. Nospiediet pogu „МУЛЬТИПОВАР/°C”. Displejā parādīsies ēdiena gatavošanas programmas temperatūra (pēc noklusējuma 100°C). Spiežot pogas „+” un „-”, var pazemināt vai paaugstināt temperatūras līdumu.
3. Pēc temperatūras iestatīšanas displejā iedegies indikators „ТАЙМЕР” („Taimeris”) un mirgojoši gatavošanas laiku apzīmējošie cipari. Pēc noklusējuma ir iestatīts 30 minūtes ilgs laiks.

i Ja jūs nepaspejāt uzstādīt vēlamo ēdiena gatavošanas temperatūru, nospiediet un turiet nospiegtu pogu „Teno/OTMEHA”, līdz atskan signāls, pēc tam atkārtotiet uzstādīšanu no sākuma.

Nospiežot pogas „+” un „-”, var palielināt vai samazināt gatavošanas laiku. Lai ātri mainītu laika vērtību, nospiediet un turiet nospiegtu vajadzīgo pogu.

4. Nepieciešamības gadījumā uzstādiet starta atlikšanas laiku. Lai to izdarītu, nospiediet pogu „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА”; displejā parādīsies indikators „ОТСРОЧКА СТАРТА” („Starta atlikšana”) un laiks, kas palicis līdz ēdiena gatavošanas beigām, ņemot vērā atlikšanu. Mainiet laika lielum, spiežot pogas „+” un „-”. Lai ātri mainītu laika vērtību, nospiediet un turiet nospiegtu vajadzīgo pogu.
5. Tālāk sekojiet sadaļas „Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secība” 6–9 punktam.

Programma „РИС/КРУПЫ”

Programma tiek ieteikta visu dažādu citu putrainu irideno putru vārīšanai, dažādu pildiešu ēdieniem gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā „РИС/КРУПЫ” ēdiena gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Ir iespēja ar roku uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Programma „ТОМЛЕНИЕ”

Programma tiek ieteikta karstēta piena, sūtinātās gaļas, aukstās gaļas (galerta) gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā „ТОМЛЕНИЕ” ēdiena gatavošanas laiks ir 3 stundas. Ir iespēja ar roku uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 15 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli laika intervālam līdz 1 stundai un 30 minūtes intervālam, kas lielāks par 1 stundu.

Programma „ПЛОВ”

Programma tiek ieteikta dažādu veidu (ar gaļu, zivīm vai dārzeņiem) plovu gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā „ПЛОВ” ēdiena gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespēja ar roku uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Cepšanas programmas („ЖАРКА”)

Programma tiek ieteikta dārzeņu, gaļas, zivju un jūras produktu, putnu gaļas cepšanai. Pēc noklusējuma programmā „ЖАРКА” ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētais apakšprogrammas (programma tiek uzstādīta, nospiežot pogu „Выбор продукта”): „МЯСО” – 15 minūtes, „РИБА” – 12 minūtes, „ОВОЩИ” – 18 minūtes. Ir iespēja ar roku uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Šajā programmā funkcija „Atliktais start” nav pieejama.

Sautēšanas programmas („ТУШЕНИЕ”)

Programma tiek ieteikta dārzeņu, gaļas, zivju un jūras produktu, putnu gaļas sautēšanai, kā arī galertu un citu ēdienu, kam nepieciešama ilga siltumapgāde, gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētais apakšprogrammas (programma tiek uzstādīta, nospiežot pogu „Выбор продукта”): „МЯСО” – 1 stunda, „РИБА” – 35 minūtes, „ОВОЩИ” – 40 minūtes. Ir iespēja ar roku uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma „ПАСТА”

Programma paredzēta makaronu vārīšanai, olu un cīsiņu vārīšanai. Pēc noklusējuma programmā ēdiena gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespējama gatavošanas laika iestatīšana ar roku diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 stundai ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Šajā programmā nav pieejama „Atlikta starta” funkcija.

Ielējiet kausā ūdeni. Sekojiet tam, lai ūdens līmenis kausā būtu zemāks par maksimālo atzīmi uz kausa iekšējās virsmas. Sekojiet sadaļas „Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secība” 2–7 punktam. Kad būs uzvarījis ūdens, atskānes signāls. Uzmanīgi ņemiet vērku un iegremdējiet produktus verdošajā ūdenī, aizveriet vālu līdz klikšķa atskānesānai. Nospiediet pogu „СТАРТ/Подогрев”. Sākies uzstādītās programmas izpildīšana un ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaitē. Tālāk sekojiet sadaļas „Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secība” 8.–9. punktam.

i *Uzmanību! Gatavojot dažus produktus, var veidoties putas. Lai novērstu to iespējamo iztecesānu no kausa, var atvērt vāku dažas minūtes pēc produktu iegremdēšanas verdošajā ūdenī.*

Programma „МОЛОЧНАЯ КАША”

Programma ir paredzēta biezputru vārīšanai no pastērīzēta piena ar zemu tauku saturu. Pēc noklusējuma programmā ēdiena gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Ir iespējama gatavošanas laika manuela iestatīšana diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Ieteikumi piena biezputru gatavošanai multikatlā

Lai novērstu uzvārtā piena tecešānu pāri kausa malām un iegūtu nepieciešamo rezultātu, ieteicams pirms biezputras gatavošanas veikt sekojošās darbības:

- rūpīgi noskatot visus pilngraudu putrainus (rīsus, griķus, prosu u.c.), mazgāt tik ilgi, līdz ūdens ir dzidrs;
- iziest pirms gatavošanas multikatla kausu ar sviestu;
- strikti ievērot proporcijas, mērot sastāvdaļas atbilstoši receptu grāmatas ieteikumiem, samazināt vai palielināt sastāvdaļu daudzumu tikai proporcionāli;
- izmantojot pilnpienu, atšķaidīt to ar dzeramādeni attiecībā 1:1.

i *Piena un putrainu īpašības atkarībā no to izceļšanās vietas un ražotāja var atšķirties, kas dažreiz iespējamo ēdiena gatavošanas rezultātu.*

Ja vēlamais rezultāts programmā „МОЛОЧНАЯ КАША” netika sasniegts, izmantojiet universālo programmu „МУЛЬТИПОБАР”: Piena biezputras gatavošanas optimālā temperatūra ir 95°C. Sastāvdaļu daudzumu un gatavošanas laiku uzstādi atbilstoši receptei.

Programma „ЦП”

Programma tiek ieteikta dažādu pirmo ēdienu gatavošanai (zupu utt.). Pēc noklusējuma programmā „ЦП” ēdiena gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējama manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma „ЙОГУРТ”

Programma tiek ieteikta jogurta gatavošanai un mīklas uzraudzēšanai. Pēc noklusējuma programmā „ЙОГУРТ” ēdiena gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespējama manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Autouzsilides funkcija šajā programmā nav pieejama.

Programma „БЫПЕЧКА”

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

i *Ceptot maizi, tiek ieteikts atslēgt ēdienu automatiskās uzsilēšanas funkciju visos gatavošanas posmos.*

Tvaicēšanas programmas („ПАР”)

Programma tiek ieteikta gaļas un gaļas produktu, dīvētsko ēdienu, mantu, bērnu uztura gatavošanai tvaicējot. Pēc noklusējuma programmā ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no izvēlētas apakšprogrammas (programma tiek uzstādīta, nospiežot pogu „Выбор продукта”): „МСРС” – 40 minūtes, „ПЫБ” – 25 minūtes, „ОБОШИ” – 30 minūtes. Ir iespējama manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Ēdienu gatavošanai šajā programmā lietojiet speciālo konteineri ar regulējumu tilpumu (ietilpst komplektā).

Ietejiet kausā 600–1000 ml ūdens. Ieteicams tvaicēšanas konteineri iekšējo kausu iekšējā apmalē tā, lai izciļņu kausa malās ieleietu gropēs. Apmates iekšējā malā ir paredzēti 2 groju komplekti augstuma regulēšanai, tāpat attiecīgi regulējās arī konteineru tilpums. Ievietojiet konteineri kausā. Nomēriet un sa-

gatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi izlieciet tos konteineri. Tālāk sekojiet sadaļas „Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secība” 2.–9. Punktam.

Programma „БАПКА/БОБОБЫЕ”

Programma tiek ieteikta gatavu ēdienu un pakšaugu vārīšanai. Pēc noklusējuma programmā „БАПКА/БОБОБЫЕ” ēdiena gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespējama manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Programma „УСИЛДІШАНА”

Programma tiek ieteikta gatavu ēdienu uzsilēšanai. Programmu uzsilēšanu ēdienu līdz 70–75°C un uztur to karstā stāvoklī 24 stundu laikā. Programmā ir tiešā laika atskaite. Nepieciešamības gadījumā uzsilēšanu var apturēt manuāli.

„Atlikta starta” funkcija šajā programmā nav pieejama.

1. Pārlieciet gatavo ēdienu kausā. Kausu ievietojiet multikatla korpusā. Pārliecinieties, ka kausu bīvi saskāras ar sildelementu. Atveriet vāku, līdz atskāns klikšķis. Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla.
2. Nospiediet un turiet nospiegtu pogu „Тенно/ОТМЕHA” līdz skaņas signālam. Displejā iedegies pogas indikator, sāksies silēšanas process un uzsilēšanas laika tiešā atskaite. Pēc programmas darba beigšanās atskāns signāls. Ierīce pārēs gaidīšanas režīmā.
3. Lai pārtrauktu silēšanas procesu, nospiediet un turiet nospiegtu pogu „Тенно/ОТМЕHA” līdz skaņas signālam. Pogas indikators nodzisis.

i *Programma „УСИЛДІШАНА” var saglabāt produktus karstā stāvoklī 24 stundas ilgi, tomēr mēs neietekmējam atstāt ēdienu uzsilēšanu ilgāk par divām trimdām stundām, jo dažreiz tas var izraisīt ēdiena garšas kvalitātes izmaiņas.*

III. TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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

i *Uzmanību! Aizliegts tīrīšanai izmantot abrazīvas vielas, sāļus un abrazīvu pārklājumu un ķīmiski agresīvas vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas.*

- Pirms pirmās lietošanas vai ja ir radusies nepieciešamība novērst nepatīkamas vai ierīces citas smakas, kas radušās pēc gatavošanas, iesakām novārtīt panna programmu „ПАР – ПЫБ”, atstājot laiku pēc noklusējuma bez izmaiņām.
- Kausu un alumīnija vāku^{*} ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas. Kausu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Pēc tīrīšanas beigām izslaukiet kausa ārējo virsmu sausu.
- Tvaika vārsta arī ieteicams tīrīt pēc katras lietošanas. Lai iztīrītu tvaika vārstu^{**}, uzmanīgi to noņemiet un pilnībā izjauciet. Pēc tam rūpīgi izmazgājiet tekošo ūdeni un izžāvējiet, salieciet to atpakaļejošā secībā un uzstādi atpakaļ.
- Ēdienu gatavošanas laikā ir iespējama kondensāta veidošanās, šajā modelī kondensāts uzkrājas speciālā dobumā uz ierīces korpusa ap kausu. Kondensātu ir viegli savākt ar dvieļa vai virtuves salvetes palīdzību.

*Lai noņemtu iekšējo alumīnija vāku:

- Atveriet multikatla vāku, vāka iekšējā daļā paspiediet uz centra pusi 2 plastmasas fiksatorus, līdz vāks atvienojas. Nostaukiet abu vāku virsmas ar mitru audumu, nepieciešamības gadījumā izmantojiet noņemamo vāku, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli.

- Pēc iztīrīšanas ielieciet alumīnija vāku apakšējās gropēs un savienojiet to ar pamatvāku, nospiežot uz iekšējo vāku augšējo daļu, līdz dzirdēsiet klikšķi. Iekšējām alumīnija vākam ir cieši un blīvi jānofiksējas.

**Lai noņemtu tvaika vārstu, uzmanīgi paveliciet ārējo apvalku aiz izciļņa vāka padziļinājumā uz augšu un uz sevi. Agrīziet vārstu, atveriet plastmasas spraugu iekšējā pusē būtīnās virzienā un noņemiet iekšējo apvalku. Izmazgājiet abas vārsta daļas un veiciet montāžu atpakaļejošā secībā. Lai noņemtu vārsta gumijas deformāciju, stingri aizliegts to savīt un sliept tās tīrīšanas un uzstādīšanas laikā.

IV. PIMS VĒRŠANAS SERVIS CENTRĀ

Paziņojums par kļūdu displejā	Iespējamie bojājumi	Kļūdas novēršana
E1 – E5	Traucējums temperatūras devēju darbībā	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku. Ja pēc atkārtotas multikatla ieslēgšanas problēmu nav izdevies novērst, griezieties autorizētā servisa centrā.

Bojājumi	Iespējamais cēlonis	Bojājumu novēršana
Neieslēdzas.	Nav strāvas padeves no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
Ēdiens tiek gatavots pārāk ilgi.	Traucējumi strāvas padevē no elektrotīkla.	Pārbaudiet spriegumu elektrotīklā.
	Starp kausu un sildelementu ir iekļuvis svešķermenis.	Izņemiet svešķermeni.
	Kaus multikatla korpusā ir ielikts nelīdzeni.	Ielieciet kausu korpusā taisni, bez sašļiebumiem.
	Sildelements ir netīrs.	Atveriet 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 veikaļa zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas taļonā. 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 (filtram, lampiņām, keramikajiem un teflona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

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

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

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

i *Iesaiņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāatliež saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādesšanas programmu. Neizmietiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.*

SISUKORD

I. ENNE KASUTAMIST	76
II. MULTIKEETJA KASUTUS	76
III. PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE	78
IV. ENNE HOOLDUSKESKUSESSSE PÖÖRDUMIST	78
V. GARANTIIKOHUSTUSED	78

Tehniline iseloomustik

Mudel	RMС-M170
Võimsus	900 W
Pinge	220–240 V, 50 Hz
Anuma maht	5 l
Anuma kate	keramiilne kõrbemisvastane
Ekraan	valgusdiood, venekeelne
KD soojendus	olemas
Programmide arv	48 (20 automaatselt, 28 käsitsi seadmestavat)
Auruklapp	eemaldatav
Sisekaas	eemaldatav

Automaatprogrammid

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOKK)
2. РИС/КРУПЫ (RIIS/TANGUD)
3. ТОМЛЕНИЕ (AURUTAMINE)
4. ПЛОВ (PILAFF)
5. ЖАРКА – МЯСО (PRAADIMINE – LIHA)
6. ЖАРКА – РЫБА (PRAADIMINE – KALA)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (PRAADIMINE – JUURVIJLJAD)
8. ТУШЕНИЕ – МЯСО (HAUTAMINE – LIHA)
9. ТУШЕНИЕ – РЫБА (HAUTAMINE – KALA)
10. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (HAUTAMINE – JUURVIJLJAD)
11. ПАСТА (PASTA)
12. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)
13. СУП (SUPP)
14. ЙОГУРТ (JOGURT)
15. ВЫПЕЧКА (KÕPSETAMINE)
16. ПАР – МЯСО (AUR – LIHA)
17. ПАР – РЫБА (AUR – KALA)
18. ПАР – ОВОЩИ (AUR – JUURVIJLJAD)
19. ВАРКА/БОБОВЫЕ (KEETMINE/OAD)
20. SOOJENDAMINE

Funktsioonid

Valmis toitude temperatuuri automaatne ülalhoold (autosoojendus)	kuni 24 tundi
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine	olemas
Edasilükatud start	kuni 24 tundi
Juhtimispaneeli blokeering	olemas

Komplektatsioon

Multikeetja	1 tk.
Anum RB-C530	1 tk.
Reguleeritava mahuga konteiner aurul valmistamiseks	1 tk.
Eemaldatava käepidemaga korv fritüüris praadimiseks	1 tk.
Mööteklaaas	1 tk.
Kopsik	1 tk.
Lame lusikas	1 tk.
Raamat "120 retsepti"	1 tk.
Kasutusjuhend	1 tk.
Hooldusraamat	1 tk.
Elektritoitejuhe	1 tk.

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

Multikeetja seadmuste

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Seadme kaas | 9. Lame lusikas |
| 2. Eemaldatav sisekaas | 10. Kopsik |
| 3. Anum | 11. Mööteklaaas |
| 4. Kaane avamise nupp | 12. Reguleeritava mahuga konteiner aurul valmistamiseks |
| 5. Ekraaniga juhtimispaneel | 13. Korv fritüüris praadimiseks |
| 6. Korpus | 14. Elektritoitejuhe |
| 7. Ülekande käepide | |
| 8. Eemaldatav auruklapp | |

Juhtimispaneel

1. Nupp "Тенно/ОТМЕНА" ("Soojus/Tühistamine") – soojendusfunktsiooni sisse/väljalülitamine; "Soojendamise" programmi sisselülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisestatud näitude nullimine.
2. Nupp "МЕНЮ" ("Menüü") – valmistamise automaatsprogrammi valik.
3. Nupp – juhtimispaneeli blokeering.
4. Nupp "-" – valmistamisaja, stardi edasilükkamise või temperatuuri vähendamine (programmis "МУЛЬТИПОВАР").
5. Nupp "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА" ("Taimer/Edasilükkamine") – valmistamisaja režiimi või stardi edasilükkamisaja valik.
6. Nupp "+" – valmistamisaja, stardi edasilükkamise või temperatuuri suurendamine (programmis "МУЛЬТИПОВАР").
7. Nupp "Выбор продукта" ("Toiduaine valik") – toiduaine valik programmides "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "ПАР".
8. Nupp "МУЛЬТИПОВАР/С" ("Multikokk/С") – "МУЛЬТИПОВАР" programmi valik.
9. Nupp "СТАРТ/Подогрев" ("Start/Soojendamine") – sisestatud valmistamisrežiimi sisselülitamine; autosoojendusfunktsiooni eelnev väljalülitamine.
10. Ekraan.

Ekraani indikaatorid

1. Valmistamisprogramid
2. Toiduainete liigid programmides "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ", "ПАР".
3. Temperatuuri valik
4. Temperatuuri, valmistamisaja või stardi edasilükkamise aja tähendus
5. Valmistamisaja valik; valmistamisrežiimi indikatsioon
6. Stardi edasilükkamisaja valik; stardi edasilükkamise režiimi indikatsioon

I. ENNE KASUTAMIST

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

Ohutusmeetmed

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

- Seade on mõeldud olmekasutuseks. Seadme tööstuslik või muu kasutus on seadme kasutusreeglite rikkumiseks.
- Enne seadme elektrivõrku lülitamist veenduge, et selle pinge ühtib seadme nominaalpingega (vt. tehnilisi iseloomustikke või toote tehaseabeteit).
- Kasutage pikendust, mis on arvestatud seadme tarbimisvõimsusele – parameetrite mittevastavus võib tekitada lühise või kaabli süttimise.
- Lülitage seade vaid maandusega pistikutesse – kohustuslik nõue elektriloogi välimiseks. Kasutades pikendust veenduge, et ka see on maandatud.



TÄHELEPANU! Seadme töö ajal korpus, anum ja metallidetailid kuumenevad! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Vältimaks kuumast aurust tekkinud põletust, ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.

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



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

- Ärge paigutage seadet pehmele alusele, ärge katke seada 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 tõsiselt häireid.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastusjuhendit (vt. "Puhastamine ja hooldamine").



KEELATUD lasta seadet vette või paigutada seda jooksva vee alla!

- Seadet on keelatud kasutada lastel, vastavate teadmisteta inimestel, samuti piiratud füüsiliste, sensoorseste, intellektuaalsete võimetega inimestel, kui nad on nende ohutuse eest vastutavate isikute järelevalve all. Ärge jätke lapsi üksinda sisselülitatud seadme juurde.
- Seadme iseseisev remont või selle konstruktsiooni muudatus tege mine on keelatud. Kõiki hooldus- ja remonditööd peab teostama vaid autoriseeritud hoolduskeskus. Ebaprofessionaalselt teostatud töö võib tingida seadme rikkimise, traumad ja vara kahjustuse.

Kasutamise eelselt

Pakki seade ettevaatlikult lahti, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamsildid, väljaarvatud seerianumbri kleebisid.

Seerianumbri puudumine seadmel jätab teid automaatselt ilma garantiiteenindusest.

Hõõruge seadme korpust niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutamisel võivad tekkida kõrvalised lõhnad, mis ei ole seadme vigastuste tagajärjek. Sel juhul teostage seadme puhastus (vt. "Puhastamine ja hooldamine").



Tähelepanu! Seadet on keelatud kasutada mistahes vigastuste korral.

II. MULTIKEETJA KASUTUS

Enne esimest kasutust


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

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

Juhtimispaneeli blokeering

Multikeetja REDMOND RMС-M170 on seadmestatud juhtimispaneeli blokeeringuga sanktsioneerimatu kasutamise vastu ("blokeering laste eest"). Blokeering sisselülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu helisignaali kostumiseni. Süttib nupu indikaator, mille järgselt kõik ülejäanud paneeli

nupud vajutusele enam ei reageeri. Seda funktsiooni võib kasutada igal ajal: ooterežiimis, programmi seadmise käigus või peale selle töö alustamist.

Paneeli lahtiblokeerimiseks vajutage ja hoidke all nuppu  helisignaali kostumiseni. Nupu indikaator kustub.

Energiasõltuv mälu

Multikeetjal REDMOND RMC-M170 on energiasõltumatu mälu. Elektrienergia ajutise väljalülitamise korral säilitab kõik teie poolt etteantud häälestused.

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

Programmi starti edasilükkamine

Funktsioon "Stardi edasilükkamine" võimaldab seada aja vahemiku, mille lõppedes peab toit valmis olema (arvestades programmi tööaega). Aja võib seada vahemikus kuni 24 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

i Tuleb arvestada, et aja edasilükkamine peab olema suurem, kui seatud valmistamisega, vastasel juhul hakkab programm tööle kohe peale nupule «СТАРТ/Подогрев» vajutamist.

Selleks, et seada starti edasilükkamise aeg (väljaarvatud "МУЛЬТИПОВАР"):

1. Valige valmistamisprogramm, vajutades nuppu "МЕНЮ".
2. Vajutage nuppu "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА"; vajadusel muutke valmistamisega. Vajutage veelkord nuppu "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА". Ekraanile ilmub "ОТСРОЧКА СТАРТА" (Stardi edasilükkamise) indikaator ja edasilükkamise aeg (aeg, mis on jäänud valmistamisprotsessi lõpuni, arvestades edasilükkatud startiaega).
3. Vajutades nuppe "-" ja "+", suurendage või vähendage aega. Tähenudse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vastavat nuppu.

i Valmistamisaja paigaldamisest programm "МУЛЬТИПОВАР" Edasilükkatud starti funktsioon on olemas kõikidel automaatsetel valmistamisprogrammidel, väljaarvatud programmidel "ЖАРКА" ja "ПЛАТА".

Ei soovitata kasutada "Stardi edasilükkamise" funktsiooni, kui retsept sisaldab kiiresti riknevaid toiduaineid (mune, värsket piima, liha, juustu jne).

Edasilükkatud startiaja seadmisel on vaja arvestada, et ajaarvestus programm "ПАР" algab vaid peale sead, kui multikeetja on saavutanud vajaliku töötemperatuuri (peale vee keemahakkamist).

Valmistoitude temperatuuri ülalhooldimine (autosoojendus)

Nimetatud funktsioon lülitab automaatselt sisse kohe peale valmistamisprogrammi töö lõppemist (väljaarvatud programm "ЙОГУРТ") ning võib hoida valmistoidu temperatuuri 70–75°C piirides 24 tunni jooksul. Toimiva autosoojenduse korral põleb nupu "Тенно/ОТМЕНА" indikaator ning ekraanile ilmub aja tagasiarvestuse antud režiimis.

Vajadusel võib autosoojenduse välja lülitada, vajutades ja hoides nuppu "Тенно/ОТМЕНА".

Nimetatud funktsiooni aegsaks väljalülitamiseks programmi töö ajal vajutage ja hoidke nuppu "СТАРТ/Подогрев", kuni nupu "Тенно/ОТМЕНА" indikaator ei kustu. Selleks, et autosoojendus taas sisse lülitada, vajutage veelkord ja hoidke nuppu "СТАРТ/Подогрев" (sütib nupu "Тенно/ОТМЕНА" indikaator).

Automaatprogrammide kasutamise üldkord (väljaarvatud programm "МУЛЬТИПОВАР" ja "СООБЕЖДАНИЕ")

1. Vastavalt retseptile valmistage ette (mõtteke) vajalikud koostisained, pange anumasse. Jälgige, et kõik koostisained, muuhulgas ka vedelik, asuksiduanuma sisepinna skaala maksimaalselt määrgil alpool.

2. Asetage anum seadme korpusesse, veenduge, et see külgneb tihedalt soojenduselemendiga.
3. Sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
4. Vajutades nuppu "МЕНЮ" valige vajalik valmistamisprogramm, ekraanile ilmub vastava programmi indikaator ja vaikimisi seatud valmistamisega. Programmides "ЖАРКА", "ТУШЕНИЕ" ja "ПАР", vajutades nuppu "Вид продукта", valige toiduaine: ekraanil sütib vastav indikaator – "МЯСО" (Liha), "Рыба" (Kala) või "ОВОЩИ" (Juurviljad) – ning vaikimisi valmistamisega aeg. Valmistamisega aega võib muuta.
5. Vajutades seadistage programmi starti edasilükkamise aeg.
6. Vajutage ja hoidke mõne sekundi jooksul nuppu "СТАРТ/Подогрев". Sütitavad nuppu "СТАРТ/Подогрев" ja "Тенно/ОТМЕНА" indikaatorid. Algab valmistamise protsess ja programmi töö tagasiarvestuse aeg.
7. Vajutades ja hoides all nuppu "СТАРТ/Подогрев" programmi töö ajal, võib autosoojenduse aegsall välja lülitada (nupu "Тенно/ОТМЕНА" indikaator kustub). Nupu "СТАРТ/Подогрев" teistkordne vajutus lülitab nimetatud funktsiooni uuesti sisse.
8. Valmistamisprogrammi lõpust annab teada helisignaali. Edasi, sõltvalt seadistusest, läheb seade üle autosoojenduse režiimi (ekraanile ilmub antud funktsiooni töö otsene ajaarvestus või ooterežiimi).
9. Valmistamisprotsessi katkestamiseks, sisetatud programmi tühistamiseks või autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu "Тенно/ОТМЕНА".

*Valmistamise aja muutmiseks:

1. Peale valmistamisprogrammi valikut vajutage nuppu "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА". Ekraanil põleb indikaator "ТАЙМЕР" (Timer), aega tähistavad arvud aja hakkavad vilkuma.
2. Vajutades nuppe "+" suurendage, ja nuppe "-" – vähendage aja tähendust. Tähenudse muutmise kiirendamiseks hoidke vajutatud nuppu all.
3. Peale valmistamisaja seadmise lõpetamist (ekraanil olevad arvud vilguvad endiselt), minge üle järgmisele sammule. Sisetatud seadete tühistamiseks vajutage nuppu "Тенно/ОТМЕНА", mille järgselt sisetage kogu valmistamisprogramm uuesti.

i Tähelepanu! Valmistamise aja käitsi seadmisel arvestage valmistamisprogrammiga ettenähtud võimalikku aja diapooni aja paigaldussammuga. Mõnedes programmides algab valmistamise aja tagasiarvestuse peale seadme väljumist määratud töötemperatuurile.

Programm "МУЛЬТИПОВАР"

Programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt valitud temperatuuriparameetrite (35 kuni 170°C, muutmisammuga 5°C) ja aja järgi (2 minutit 15 tunnini, 1-minutilise muutmisammuga kuni 1-tunnilisele intervallile, 10 minutit intervallile üle 1 tunni).

Autosoojendusfunktsioon programm "МУЛЬТИПОВАР" puudub, kui seatud valmistamistemperatuur on alla 75°C.

1. Edasi jätkake "Automaatprogrammide kasutamise üldkorda" p. 1–3.
2. Vajutage nuppu "МУЛЬТИПОВАР"/C. Ekraanile ilmub valmistamistemperatuuri tähendus (vaikimisi 100°C). Vajutades nuppe "-" ja "+", võib suurendada või vähendada temperatuuri tähendust.
3. Peale temperatuuri seadmist sütib ekraanil indikaator "ТАЙМЕР" (Timer) ja vaikimisi seatud valmistamisaja vilkuvad arvud (30 minutit).

i Kui te olete juba jõudnud seada valmistamise soovitud temperatuuri, vajutage ja hoidke all nuppu "Тенно/ОТМЕНА" helisignaali, seejärel korralke seadistamist uuesti.

Vajutades nuppe "-" ja "+" võib suurendada või vähendada valmistamise aega. Tähenudse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vastavat nuppu.

4. Vajadusel seadke starti edasilükkamise aeg. Selleks vajutage "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА" nuppu. Ekraanile ilmub "ОТСРОЧКА СТАРТА" (Stardi edasilükkamise) indikaator ja aeg, mis on jäänud toidu valmistamiseks lõpuni, arvestades edasilükkamist. Muutke aja seadit, vajutades nuppupele "-" ja "+". Tähenudse kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke all vastavat nuppu.

5. Edasi jätkake "Automaatprogrammide kasutamise üldkorda" p. 6–9.

Programm "РИС/КРУПЫ"

Programmi soovitatavaks sümberite, erinevat liiki tangudest putrude, samuti erinevate garnireeride valmistamiseks. Vaikimisi valmistamisega aeg programm "РИС/КРУПЫ" moodustab 35 minutit. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 5 minutit 4 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ТОМЛЕНИЕ"

Soovitatav ahjupeima, ahjulihaga, koodi, süldi, tarretise valmistamiseks. Vaikimisi valmistamisega aeg programm "ТОМЛЕНИЕ" moodustab 3 tundi. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 10 minutit kuni 15 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga kuni 1-tunnisele intervallile ja 30-minutilise paigaldussammuga enam kui 1-tunnisele intervallile.

Programm "ПЛОВ"

Programm on mõeldud erinevat liiki liha, kala või juurviljalaffide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamisega aeg programm "ПЛОВ" moodustab 1 tunni. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 10 minutit 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Praadimisprogramm ("ЖАРКА")

Soovitatav liha ja lihatoitude, kala ja meresaaduste, samuti juurviljade praadimiseks. Vaikimisi aeg sõltub valitud programmist (seatakse nupule "Выбор продукта" nupule vajutades): "МЯСО" – 15 minutit, "Рыба" – 12 minutit, "ОВОЩИ" – 18 minutit. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 5 minutit 2 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

"Stardi edasilükkamise" funktsiooni antud programmis ei ole.

Hautamisprogramm ("ТУШЕНИЕ")

Soovitatav liha ja lihatoitude, kala, meresaaduste ja juurviljade hautamiseks, samuti sültide ja muude toitude valmistamiseks, mis nõuavad kestvat termilist töötlust. Vaikimisi aeg sõltub valitud programmist (seatakse nupule "Выбор продукта" nupule vajutades): "МЯСО" – 1 tund, "Рыба" – 35 minutit, "ОВОЩИ" – 40 minutit. Valmistamisaja võib seada käitsi vahemikus 10 minutit 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ПАСТА"

Soovitatav makaronitoitude, tene, valmistamiseks, munade ja viinerite keetmiseks. Vaikimisi valmistamisega aeg programm "ПАСТА" moodustab 8 minutit. Valmistamisega on võimalik seada käitsi vahemikus 2 minutit 1 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

"Stardi edasilükkamise" funktsiooni antud programmis ei ole.

Valage vesi anumasse. Jälgige, et veetase oleks anuma välispinnal olevast märgist madalamal. Automaatprogrammide kasutamise üldkord p. 2–7. Peale vee keemahakkamist kostab helisignaali. Avage ettevaatlikult kaas ja laske toiduained keevasse vette, sulgege kaas klõpsatuseni. Vajutage nuppu "СТАРТ/Подогрев". Käivitub seatud programm ja valmistamise aja tagasiarvestus. Edasi jätkake "Automaatprogrammide kasutamise üldkorda" p. 8–9.

i Tähelepanu! Mõningate toiduainete valmistamisel tekib vaht. Selle anumast väljavoolamise vältimiseks võib avada kaane mõni minut peale toiduainete lastmist keevasse vette.

Programm "МОЛОЧНАЯ КАША"

Programm on mõeldud vähese rasvasusega pastöriseeritud piimast putrude valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "МОЛОЧНАЯ КАША" moodustab 35 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

Soovitatav piimaputrude valmistamiseks multikeetjas:

- Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovitatavate:
 - hoolikalt pesta läbi kõik täisviilja tangud (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
 - määrada multikeetja anu enne valmistamist võiga;
 - rangelt järgida proportsioone, mõttes toiduainete vastavalt retseptiraamatu soovitudele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
 - täispiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

i *Sõltvalt sellest, kust pärineb piim ja tangud ja sõltvalt tootjast, võivad nende omadused erineda, mis vahest annab end tunda valmistamise tulemustel.*

Kui programmis "МОЛОЧНАЯ КАША" soovitud tulemust ei saavutatud, kasutage universaalset programmi "МУЛЬТИПОВАР": Piimapudru valmistamise optimaalne temperatuur moodustab 95°C. Toiduainete kogus ja valmistamise aeg seadke vastavalt retseptile.

Programm "СУП"

Soovitatakse erinevate suppide, samuti kompottide ja muude jookide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "СУП" moodustab 1 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ЙОГУРТ"

Soovitatakse jogurtite valmistamiseks ja taigna kerkimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ЙОГУРТ" moodustab 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "ЙОГУРТ" autosoojendusprogrammi ei ole.

Programm "ВЫПЕЧКА"

Programm soovitatakse küpsetiste (biskviitide, keekside, pirukate) küpsetamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ВЫПЕЧКА" moodustab 45 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

i *Leiva küpsetamisel soovitatakse automaatse soojendamise funktsioon lülitada välja kõikidel valmistamisetappidel.*

Aurul valmistamise programm ("ПАР")

Soovitatakse liha ja lihatoodete, dieettoitude, lastetoitude aurul valmistamiseks. Vaikimisi aeg sõltub valitud programmist (seatakse nupule "Выбор продукта" vajutusega): "МЯСО" – 40 minutit, "РЫБА" – 25 minutit, "ОВОЩИ" – 30 minutit. Valmistamisega on võimalik seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Käesolevas programmis valmistamiseks kasutage spetsiaalset reguleeritava mahuga konteinerit (kuulub komplekti).

Valage anumasse 600–1000 ml vett. Asetage aurul valmistamiseks mõeldud konteineri siseanum välisrõngasse nii, et anuma külgedel olevad emeldid siseneks õnarustesse. Rõnga välisküljel on 2 õnaruste komplekti kõrguse ja konteineri mahu reguleerimiseks. Asetage konteineri anumasse. Mõtteke ja valmistage toiduaine ette vastavalt retseptile, jaotage nad ühtlaselt konteinerisse. Edasi jätkake "Automaatprogramme kasutamise üldkorra" p. 2–9.

Programm "БАПКА/БОБОВЫЕ"

Soovitatav juurviljade ning ubade keetmiseks. Programm "БАПКА/БОБОВЫЕ" moodustab vaikimisi valmistamise aeg 40 minutit. Valmistamise aega on võimalik seadistada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm "СООЈЕНДАМИНЕ"

Soovitatav valmislootude soojendamiseks. Programm soojendab toidu 70–75°C ja hoiab kuumalt 24 tunni jooksul. Programmis on valmistamisaja otsene tagasiside. Vajadusel võib soojendamise sisse lülitada ka käsitsi.

Funktsiooni "Stardi edasilükkamine" üle programmis ei ole.

1. Pange valmis toit anumasse. Asetage anum seadme korpusesse, veenduge, et see on tihedalt surutud soojenduselemendi vastu. Sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
2. Vajutage ja hoidke all nuppu "Тенно/ОТМЕНА" helisignaali. Sütib nupu indikaator, algedes soojendamise protsess ja aja tagasiside. Programmi töö lõppeb kostab helisignaali. Seade läheb üle ooterežiimile.
3. Soojendamisprotsessi katkestamiseks vajutage ja hoidke all nuppu "Тенно/ОТМЕНА" helisignaali kolmiseni. Nupu indikaator kustub.

i *Programm "СООЈЕНДАМИНЕ" võib hoida toitu kuumas olekus kuni 24 tundi vältel, kuid me ei soovita jätta toitu soojana enam kui kaheks-kolmeks tunniks, kuna see võib tingida toidu maitse kvaliteedi muutused.*

III. PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

- Seadme puhastamise eelselt veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud.
- Kasutage pehmet kangast ja abrasiivitud nõudepesuvahendeid. Soovitame puhastada seadet kohe peale selle kasutamist.

i *Tähelepanu! Puhastamisel on keelatud kasutada abrasiivvahendeid, abrasiivkattega vaimne ja keemiliselt agressiivseid aineid. Keelatud on sukeldada seadme korpust vette või asetada seda jooksva vee alla.*

- Enne esimest kasutamist või kõrvaliste lõhnaede eemaldamiseks peate toidu valmistamist, soovitate jooksul keeta pool sdrunit programmis "ПАР – ПЫБА", muutmata vaikimisi aega.
- Anumad ja alumiiniumkaant soovitatke puhastada peale igit seadme kasutuskorda. Anumad võib pesta nõudepesumasinas. Puhastamise lõppedes pühkige anuma välispind kuivaks.
- Auruksilapi soovitatke puhastada peale igit kasutuskorda. Auruksilapi** puhastamiseks võtke see ettevaatlikult maha ja võtke täielikult lahti, seejärel peske see hoolikalt (jooksva vee all) ja kuivatage, pange kokku vastupidises korras ja asetage kohale.
- Toidu valmistamise ajal võib tekkida kondensaati, mis koguneb spetsiaalsesse, anuma ümber asuva seadme korpusel olevasse õõnsusse. Kondensaati on kerge eemaldada rätiku või köögipaberil abil.

* Sisemise alumiiniumkaane eemaldamiseks:

- Avage multikeetja kaas, kaane sisemiselt poolt vajutage kaks plastmassi fiksaatorit kaane lahtihendamiseni. Pühkige mõlema kaane pealispind niiske lapiga, vajadusel peske eemaldatav kaas nõudepesuvahendiga.
- Peale puhastamist asetage alumiiniumkaas alumistesse piludesse ja kohandage see peamise kaanega, vajutage sisekaane ülemisele osale klõpsatuseni. Sisemine alumiiniumist kaas peab tihedalt fikseeruma.

** Auruksilapi eemaldamiseks tõmmake ettevaatlikult kaane sisemuses oleva väliskesta eendist ülesse ja enda poole. Pöörake klappi, avage siseküljel olev plasthaak noole suunas ja eemaldage sisekest. Peske läbi klapi mõlemad poolad ja pange tagasikorraks kokku. Klapi kummi deformeerimise vältimiseks on keelatud seda puhastamiseks ja paigaldamiseks kokku keerata ja venitada.

IV. ENNE HOOLDUSKESKUSSE PÕRDMIST

Veateade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1 – E5	Häired temperatuurirandurite töös	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Sulgege tihedalt kaas, lülitage seade uuesti elektrivõrku. Kui multikeetja korduv sisselülitamisel probleem ei kõrvaldu, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse.

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

V. GARANTIIOHUSTUSED

Käesolevate seadmete kehtib 25 kuu pikkune garantii selle soetamise momendist alates. Garantiperioodi vältel on kohustatud valmistaja kõrvaldamada remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamisega mistahes tehase defektid, mis on esile tekkinud materjalide või komplektatsiooni ebapiisava kvaliteediga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostu kuupäev on kinnitatud kaupluse pitsati ja müüja allkirjaga originaalset garantii talongil. Käesolev garantii on tunnustatav vaid sel juhul, kui seadet kasutati vastavalt kasutusjuhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ebaõige kasutuse tõttu vigastatud, samuti on säilinud toote täielik komplektatsioon. Nimeetatud garantii ei laiene toote loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, keraamilised- ja telefonkaated, kummist tihendid jne).

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

Seadise valmistamise kuupäev võib leida seeria numbris, mis on paigutatud identifikaatsiooni etikettil toode kerel. Seeria number sisaldab 13 määrgi. 6-es ja 7-es märk tähendavad kuu, 8-mes – seadise väljalaskmise aasta.

Tootja poolt kehtestatud kasutusage moodustab 5 aastat selle soetamise päevast arvates tingimusel, et toodet kasutatatakse kooskõlas käesoleva juhendiga ja rakendatavate tehniiliste standarditega.

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

შემცველობა

I. მოხმარების წინ	79
II. მულტიკერვის (მულტისასარმის) ექსპლუატაცია	80
III მივლა და გასუფთავება	82
IV. სერვის-ცენტრში მომართვის წინ	82
V. საფარბატი პირობები	82

ტექნიკური დახასიათება

მოდელი	RMC-M170
სიმაღლე	900 გტ
ძაბვა	220-240 ვ, 50 გვ
ფაილის მოცულობა	5 ლ
ფაილის გადაკვეთა	დაწვის საწინააღმდეგე კვრამიკული დისკები
გახურება-3D	ახლავს პროგრამების რაოდენობა
პროგრამების რაოდენობა	48 (20 ავტომატური, 28 ხელით მოსმართი) ორთქლის სარქველი
შიგრილი მულტიკერვის	სახადალი შიგრილი მულტიკერვის

პროგრამები

1. МУЛЬТИПОВАР (მულტიმარული)
2. РИС/РУПЫ (ბრინჯი / ბურღული)
3. ТОМЛЕНИЕ (ქანკვა)
4. ПЛОВ (ფლავი)
5. ЖАРКА – МЯСО (შუჭვა – ხორცი)
6. ЖАРКА – РЫБА (შუჭვა – თევზი)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (შუჭვა – ბოსტნეული)
8. ТУШЕНИЕ – МЯСО (მომუჭვა – ხორცი)
9. ТУШЕНИЕ – РЫБА (მომუჭვა – თევზი)
10. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ (მომუჭვა – ბოსტნეული)
11. ПАСТА (პასტა)
12. МОЛОЧНАЯ КАША (რძის ფაფა)
13. СУП (სუპი)
14. ЙОГУРТ (იოგურტი)
15. ВЫПЕЧКА (გამცხობა)
16. ПАР – МЯСО (ორთქლი – ხორცი)
17. ПАР – РЫБА (ორთქლი – თევზი)
18. ПАР – ОВОЩИ (ორთქლი – ბოსტნეული)
19. ВАРКА/БОБОВЫЕ (მიხარშვა / პარკოსანნი)
20. გახეხვა

ფუნქციები

მზა საჭმელის ტემპერატურის ავტომატური შენარჩუნება 24 საათამდე ავტომატობისა 24 საათამდე ავტომატობის წინასწარი გათიშვაახლავს სტარტის გადადება 24 საათამდე მართვის პანელის ბლოკირება.....ახლავს

კომპლექტაცია

მულტისასარმი	1ც.
ფაილა RB-C530	1ც.
კონსტრუქციის ორთქლზე დამზადებისათვის რეკვილირებული მოცულობით	1ც.
კალათა მოსახსნელი სახელური ფრიტურში შესუქავად	1ც.
საზომი ჭიქა	1ც.
ჩაშრა	1ც.
ბრტყელი კოვზი	1ც.
წიგნი "120 რეცეპტი"	1ც.
ექსპლუატაციის სახელმძღვანელო	1ც.

სერვისის წიგნი	1ც.
ელექტროსაკვები ზონარი	1ც.

მწარმოებლის უფლება აქვს შეიტანოს ცვლილებები დიზაინში, კომპლექტაციაში, აგრეთვე წარმოის ტექნიკურ დახასიათებაში, პროდუქტის შემადგენელ გაუმჯობესების პროცესში ცვლილებების შესახებ დამატებითი შეტყობინების გარეშე.

მულტისასარმის მოწყობილობა

1. ხელსაწყო სახურავი
2. სახადალი შიგრილი მულტიკერვის
3. ფაილა
4. სახურავის გასახსნელი ლოკი
5. დისკების მართვის პანელი
6. კორუსი
7. გადატანის სახელური
8. სახადალი ორთქლის სარქველი
9. ბრტყელი კოვზი
10. ჩაშრა
11. საზომი ჭიქა
12. კონტეინერი ორთქლზე დამზადებისათვის რეკვილირებული მოცულობით
13. კალათა მოსახსნელი სახელური ფრიტურში შესუქავად
14. ელექტროსაკვები ზონარი

მართვის პანელი

1. ლოკი "Гампо/ОТМЕНА" ("სთიბი / გადადება") — შეთბობის ფუნქცია ჩართვა/გაქრობა; "გახეხვა"; პროგრამის ჩართვა; დამზადების პროგრამის მუშაობის შეწყვეტა; მიხდნელი განწყობების ჩამოდება.
2. ლოკი "МЕНЮ" ("მენუ") — დამზადების ავტომატური პროგრამის არჩევა.
3. ლოკი "მ" — მართვის პანელის ბლოკირება.
4. ლოკი "+" — დამზადების დროს შეჩერება, სტარტის გადადების დროს ან ტემპერატურის (პროგრამაში "МУЛЬТИПОВАР").
5. ლოკი "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА" ("ტაიმერი / გადადება") — დამზადების დროს რევიმის დაყენების არჩევა ან სტარტის გადადების დროს.
6. ლოკი "-" — დამზადების დროს გაზრდა, სტარტის გადადების დროს ან ტემპერატურის (პროგრამაში "МУЛЬТИПОВАР").
7. ლოკი "Выбор продукта" ("პროდუქტის არჩევა") — პროდუქტის სახეობის არჩევა პროგრამებში "ЖАРКА"; "ТУШЕНИЕ"; "ПАР".
8. ლოკი "МУЛЬТИПОВАР/°C" ("მულტიმარული / °C") — "МУЛЬТИПОВАР" პროგრამის არჩევა.
9. ლოკი "СТАРТ/Подогрев" ("სტარტი / შეთბობა") — დამზადების დაწყების რევიმის ჩართვა; ავტოშეთბობის ფუნქციის წინასწარი გამოჩენა.
10. დისკი.

დისკების ინდიკატორები

1. დამზადების პროგრამები
2. პროდუქტის სახეობის პროგრამები "ЖАРКА"; "ТУШЕНИЕ"; "ПАР".
3. ტემპერატურის არჩევა
4. ტემპერატურის მნიშვნელობის, დამზადების დროს ან გადადებული სტარტის დროს
5. დამზადების დროს არჩევა; დამზადების რევიმის ინდიკატორი
6. სტარტის გადადების დროს არჩევა; სტარტის გადადების რევიმის ინდიკატორი

I. მოხმარების წინ

ამ ნაკეთის მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მისი ექსპლუატაციის ხელმძღვანელობა და შენარჩუნების იგი ცნობის სახით. ნაკეთის სწორი მოხმარება საერთაშორისო უსაფრთხოების მიზნებისთვისაა.

უშიშროების ზომები

მწარმოებელი არ აგებს პასუხს დაზიანებებზე, რომლებიც გამოიწვევს იქნა უშიშროების ტექნიკის ზომების მოთხოვნების შეუსრულებლობის გამო.

• ხელსაწყო გათვალისწინებულია მხოლოდ საყოფაცხოვრებო მოხმარებისათვის. ნაკეთის სამრეწველო ან სხვა მიზნით გამოყენება წარმოადგენს მოწყობილობის ექსპლუატაციის სათანადო წესების დარღვევას.

• მოწყობილობის ელექტროქსელთან ჩართვის წინ შეამოწმეთ, თუ ემზობება მისი ძაბვა ხელსაწყოს კვების ნომინალურ ძაბვას (მზე ტექნიკური დახასიათებით ან ნაკეთის საქონელი ტაბულა).

• მოხმარებამდე გამტარებულმა, განკუთვნილი ხელსაწყო მანქანის გამოსაცხად –პარამეტრების შესაბამისად შეიძლება გამოიწვიოს მიუღებელი მართვა ან კაბელის ანთებადობა.

• შუერთით ხელსაწყო მხოლოდ ორზეტებს, რომელთაც გაანიათ დამორჩევა – ეს აუცილებელი მოთხოვნებია ელექტრიკული დენის დაზიანების რისკს დადვისათვის. გამტარებულობის მოხმარებისას დარწმუნდით, რომ მასაც აგრეთვე გაანია დამორჩევა.

STOP ყურადღება! ხელსაწყოს მუშაობის დროს მისი კორპუსი, ფაილა და ლითონის დეტალები ხურდებიან! გაფრთხილდით! მოხმარების საშარეულის ხელათამაშები.

• ცხელი ორთქლით სიდაწვერის თავიდან ასაცილებლად არ დაიხარით მოწყობილობისაგან მისი სახურავის გახსნის დროს გამოყენების შემდეგ გამოითეთ ხელსაწყო ორზეტადან. აგრეთვე მისი გასუფთავების და გადაადგილების დროს. ამომართ ელექტროზონარი მშრალი ხელეობით, ჩანცლის შევსებით. არა ელსაბრუნის შეშვებით.

• არ გაკეით ელექტრომკვებაზე ზონარი კარის სიომეში ან სითბოს წყაროების მახლობლად. თვალური ადვერტი იმ გარემოებას, რომ ელექტროზონარი არ გადაადგილდეს. არ შეეხოს წვეთის საწვებს, კუთხეებსა და ავეჯის ნაწილებს.

STOP დამიხსოვრეთ: კაბელის შემთხვევითი დაზიანება მოახდენს შეუწყობლობას, რომელიც არ შეესაბამება გარანტიის პირობებს, აგრეთვე ელექტროდენით დაზიანებას. დამიხსოვრეთ ელექტროსაკვები მოთხოვნის სწრაფ შეცვლას სერვის-ცენტრში.

• არ დაყენით ხელსაწყო რბილ ზედაპირზე, მუშაობის დროს არ დაეკაროთ პირსახოცი ან ხელსახოცი. არ შეიძლება მოახდინონ მოწყობილობის გადაამტკიცება და გატეხვა.

• აკრძალულია ხელსაწყოს ექსპლუატაცია ღია ჰაერზე. მოწყობილობის კორპუსში ტენიანობის და უცხო საგნების მოხვედრისას, შეიძლება მოახდინოს სერიოზული დაზიანებები.

• ხელსაწყოს გასუფთავების წინ დარწმუნდით, რომ იგი გამორთულია ელექტროქსელისაგან და მთლიანად გაივიდა. მკაცრად მიეცენეთ ხელსაწყოს გასუფთავების ინსტრუქციებს (მზე მივლა და გასუფთავება).

STOP აკრძალულია დანადგარის კორპუსის წყალში ჩაშვება ან წყლის ნაკადის ქვეშ მოთავსება!

• ეს ხელსაწყო არ არის გათვალისწინებული იმ დამაინებისათვის (ბავშვების ჩათვლით), რომლებიც განიათ ფრთხილად, წერეული და ფსიქიკური გადაადგეხება გამოვლილებისა და ცოდნის ნაკლებობას. იმ შემთხვევების გამოწვევით, როდესაც ასეთ პირობებზე განაზოვილებს მეთვალყურეობა ან ინსტრუქტორებ მიდგეული ხელსაწყოს მოხმარებასთან დაკავშირებით იმ პირის მხრივ, რომელიც პასუხისმგებელია უშიშროებისათვის. საქართველოში მეთვალყურეობის განახორციელება ბავშვებისდმი მათი ხელსაწყოთა თამაშის დაუშვებლობის მიზნით.

• აკრძალულია ხელსაწყოს თვითნებური შეკეთება ან მისი კონსტრუქციის ცვლილების შეტანა. მომსახურების და მეთვალყურეობის გეგმა უნდა განახორციელებს ავტორიზებული სერვის-ცენტრის მიერ. არაოფიციალურად შეტრულებული სამუშაო მოახდენს ხელსაწყოს გატეხვას, ტრავმებსა და ქონების გაუფუჭებას.

პირველადი ჩართვის წინ

ფრთხილად გახსენით შეფუთული ნაკეთი, მოამორეთ შეფუთვის მასალები და სარეკლამო მიწებები სერიული ნომრის მიწებების გარდა. სერიული ნომრის უკონფლიქტო ავტომატურად ჩართვასთან დაკავშირებული გარანტიული მომსახურების უფლებას. განმარტეთ ხელსაწყო კორპუსი ნოტიო ქსოვილით.

გარეგნობა ფილა თბილი საბანი წყლით. გულმოდგინეთ გამმარალეთ. პირველად მოხმარებისას შესაძლებელია უფრო სუნის გაჩენა, რაც ხელსაწყო უწყისობის მიზეზს არ ნიშნავს. ამ შემთხვევაში ჩაატარეთ ხელსაწყოთა გასუფთავება (შეხე მოვლა და გასუფთავება).

⚠ ყურადღება! ავარიულია ხელსაწყოთა გამოყენება ნებისმიერ მომლოდინის შემთხვევაში!

II. მულტივარკის (მულტივისახარმის) ექსპლუატაცია

ექსპლუატაციის წინ

დააყენეთ ხელსაწყო მყარ სწორ პოზიციონალურ ზედაპირზე ისე, რომ ორთქლის სარეკლამო გამომდინარე ცხელი ორთქლი ვერ მოხვდეს შპალსს, დაკორტულ გადაკვეთას, კლექტორულ ხელსაწყოებს, სხვა საგნებს და მასლებს, რომლებზე შეიძლება დაზარალდნენ ან დაზარალებული ტენაზიონის და ტემპერატურისაგან.

დამზადების წინ დარწმუნდით, რომ მულტივისახარმის გარე და ხილვადი შიდა ნაწილებს არ გააჩნიათ დაზიანება, ნაკეტები და სხვა დეფექტები. ფილასა და სახურებელ ელემენტს შორის არ უნდა იმყოფებოდნენ გარემო გარეგნობა.

მართვის პანელის ბლოკირება

მულტივისახარმი REDMOND RMC-M170 მიწეხილვისა ფუნქციით მართვის პანელის ბლოკირება არასანქცინირებული გამოყენებისაგან (ბლოკირება ბუნებრივად). ბლოკირების ჩართვისათვის დააჭირეთ ილლას **მ** და დააკეთო ხშირად სიგნალის მიცემამდე. ჩართვას ილლას ინდიკატორი, რომ შემდეგ მართვის პანელის ყველა სხვა ილლაკზე შეწყვეტავენ რეაგირებას გამოწვევებზე. ამ ფუნქციით შეიძლება საზღვარსა ნებისმიერ მომენტში: ლიდინის რეჟიმში, პროგრამის დაყენების დროს ან მისი მუშაობის დაწყების შემდეგ.

მართვის პანელის გადახლოვებისათვის დააჭირეთ ილლას **მ** და დააკეთო ხშირად სიგნალის მიცემამდე. ილლას ინდიკატორი ჩაქრება.

ენერგოდამოუკიდებელი მუშაობის

მულტივარკი (მულტივისახარმი) RMC-M170 ახლავს ენერგოდამოუკიდებელი მუშაობის უნარი. კლექტორების გათიშვისას ხელსაწყო დაიხსნის ავტომატურად და დაბრუნდება სასაბურის ინტეპერ, რომელზეც მუშაობა შეწყვეტილი იქნა.

ⓘ ყურადღება! თუ კი მუშაობის გაგრძელება შეუძლებელია ან არ არის სასურველი გამოირთო ხელსაწყო კლექტორებისაგან. შემდეგი ჩართვის დროს აწყობების ჩართვებისათვის დააჭირეთ და დააკეთო ილლას „Temo/OTMENA“, სანამ ხელსაწყო არ არ დაბრუნდება ლიდინის რეჟიმში.

სტარტის გადადების პროგრამები

ფუნქცია „სტარტის გადადება“ გააძვეთ დროს ინტერვალის მიცემის საშუალებას. ამ დამოყენების შემდეგ საჭიროა დააკეთო ილლას (პროგრამის მუშაობის დროს ჩაქრული). დროს დადგება შეიძლება 24 საათამდე დიაპაზონში ყოველ 5 წუთს.

ⓘ გასათვალისწინებელია გარემოება, რომ გადადების დრო უნდა იყოს უფრო ხანგრძლივი, ვიდრე დადგენილ დამზადების დრო. სხვაგვარად პროგრამა დაიწყებს მუშაობას მანერე, როდესაც ილლას ხელს დააჭირთ „START/Подогрев“.

სტარტის გადადების დროს დასაყენებლად (გარდა „МУЛЬТИПОВАР“ პროგრამის):

1. აარჩიეთ დამზადების პროგრამა „МЕНЮ“ ილლას დაჭირეთ
2. დააჭირეთ ილლას „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА“, საჭიროების შემთხვევაში შეცვალეთ დამზადების დრო. განმარტებით დააჭირეთ ილლას „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА“. დისალიფზე გამოჩნდება ინდიკატორი „ОТСРОЧКА СТАРТА“ („სტარტის გადადება“) და გადადების დრო (დრო, რომელიც დარჩა დამზადების პროცესის ბოლომდე, გადადებული სტარტის დროს გათვალისწინებით).
3. „+“ ილლას და „-“ ილლას დაჭირების მოშუაებით და დააკეთო დროს მნიშვნელობა. დროს მნიშვნელობის ასაჩქარებლად შეაკეთო თითის დაჭერა ილლაკზე.

ⓘ დამზადების დროს დაყენებაზე პროგრამაში „МУЛЬТИПОВАР“ შეხე.

გადადებული სტარტის ფუნქცია გადადების დამზადების ყველა ავტომატური პროგრამებისათვის, გარდა პროგრამების „ЖАРКА“ და „ТАПСТА“.

არ არის რეკომენდებული ფუნქციის „სტარტის გადადება“ მოხმარება, თუ რეგულირება შეუძლებელია პროდუქტებს (ვერცხი, ახალი რძე, ხორცი, ყველი და სხვა).

გადადებული სტარტის დროს დაყენებისას აუცილებელია გათვალისწინდეს, რომ პროგრამაში „ТАП“ დროს გამოივლია იწყება შეტყობისათვის მუშაობის საჭირო ტემპერატურის მიღწევისას (წყლის აუღების შემდეგ).

მზა საჭმელების ტემპერატურის შენარჩუნება (ავტოკონსერვაცია)

მიცემული ფუნქცია ირთვება ავტომატურად უზღუდლ დამზადების საშუალო პროგრამის დამთავრების (გარდა პროგრამის „ПОУП“ და შეუძლია მზა საჭმელების ტემპერატურის შენარჩუნება 70-75°C ფარგლებში 24 საათის განმავლობაში. ავტოკონსერვაციის მიწეხილვის დროს მათია „Temo/OTMENA“ ილლას ინდიკატორი დისალიფზე ასახება დროს პირდაპირი გადათვლა მიცემულ რეჟიმში.

ავტოკონსერვაციის შემთხვევაში შეიძლება ავტოკონსერვაციის გათიშვა, დააჭირეთ და დააკეთო ილლას „Temo/OTMENA“.

მიცემული ფუნქციის წინასწარი გათიშვისათვის პროგრამის მუშაობის დროს დააჭირეთ და დააკეთო ილლას „START/Подогрев“, სანამ ილლას ინდიკატორი „Temo/OTMENA“ არ ჩაქრება.

ავტოკონსერვაციის ხელახლად ჩასართავად, განმარტებით დააჭირეთ და დააკეთო ილლას „START/Подогрев“ (ილლას ინდიკატორი „Temo/OTMENA“ ანიება).

ავტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედებების ზოგადი წესრიგი (გარდა პროგრამების „МУЛЬТИПОВАР“ და „გაცხელება“)

„МУЛЬТИПОВАР“ – და „გაცხელება“ – პროგრამებთან მუშაობის შესახებ.

1. მოაზადეთ (გაზომეთ) საჭირო ინგრედიენტები რეცეპტით, ამოალაგეთ ცალკე. თვალს ადევნეთ იმ გარემოებას, რომ ყველა ინგრედიენტი, სითხის ჩაქრული, მდებარეობდეს სკალას მაქსიმალური აღნიშვნის კვებით ფილას მდე ზედაპირზე.

2. ჩადგით ფილა ხელსაწყოთა კორპუსში. დარწმუნდით, რომ იგი შეიძროდ ეხება სახურებელ ელემენტს.
3. ჩაკეთეთ მულტივისახარმის სახურავი წეპაურტამდე. შეურთეთ დანადგარი კლექტორების.
4. „МЕНЮ“ ილლას დაჭირებისას აარჩიეთ დამზადების საჭირო პროგრამა, დისალიფზე გამოჩნდება შესაბამისი პროგრამის ინდიკატორი და დამზადების დრო, რომელიც დაყენებულია დადგენების მიხედვით. პროგრამები „ЖАРКА“, „УШЕНИЕ“, „ТАП“, „Маша и медведь“ ილლას დაჭირებისას, აარჩიეთ პროდუქტის სახეობა: დისალიფზე ანიება შესაბამისი ინდიკატორი – „МЯСО“ („ხორცი“), „РЫБА“ („თევზი“) ან „ОВОЩИ“ („ბოსტნეული“) და დამზადების დრო, რომელიც დაყენებულია დადგენების მიხედვით. შესაძლებელია დამზადების დროს შეცვლა.
5. საჭიროების შემთხვევაში დაყენეთ სტარტის გადადების სტარტის.
6. დააჭირეთ და დააკეთო რამდენიმე წუთით ილლას „START/Подогрев“, ანიება „START/Подогрев“ და „Temo/OTMENA“ ილლაკების ინდიკატორები. დაიწყება დამზადების პროცესი და პროგრამის მუშაობის დროს უკუკვებით გადათვლა.
7. „START/Подогрев“ პროგრამის მუშაობისას ილლას დაჭირების და დაკვეთების დროს შესაძლებელია ავტოკონსერვაციის წინასწარი გათიშვა („Temo/OTMENA“ ილლას ინდიკატორი ჩაქრება). „START/Подогрев“ ილლას განმარტებით დაჭირებისას ახლავდება ჩართვება მიცემული ფუნქცია.
8. დამზადების პროგრამის დამთავრების შესახებ თქვენ შეგატყობინებთ ხშირად სიგნალი, შემდეგ, დამოკიდებულად აწყობისაგან, დანადგარი გადავა ავტოკონსერვაციის რეჟიმზე (დისალიფზე ასახება მიცემული ფუნქციის მუშაობის დროს პირდაპირი გადათვლა ან ლიდინის რეჟიმზე).
9. დამზადების პროცესის შეწყვეტის შემთხვევაში პროგრამის გადადების ან ავტოკონსერვაციის გათიშვისათვის, დააჭირეთ და დააკეთო ილლას „Temo/OTMENA“.

* დამზადების დროს შეცვლისათვის:

1. დამზადების პროგრამის არჩევის შემდეგ დააჭირეთ ილლას „ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА“ დისალიფზე ანიება ინდიკატორი „ТАЙМЕР“ („ტაიმერი“), ხოლო დროს გამომსახველი რიცხვები დაიწყებს ციმციმს.
2. „+“ ილლას და „-“ ილლას დაჭირებისას დააკეთო დროს მნიშვნელობა. დროს მნიშვნელობის ასაჩქარებლად შეაკეთო თითის დაჭერა ილლაკზე.
3. დამზადების დროს დადგენის შემდეგ (რიცხვები დისალიფზე განვარდინებ ციმციმს) გადადით შემდეგი ნაბიჯი. შეუძლებელია პროგრამის გადადებისათვის, დააჭირეთ ილლას „Temo/OTMENA“, რის შემდეგაც ახლავდება შეიტანეთ დამზადების სრული პროგრამა.

ⓘ ყურადღება! დამზადების დროს ხელით დადგენისას, შედგელობაში მიივთ დროს შესაძლებელია დიაპაზონი და დადგენის ნაბიჯი, გათვალისწინებული დამზადების პროგრამა. ზოგიერთ პროგრამებში დამზადების დროს გადათვლა იწყება მხოლოდ დანადგარის დავალბულ საშუალო ტემპერატურაზე დადგენის შემდეგ.

პროგრამა „МУЛЬТИПОВАР“

პროგრამა გათვალისწინებულია პრაქტიკულია ნებისმიერი საჭმელის დასამზადებლად მოხმარებისათვის მიცემული ტემპერატურული პარამეტრების შესაბამისად (35 – დას 170°C-მდე, ცვლილობის ნაბიჯი 5°C) და დამზადების დროს (2 წუთთან 15 საათამდე, ცვლილობის ნაბიჯი – 1 წუთი ინტერვალი 1 საათამდე, 10 წუთი ინტერვალი 1 საათზე მეტი). ავტოკონსერვაციის (ავტოკონსერვაციის) ფუნქცია პროგრამაში „МУЛЬТИПОВАР“, მიუყვებოდა, თუ კი დამზადების დადგენილი ტემპერატურა 75°C დაბალია.

- გაეყვით "აგტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედებების ზოგადი წესრიგი" კარის 1-3 პ.
- დაკვირეთ ილიაკს "МЪЛЪТНИЦОВАР/С". დისკლიზე გამოჩნდება დამზადების ტემპერატურის მნიშვნელობა (დადუმების მიხედვით - 100°C). "+- ლილაკის და "- ლილაკის დაკვირვის შეიძლება დროის მნიშვნელობის მომატება და დაკლება.
- ტემპერატურის დაყენების შედეგ დისკლიზე ანთიბულ ოქნება ინფორმაციით "ТАЙМЕР" ("ტაიმერი") და დროის გამომსახველი მიოგნობის რიცხვით, დაყენებული დადუმების მიხედვით (30 წუთი).

i თუ ოქნებ ვერ მოსწონთ დაიკავდების სასურველი ტემპერატურის დაყენება, დაკვირეთ და დაიკავეთ ილიაკი "ТЕЛО/ОТМЕНА" ხმოვანი სიგნალის მიცემამდე, რის შემდეგაც გაიმეორეთ დაყენება.

"+" ილიაკის და "-" ილიაკის დაკვირვისას შეიძლება დროის მნიშვნელობის მომატება და დაკლება. დროის მნიშვნელობის შეცვლის ასანქარებლად შეაკეთეთ თითის დაკვერა შესაბამის ილიაკზე.

- საკვირების შემთხვევაში დაყენეთ სტარტის გადადების დრო. ამისათვის დაკვირეთ ილიაკი "ТАЙМЕР/ОТСРОЧКА", დისკლიზე გამოჩნდება ინფორმაციით "ОТСРОЧКА СТАРТА" ("სტარტის გადადება") და დრო, რომელიც დარჩა საჭმლის მოლომდე დასაზადებისათვის, გადადების ჩათვლით. შეცვლეთ დროის მნიშვნელობა "+ და "- ლილაკის დაკვირით. დროის მნიშვნელობის შეცვლის ასანქარებლად შეაკეთეთ თითის დაკვერა შესაბამის ილიაკზე.
- გაეყვით "აგტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედებების ზოგადი წესრიგი" კარის 6-9 პ.

პროგრამა " РИС/КРУПЫ"

რეკომენდებულია ბრინჯისა და სხვადასხვაგვარი ბურლუსისაგან ფხვიერი ფხვების მოსახარება, აგრეთვე გარინირების დასამზადებლად. დადუმების მიხედვით პროგრამაში "Рис/Крупы" დამზადების დრო შეადგენს 35 წუთს. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა 5 წუთიდან 4 საათამდე დიაპაზონში ყოველ 1 წუთს.

პროგრამა "ТОМЛЕНИЕ"

რეკომენდებულია მერალი რძის, მომშული ხორცის, რულეტის, ლაზას, ლაზასხმლის დასამზადებლად. დადუმების მიხედვით პროგრამაში "ТОМЛЕНИЕ" დამზადების დრო შეადგენს 3 საათს. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა 10 წუთიდან 15 საათამდე დიაპაზონში ყოველ 10 წუთს 1 საათის ინტერვალისათვის და 30 წუთი 1 საათზე მეტი ინტერვალისათვის.

პროგრამა "ПЛОВ"

რეკომენდებულია ხორცის, თევზით და ბოსტნეულით ფაფისათვის. დადუმების მიხედვით პროგრამაში "ПЛОВ" დამზადების დრო შეადგენს 1 საათს. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა დიაპაზონში 10 წუთიდან 2 საათამდე ყოველ 5 წუთს.

შეწვის პროგრამები ("ЖАРКА")

რეკომენდებულია ხორცისა და ხორცის პროდუქტების, თევზისა და ხვების დამოქცელებისა და ბოსტნეულისათვის. დრო დადუმების მიხედვით ანტიბული არჩეული ქვეპროგრამისაგან (დგინდება "Ванфор продукты" დისკლიზე დაკვირებით): "МЯСО" - 15 წუთი, "РЫБА" - 12 წუთი, "ОВОЩИ" - 18 წუთი. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა დიაპაზონში 5 წუთიდან 2 საათამდე ყოველ 1 წუთს.

ფუნქცია "სტარტის გადადება" მოცემულ პროგრამებში მიუწვდომელია.

მოშუმვის პროგრამები ("ТУШЕНИЕ")

რეკომენდებულია ხორცისა და ხორცის პროდუქტების, თევზისა და ხვების პროდუქტების, აგრეთვე ლაზასა და სხვა საჭმელებისათვის, რომლებსაც

ესაჭიროებათ დიდი ხნის დამზავება. დრო დადუმების მიხედვით დამოკიდებულია არჩეული ქვეპროგრამისაგან (დგინდება "Ванфор продукты" დისკლიზე დაკვირებით): "МЯСО" - 1 საათი, "РЫБА" - 35 წუთი, "ОВОЩИ" - 40 წუთი. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა დიაპაზონში 10 წუთიდან 12 საათამდე ყოველ 5 წუთს.

პროგრამა "ПАСТА"

რეკომენდებულია მაკარონის ნაწარმის, პელმენების, ხინკალის და სხვა მსგავსი საჭმლის დამზადებისათვის, კვერცხისა და სოსისის მოსახარება. დადუმების მიხედვით პროგრამაში "ПАСТА" დამზადების დრო შეადგენს 8 წუთს. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა დიაპაზონში 1 წუთიდან 1 საათამდე ყოველ 1 წუთს.

ფუნქცია "სტარტის გადადება" მოცემულ პროგრამებში მიუწვდომელია. დაახლოებით ფაფისა წყალი. თვალს ადევნეთ იმ გარემოებს, რომ წყლის დონე არ უნდა იყოს ფაფის მიღა ზედაპირის მაქსიმალური აღნიშვნის უფრო ქვემოთ. გაეყვით "აგტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედებების ზოგადი წესრიგი" კარის 2-7 პ. წყლის ადლებების შემდეგ გაისმის სიგნალი ფრთხილად გასტყობით სახურავი, ჩაუშეთ პროდუქტი მდლარე წყალში. დახურეთ სახურავი წყალბაზის კეპსით და დაკვირეთ ილიაკს "СТАРТ/История" დისკლიზე დამზადების პროცესი და პროგრამის მუშაობის დროის უკუკლებვით გადავალთ. შემდეგ დაყვით "აგტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედებების ზოგადი წესრიგი" კარის 8-9 პ.

i ყურადღება! ზოგიერთი პროდუქტების დამზადების დროს წარმოიქმნება ქაფი. ფაფისა მისი გამოდენის ასარიდებლად, შეიძლება სახურავის გახსნა პროდუქტების მდლარე წყალში ჩაშვებით რაღდენით წუთის შემდეგ.

პროგრამა "МОЛОЧНАЯ КАША"

რეკომენდებულია ფაფების დამზადებისათვის ნაკლებ ცხიმოვანი პასტერიზირებული რძის გამოყენებით. დადუმების მიხედვით პროგრამაში "МОЛОЧНАЯ КАША" დამზადების დრო შეადგენს 35 წუთს. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა დიაპაზონში 5 წუთიდან 4 საათამდე ყოველ 1 წუთს.

რძის ფაფების მულტიმზარეულში დამზადების რეკომენდაციები

რძის ამომწურავის თავიდან აცილებისა და საჭირო რეზულტატის მიუხედავად, რეკომენდებულია დამზადების წინ შესრულდეს შემდეგი მოქმედებები:

- გაულომდინჯდ გარეგნულ მიემარტყვოვანი ბურღული (ბრინჯი, წიწხურა, ფეტვი და სხვა), სანამ წყალი არ ავლებს სუთვა;
- დამზადების წინ მულტიმზარეულის ფაფას წაუსეთ კარაბი;
- მკაცრად დაიკავით პროპორციები, ინგრედიენტების გაზომვით რეკეპტების წიგნის მითითებების თანახმად (ინგრედიენტების რაოდენობის დამატება ან დაკლება მკაცრად პროპორციისაღურად);
- მოუხდელია რძის გამოყენებისას იგი უნდა გაიზავოს წყლით 1:1 პროპორციით.

i რძისა და ბურღულეულის თვისებები, დამოკიდებულია მათი წარმოშობის ადგილიდან და წარმოებისაგან, განსხვავდებიან ერთმანეთისაგან, რაც გამოიწვევს დამზადების რეზულტატზე.

თუკ პროგრამაში "МОЛОЧНАЯ КАША" სასურველი რეზულტატი არ იყო მიღწული, ისარგებლეთ უნივერსალური პროგრამით "МУЛЪТНИЦОВАР". რძის ფაფას დამზადების ოპტიმალური ტემპერატურა შეადგენს 95°C. ინგრედიენტების რაოდენობა და დამზადების დრო დაყენეთ რეცეპტის თანახმად.

პროგრამა "СУП"

რეკომენდებულია სხვადასხვაგვარი პირველი კრძების დამზადებისათვის, აგრეთვე კომპიტებისა და სამკვლელების. დადუმების მიხედვით პროგრამაში "СУП" დამზადების დრო შეადგენს 1 საათს. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა დიაპაზონში 10 წუთიდან 8 საათამდე ყოველ 5 წუთს.

პროგრამა "ЙОГУРТ"

რეკომენდებულია იოგურტების დამზადებისათვის და ცომის ასაწევედ. დადუმების მიხედვით პროგრამაში "ЙОГУРТ" დამზადების დრო შეადგენს 8 საათს. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა დიაპაზონში 10 წუთიდან 12 საათამდე ყოველ 5 წუთს.

აგტოგაბობის ფუნქცია მოცემულ პროგრამებში მიუწვდომელია.

პროგრამა "ВЫПЕЧКА"

რეკომენდებულია გამცობისათვის (კეკები, მისკიტი, ლეხული). დადუმების მიხედვით პროგრამაში "ВЫПЕЧКА" დამზადების დრო შეადგენს 45 წუთს. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა დიაპაზონში 10 წუთიდან 8 საათამდე ყოველ 5 წუთს.

i პურის გამოცობისას რეკომენდებულია საჭმლის აგტომატური გაბობის ფუნქციის გათიფვა დამზადების ყოველ ტაზაზე.

ორთქლზე დამზადების პროგრამები ("ПАР")

რეკომენდებულია ორთქლზე ხორცისა და ხორცის პროდუქტების, დეტური საჭმელების, ბავშვის კვების საჭმელებისათვის. დრო დადუმების მიხედვით დამოკიდებულია არჩეული ქვეპროგრამისაგან (დგინდება "Ванфор продукты" დისკლიზე დაკვირებით): "МЯСО" - 40 წუთი, "РЫБА" - 25 წუთი, "ОВОЩИ" - 30 წუთი. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა დიაპაზონში 5 წუთიდან 2 საათამდე ყოველ 5 წუთს.

ამ პროგრამაში დამზადებისათვის მოხმარეთ სპეციალური კონტეინერი რეგულირებადი მოცულობით.

დაახლოებით ფაფისა 600-1000 მლ წყალი. ჩადეთ კონტეინერის შიგა ფალა ორთქლზე დამზადებისათვის გარე რეკალი ისე, რომ ფალა შევრდების პიკები ჩაეჭიონ კოლეუმში. რეკალი შიგა მხარეზე გათავისუფრებული კოლეუმის 2 ნაკვეთი სიმაღლის რეგულირებისა და, შესაბამისად, კონტეინერის მოცულობის. დადეთ კონტეინერი ფალაში, გათიფეთ და მოამზადეთ პროდუქტები რეცეპტის მიხედვით.თანამრად განაწილეთ ისინი კონტეინერში. შემდეგ გაეყვით "აგტომატური პროგრამების მოხმარების მოქმედებების ზოგადი წესრიგი" კარის 2-9 პ.

პროგრამა "ВАРКА/БОБОВЫЕ"

რეკომენდებულია ბოსტნეულისა და პარკოსანნის დამზადებისათვის. დადუმების მიხედვით პროგრამაში "ВАРКА/БОБОВЫЕ" დამზადების დრო შეადგენს 40 წუთს. შესაძლებელია დროის ხელით დადგენა 5 წუთიდან 8 საათამდე დიაპაზონში ყოველ 5 წუთს.

პროგრამა "გაცხელება"

რეკომენდებულია მზა პროდუქტების გასცხელებლად. პროგრამა აცხელებს საჭმელს 70-75°C და ინარჩუნებს ცხელ მდგომარეობაში 24 საათს. პროგრამაში გათვალისწინებულია დამზადების დროის დამოკიდებულება. საჭიროების შემთხვევაში გაცხელება შეიძლება ხელით გააგრძოთ.

ფუნქცია "სტარტის გადადება" მოცემულ პროგრამაში მიუწვდომელია.

1. გადმოაღეთ მზა საჭმელი ფალაში. ჩადეთ ფალა ხელსაწყო კორპუსში, დაწმუნდით, რომ იგი შეივრდებ ეტება სახურველ

- ელემენტს. ჩაკეტეთ მულტისახარმის სახურავი წიკაპურტამდე. შურითი დანადგარი ელექტროქულს.
- დაჭირეთ და დაკავეთ ღლიაკი. "Temo/OTMEHA" ხმოვან სინგალამდე. აინება ღლიაკის ინიტაკტორი, დაიწყება გახელების პროცესი და პროგრამის მუშაობის დროს პირდაპირი გადათვლა. დამზადების პროგრამის დამთავრების შესახებ თქვენ შეგატყობინებთ ხმოვანი სინგალი. დანადგარი გადავს მთლიანდინის რეჟიმზე.
 - დამზადების პროცესის შეწყვეტისათვის დაჭირეთ და დაკავეთ ღლიაკი "Temo/OTMEHA" ხმოვან სინგალამდე. ღლიაკის ინტეგრირი ჩაკეტება.

i პროგრამა "გახელება" ინარჩუნებს პროდუქტს ცხელ მდგომარეობაში 24 საათი, მაგრამ ჩვენ არ გავლევთ რეკომენდაციას დატოვით გახელებული საშხელი ორ-სამ საათზე მეტი, რადგანაც მას შეიძლება შეეცვალოს გემის ხარისხი.

III. მოვლა და გასუფთავება

- გასუფთავების დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ იგი გათიშულია ელექტროქულიდან და სრულად გაცივდა.
 - მოხმარეთ იზოლი ქსოვილი და საშუალებანი ქურქლის გასარეცხად. გირჩევთ აწარმოით გასუფთავება უძლევე მიხმარების შემდეგ.
- i** ყურადღება! გასუფთავების დროს აკრძალულია აზრახივული ნივთიერების მიხმარება, ღრუბული აზრახივული გადაცვრით და ქიმიკურად აგრესიული ნივთიერებები. აკრძალულია დანადგარის კორპუსის წყალში ჩაშვება ან წყლის ნაკადის ქვეშ მოთავსება.

- პირველად გამოყენების წინ ან დამზადების შემდეგ სუნების მოცილებისათვის რეკომენდებულია აადუღოთ ნახევარი ლიონი პროგრამაში "TAP - PLYBA", დაღუმების დრო დატოვით ხელუხლოად.
- ფილა და ალიუმინის სახურავი უნდა გასუფთავდეს ყოველ გამოყენების შემდეგ. ფილას გასარეცხად შეიძლება გამოიყენებულ იქნას ქურქლის სარეცხი მანქანა. გასუფთავების ბოლოს გაწმინდეთ ფილას გარე ზედაპირი კარგად გამწვანებამდე.
- ორთქლის სარეცხი აგრეთვე მიზანშეწონილია გასუფთავდეს ყოველ გამოყენების შემდეგ, ორთქლის სარეცხის** გასუფთავებისათვის აუტრატულად მოხსენით და ბოლომდე დამალეთ იგი, შემდეგ გულმოდგინეთ გარეცხეთ წყლის ნაკადის ქვეშ და გააშრეთ. შეკრიბეთ უკანეთი თანამიმდევრულად და დაყენეთ თავის ადგილას.
- საქლის დამზადებისას შესაძლებელია კონდენსატის წარმოქმნა, რომელიც გროვდება სპეციალურ ანთამიმდევრულად. სარეცხის რუხის ირგვლივ. ეს კონდენსატი იოლად მოსაცილებელია საშარულის ხელსახოვით ან პირსახოვით.

- * შიგა ალიუმინის სახურავის მოხსნისათვის:
- გახსენით მულტისახარმის სახურავი, შიგა მხრიდან დაჭირეთ ცენტრის მიმართულებით 2 პლასტიკის ფიქსატორი სახურავის ქსოვიკვებამდე. გაწმინდეთ ორივე სახურავის ზედაპირი ნოტიო წყალბოლი, საჭიროების შემთხვევაში გარეცხეთ სახადელი სახურავი, ქურქლის სარეცხი საშუალების გამოყენებით.
 - გასუფთავების შემდეგ ჩადეთ ალიუმინის სახურავი ქვედა კოლომში და შეათავსეთ ძირითად სახურავთან. დაჭირეთ შიგა სახურავის ზემო წაწლის წიკაპურტის კვანძად. შიგა ალიუმინის სახურავი უნდა მიტოვდეს ფიქსირებულ იქნას.

** ორთქლის სარეცხის მოსახსნელად აკურატულად გამოიწიეთ გარსაგმი შეროლი სახურავის ღრუბული ზედი და თქვენ შარეს. გადააბრუნეთ სარეცხი, გახსენით პლასტიკური საკვება შიგა მხარეზე ისრის მიმართულებით და მოხსენით შიდა გარსაგმი. გამოიყენეთ სარეცხის ორივე წაწლი და ჩაატარეთ უკანე შეკრება თანამიმდევრულად. სარეცხის რუხის გაწვეტის მორიდებისათვის გასუფთავების და დაყენების დროს არ მიტოვებთ და არ გაუქმობთ იგი.

IV. სერვის-ცენტრში მომართვის წინ

დეტკონინება ადსილეთი შეკვლის შესახებ	შესაძლებელი უწყისობები	შეცდომის მოცილება
E1 - E5	დარღვევა ტერმინატორული გადაცემების მუშაობაში	გამოთვით დანადგარი ელექტროქულიდან, გააცივით. შეიძოდ ჩაკეტეთ სახურავი, ახლიდან შურითი დანადგარი ელექტროქულს. თუ განმარტებით წართება პრობლემა არ აცილდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვისის ცენტრს.

მოშლილობა	შესაძლი მიზეზი	მოშლილობის ოცილება
არ ირთვება.	არ ახლებს კვება ელექტროქულისაგან.	შეამოწმეთ მანვა ელექტროქული.
	ელექტროქულიდან კვების შეცდომებები.	შეამოწმეთ მანვა ელექტროქული.
საშხელი მზადება მტკად დიდხანს.	ფილას და მახურებელ ელემენტებს შორის მიხვდა გარეზე საგანი.	მოცილოთ გარეზე საგანი.
	ფილა მულტისახარმის კორპუსში არასწორად არის მოთავსებული.	დააყენეთ ფილა სწორად, გადაზარბის გარეზე.
	მახურებელ ელემენტი გაქუქიანებულია.	გათიშეთ ხელსაწყო ელექტროქულისაგან, დააცილოთ გაცივება. გასუფთავეთ მახურებელი ელემენტი.

V. საგარანტიო პირობები

მოცემულ ნაკეთზე მიეცემა 25 თვის გარანტია მისი შექმნის დიდიდან. გარანტიული პერიოდის განმავლობაში დამზადებელი იღებს ვალდებულებას შეკეთების, დეტალების შეცვლის ან წაწარმის მთლიანად შეცვლის შემთხვევითი საქარხნი ნებისმიერი დფექტების მოცილებას, გამოწვეული მასლის არასაკმარის ხარისხით და აწყობით.

გარანტია ძალაშია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ყიდვის თარიღი დასტურდება მადახის ბეჭდით, გამყიდველის ხელმოწერილი ორიგინალურ საგარანტიო ტალონზე. მოცემული გარანტია აღირებული იქნება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, როცა ნაკეთი გამოყენებულ იქნა ექსპლუატაციის ინსტრუქციის შესაბამისად, არ არის შეკეთებული, არ არის დამოლიო და არ არის დაზიანებული მის მიმართ არასწორი მოქცევის შედეგად. აგრეთვე შენარჩუნებულია ნაკეთის სრული კომპლექტაცია. მოცემული გარანტია არ ვრცელდება ნაკეთის ზუნებრივ გაცივებაზე და დასახარე მასალებზე (ფილტრები, ნათოები, დანურების საწინააღმდეგე გადაკვრა, რუხინის შემკვერელორბანი და სხვა).

მოწყობილობის მომსახურების ვადა და მისი გარანტიის მოქმედების ვადა გამოითვლება გაყიდვის დიდიდან ან მოწყობილობის წარმოების თარიღიდან (იმ შემთხვევაში, რომ გაყიდვის თარიღი შეუმძებელია განსაზღვრით).

მოწყობილობის წარმოების თარიღი შეგვიძლიათ იხილოთ სეროულ ნომერში, რომ მდებარეობს მოწყობილობის კორპუსის საიდენტფიკაციო ეტიკეტზე სეროული ნომერი შედგება 13 ნიწისაგან. მე-6 და მე-7 ნიწანი აღნიშნავს თვეს, მე-8 კი მოწყობილობის წარმოების წელს.

წარმოებულის მიერ დადგენილი ხელსაწყოთა საშახურის ვადა შეადგენს 5 წელს მისი ყიდვის თარიღიდან იმ პირობით, თუ ნაკეთის ექსპლუატაცია

წარმოებს მოცემული ინსტრუქციის შესაბამისად და გამოსაცხმებელი ტექნიკური სტანდარტებით.

i შეფუთავის, მომმარტების სახელმძღვანელოს, აგრეთვე თვით ხელსაწყოთა უტელოზაცია აუცილებელია ადლიობრივი წარწენების გადახმუვების პროგრამის შესაბამისად. გამოიწინეთ მრჩუნელობის საგარეო სამყაროს მიერ: არ გადაადგოთ ასეთი ნაკეთები ჩვეულებრივ საყოფაცხოვრებო ნაგეთთან ერთად.



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

RMC-M170-CIS-UM-3