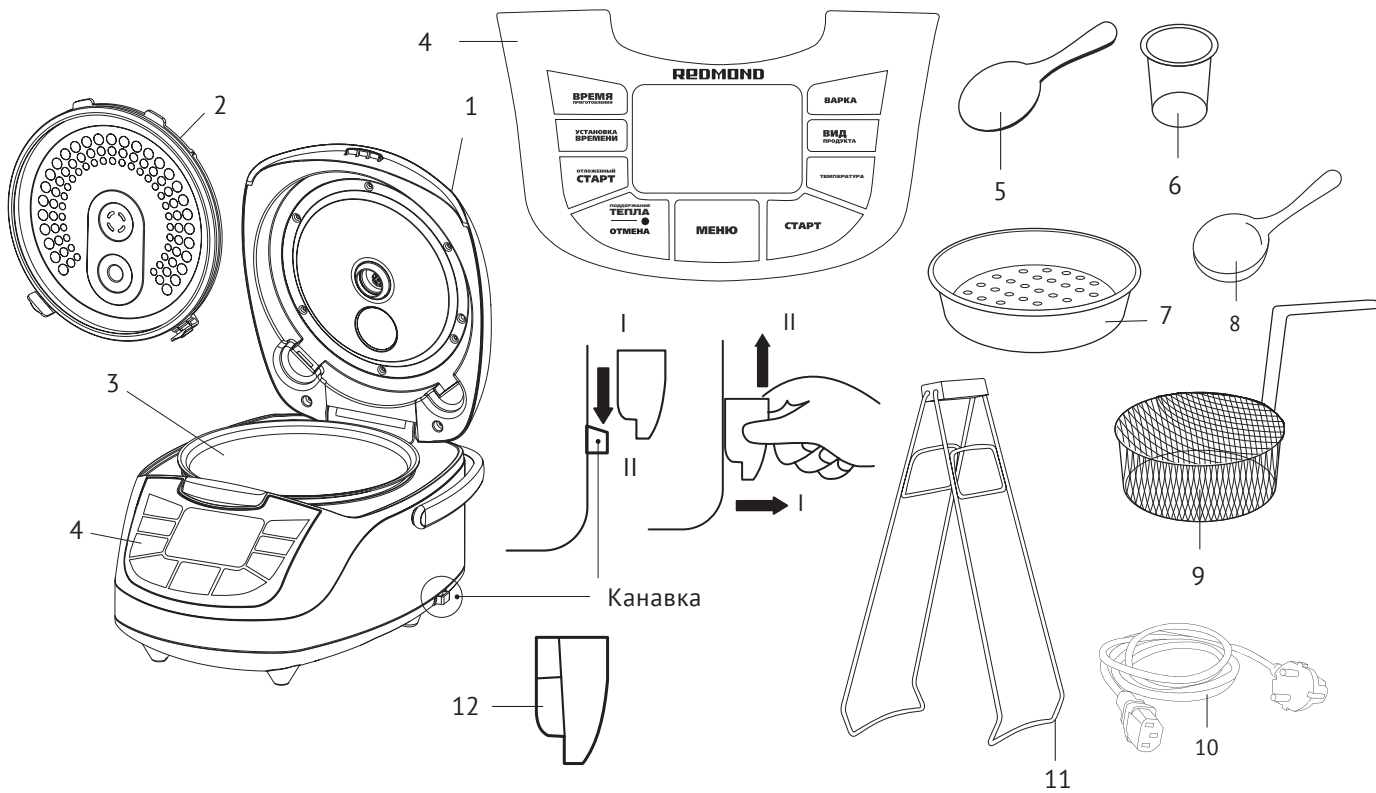


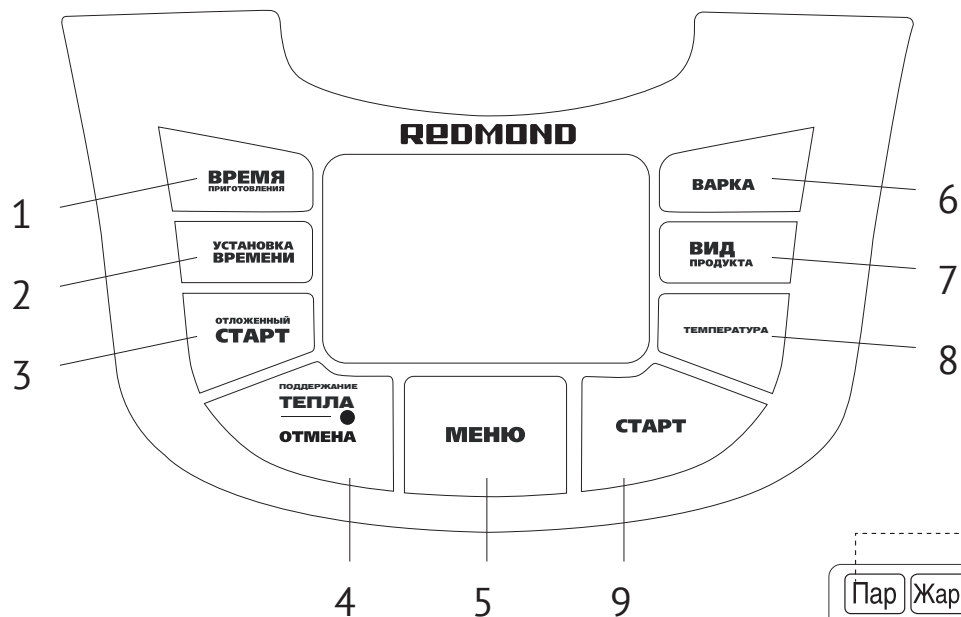
REDMOND

Мультиварка RMC-M4502



Руководство по эксплуатации





RUS	4
UKR	19
KAZ	24
UZB	29
ROU	34

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике REDMOND. REDMOND — это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к покупателям. Надеемся, что и в будущем вы будете выбирать изделия нашей компании.

Мультиварка REDMOND RMC-M4502 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделью, мы старались учесть важнейшие запросы потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-M4502, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка REDMOND RMC-M4502 также существенно экономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

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

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 120 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке REDMOND RMC-M4502 можно создать практически любые блюда — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

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

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

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



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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, быто-

вых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

- Перед включением устройства в электросеть проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

STOP

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.

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

STOP

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или про-

водится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

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

STOP ЗАПРЕЩЕНА эксплуатация прибора при любых неисправностях!

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики.....	6
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	7
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	8
Перед началом эксплуатации	8
Установка часов	8
Установка времени приготовления	8
Функция «Отложенный старт»	8
Установка таймера	9
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	9
Функция разогрева блюд	9
Общий порядок действий при использовании автоматических программ	9
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	10
Программа «ПАР» (приготовление на пару)	10
Программа «ЖАРКА»	10
Программа «ТУШЕНИЕ»	10
Программа «ВАРКА»	10

Программа «ПАСТА» (приготовление макарон).....	10
Программа «СУП».....	11
Программа «ВЫПЕЧКА»	11
III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	11
IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ	11
Правила по уходу и очистке прибора	11
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	12
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	12
Сводная таблица времени приготовления различных продуктов на пару.....	14
Рекомендации по настройкам температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	15
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	16
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	17
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	18
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	18

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M4502
Мощность	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши	антипригарное керамическое ANATO® (Корея)
Паровой клапан.....	съёмный
Дисплей	ЖК, монохромный

Программы

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

Функции

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

Комплектация

Мультиварка с установленной внутрь чашей	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина для жарки во фритюре.....	1 шт.
Щипцы для извлечения чаши	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Книга «120 рецептов»	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

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

Устройство прибора A1

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

Панель управления A2

1. «Время приготовления» — ввод значений часов и минут при установке текущего времени (часов), времени приготовления и времени отложенного старта.
2. «Установка времени» — переход в режим установки времени и выбор между значениями часов и минут при установке текущего времени (часов); времени приготовления; времени отложенного старта.
3. «Отложенный старт» — переход в режим установки текущего времени (часов); выбор одного из двух таймеров отложенного старта.

4. «Поддержание тепла / Отмена» — отключение функции поддержания температуры готовых блюд; включение и отключение режима разогрева; отмена всех программ и настроек (кроме настроек текущего времени).
5. «Меню» — выбор автоматической программы приготовления.
6. «Варка» — выбор категории блюда (подпрограммы) в программе «ВАРКА».
7. «Вид продукта» — выбор вида продукта (подпрограммы) в программах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР».
8. «Температура» — установка температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».
9. «Старт» — включение заданной программы приготовления.

Устройство дисплея A2

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

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (см. «Уход за мультиваркой»).



После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Перед началом эксплуатации

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

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

Установка часов

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

Установка времени приготовления

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

1. Нажмите кнопку «Установка времени», начнет мигать индикатор минут. Нажатием кнопки «Время приготовления» установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени.

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



ВАЖНО!

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

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

Функция «Отложенный старт»

Позволяет задать точное время, к которому должна быть выполнена автоматическая программа приготовления. Отложить процесс приготовления можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки 10 минут.

Прибор оборудован двумя независимыми таймерами, позволяющими запомнить время, к которому наиболее часто готовится еда.

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

Установка таймера

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

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



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

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

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Запускается автоматически в режиме ожидания вместе с началом выбранной программы приготовления и после ее окончания поддерживает температуру готового блюда на уровне 70-75°C в течение 24 часов. При

включении автоподогрева индикатор кнопки «Поддержание тепла / Отмена» светится, по окончании программы приготовления на дисплее отображается отсчет времени работы в данном режиме.

Функция разогрева блюд

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

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится индикатор соответствующей программы).
5. Если в программе предусмотрен выбор вида продукта, выберите соответствующую подпрограмму нажатием кнопки «Вид продукта» (для программ «МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА») или «ВАРКА» (для программы «ВАРКА»). Для каждой подпрограммы установлено собственное значение времени приготовления по умолчанию, которое отображается на дисплее прибора.
6. Вы можете изменить установленное по умолчанию значение времени.
7. При необходимости установите время отложенного старта (см. Функция «Отложенный старт»). Функция «Отложенный старт» недоступна при использовании программ «ЖАРКА» и «ПАСТА».
8. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку «Старт». Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Поддержание тепла / Отмена». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления.

- О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Поддержание тепла / Отмена»).
- Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрева нажмите кнопку «Поддержание тепла / Отмена».



Функция «Отложенный старт» недоступна при использовании программ «ЖАРКА» и «ПАСТА».

В программе «ПАР» обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программах «МУЛЬТИПОВАР», «ЖАРКА» — после выхода прибора в рабочий режим; в программе «ПАСТА» — после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Старт».

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M4502 заменит на вашей кухне целый ряд приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или найденному в Интернете.

Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЫБА». Температура приготовления по умолчанию — 160°C.

Диапазон ручной регулировки времени приготовления: от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 1 минуту для интервала до 1 часа или 5 минут — для интервала от 1 до 12 часов.

Диапазон ручной регулировки температуры (изменяется нажатием кнопки «Температура»): 40-160°C с шагом изменения в 5°C.

Программа «ПАР» (приготовление на пару)

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, мяса, рыбы, диетических и вегетарианских блюд, мант и детского меню. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЫБА». Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

Для приготовления на пару используйте специальный контейнер (входит в комплект):

- Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.

- 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.
- Следуйте указаниям п. 3-10 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки овощей, мяса, рыбы, морепродуктов, полуфабрикатов и т. д. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранного вида продукта: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЫБА». Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Разрешается жарить продукты при открытой крышке прибора.

Программа «ТУШЕНИЕ»

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

Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления риса, гречки и рассыпчатых каш из круп. Время приготовления по умолчанию зависит от выбранной подпрограммы: «ЭКСПРЕСС», «ОБЫЧНАЯ», «КАША». Возможно ручная настройка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту («ВАРКА — ЭКСПРЕСС», «ВАРКА — КАША») и от 30 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут («ВАРКА — ОБЫЧНАЯ»).

При приготовлении молочных каш рекомендуется:

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

Программа «ПАСТА» (приготовление макарон)

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали и т. д., отваривания яиц и сосисок. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в

1 минуту. Программа предусматривает предварительное закипание воды, после чего звучит сигнал, информирующий о необходимости загрузки ингредиентов с последующим нажатием кнопки «Старт», после чего начинается обратный отсчет времени приготовления.

Отмерьте ингредиенты по рецепту, положите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.

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

Программа «СУП»

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

Программа «ВЫПЕЧКА»

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

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление йогурта
- Приготовление фондю
- Жарка во фритюре
- Выпечка хлеба
- Приготовление и разогрев детского питания
- Стерилизация посуды
- Пастеризация жидких продуктов

IV. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Правила по уходу и очистке прибора

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем протереть чашу и

внутреннюю крышку прибора 9-процентным раствором уксуса и в течение 15 минут прокипятить половинку лимона в программе «ПАР – РЫБА».

Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования.

i ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для очистки прибора абразивные и химически агрессивные вещества, губки с абразивным покрытием.

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

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

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

Очистка внутренней алюминиевой крышки

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

Очистка парового клапана. Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки (в направлении **OPEN**) до упора, чтобы открыть паровой клапан.
3. Аккуратно извлеките резиновый клапан из фиксатора, промойте его, фиксатор и крышку в соответствии с правилами ухода и очистки. **Внимание! Во избежание деформации клапана запрещается его скручивать и вытягивать.**

4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резиновый клапан в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке (в направлении **CLOSE**). Установите крышку парового клапана на крышке прибора назад выступом для извлечения.

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

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины проблемы	Способы решения				
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована. 				
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	<ul style="list-style-type: none"> Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска. 				
<ul style="list-style-type: none"> Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке. 	<ul style="list-style-type: none"> Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту. 				
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.				
При жарке: <table border="1" data-bbox="348 925 765 1031"> <tr> <td data-bbox="348 925 765 978">Вы залили в чашу слишком много растительного масла.</td> <td data-bbox="770 925 1566 978"> <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. </td> </tr> <tr> <td data-bbox="348 981 765 1031">Избыток влаги в чаше.</td> <td data-bbox="770 981 1566 1031">Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.</td> </tr> </table>	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.	
Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	<ul style="list-style-type: none"> При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта. 				
Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.				
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью.	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.				

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

Продукт переварился

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

При варке продукт выкипает

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

Блюдо пригорает

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

Продукт потерял форму нарезки

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

Выпечка получилась влажной

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

Выпечка не поднялась

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

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

Сводная таблица времени приготовления различных продуктов на пару

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

№	Продукт	Вес, г / Кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
10	Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	1 ч 20 мин
11	Овощи (свежемороженные)	500	500	15
12	Яйцо на пару	3 шт.	500	10

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

Рекомендации по настройкам температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

Рабочая температура, °С	Рекомендации по использованию (смотрите книгу рецептов)
40	Приготовление йогуртов
45	Закваска
50	Брожение
55	Приготовление помадки
60	Приготовление зеленого чая, детского питания
65	Варка мяса в вакуумной упаковке
70	Приготовление пунша
75	Пастеризация, приготовление белого чая
80	Приготовление глинтвейна
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90	Приготовление красного чая
95	Приготовление молочных каш
100	Приготовление безе или варенья
105	Приготовление холодца
110	Стерилизация
115	Приготовление сахарного сиропа
120	Приготовление рульки
125	Приготовление тушеного мяса

Рабочая температура, °С	Рекомендации по использованию (смотрите книгу рецептов)
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы, мяса, рыбы, приготовление картофеля фри, куриных наггетсов

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, ч	Ожидание выхода на рабочую температуру	Автоподогрев
Приготовление на пару	Приготовление на пару овощей	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	24	+	+
	Приготовление на пару мяса, мантов	40 мин				
	Приготовление на пару рыбы	15 мин				
Жарка	Жарка овощей	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	+
	Жарка мяса	40 мин				
	Жарка рыбы	15 мин				
Тушение	Тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки	1 ч	10 мин – 12 ч / 5 мин	24	-	+
Мультиповар	Приготовление любых блюд по заданным пользователем вручную установкам температуры и времени	Приготовление овощей	15 мин	24	+	+
		Приготовление рыбы	20 мин			
		Приготовление мяса	40 мин			
Паста (макароны)	Приготовление макаронных изделий,пельменей, хинкали и т. д. Отваривание сосисок и яиц	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	-	+	+

Программа		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, ч	Ожидание выхода на рабочую температуру	Автоподогрев
Варка	Экспресс	Приготовление риса, гречи и рассыпчатых каш из круп	25 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24	–	+
	Обычная	Приготовление плова	1 ч	30 мин – 2 ч / 5 мин	24	–	+
	Каша	Приготовление молочных каш. Варка овощей	10 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24	–	+
Суп		Рекомендуется для приготовления различных первых блюд	1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	24	–	+
Выпечка		Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), различных запеканок и суфле	1 ч	30 мин – 4 ч / 5 мин	24	–	+

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(в комплект поставки не входят)

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

RAM-CL1 – универсальные щипцы для чаши

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

RHP-M02 – ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Вы можете использовать ветчинницу в мультиварке, в духовом шкафу, аэрогриле или просто в кастрюле подходящего объема на плите.

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

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

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

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

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

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

RB-S500 — стальная чаша

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

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

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

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

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата


покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

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

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

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

i 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.

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог з техніки безпеки і правил експлуатації приладу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед підключенням приладу до електромережі перевірте, чи співпадає її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку цього виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживчу потужність приладу, – невідповідність параметрів може призвести до короткого замикання або займання кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – ця обов'язкова вимога захисту від вра-

ження 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 рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахилийтеся над приладом під час відкривання кришки.*

- Вимикайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електродріт сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за дріт.
 - Не простягайте кабель електроживлення в дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрокабель не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями меблів.
- STOP** *Пам'ятайте: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може призвести до несправностей, які не відповідають умовам гарантії, а також до ураження електрострумом. Пошкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.*
- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте його під час роботи – це може привести до перегрівання і поламки пристрою.
 - Заборонена експлуатація приладу на відкритому повітрі – попадання вологи або сторонніх предметів в сере-

дину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.

- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.

STOP

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

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

пристрою не повинно здійснюватися дітьми без догляду дорослих.

- Заборонений самостійний ремонт приладу або внесення змін до його конструкції. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.

STOP

УВАГА! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

Технічні характеристики

МодельRMC-M4502
Потужність860-1000 Вт
Напруга220-240 В, 50 Гц
Захист від ураження електричним струмомклас I
Об'єм чаші5 л
Покриття чашіантипригарне керамічне Anato® (Корея)
Паровий клапанзмінний
ДисплейПК, монохромний

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР)
2. ПАР – МЯСО (ПАРА – М'ЯСО)
3. ПАР – РИБА (ПАРА – РИБА)
4. ПАР – ОВОЩИ (ПАРА – ОВОЧІ)
5. ЖАРКА – М'ЯСО (СМАЖЕННЯ – М'ЯСО)
6. ЖАРКА – РИБА (СМАЖЕННЯ – РИБА)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (СМАЖЕННЯ – ОВОЧІ)
8. ТУШЕННЯ (ТУШКУВАННЯ)
9. ВАРКА – ОБЫЧНАЯ (ВАРИННЯ – ЗВИЧАЙНЕ)
10. ВАРКА – ЭКСПРЕСС (ВАРИННЯ – ЕКСПРЕСС)
11. ВАРКА – КАША (ВАРИННЯ – КАША)

12. ПАСТА (МАКАРОНИ)
13. СУП (СУП)
14. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)

Функції

Вибір температури приготування існує
Функція відкладеного стартудо 24 годин, 2 таймери
Функція розігрівання стравдо 24 годин
Автопідігрівдо 24 годин

Комплектація

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

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

Пристрій моделі A1

1. Кришка зі знімним паровим клапаном
2. Внутрішня алюмінієва кришка
3. Знімна чаша RB-C502
4. Панель управління з РК-дисплеєм
5. Плоска ложка
6. Мірна склянка
7. Контейнер для приготування на парі
8. Черпак
9. Кошик для смаження у фритюрі
10. Кабель електроживлення
11. Щипці для видалення чаші
12. Утримувач черпака/ложки

Призначення кнопок A2

1. «Время приготовления» («Час приготування») – налаштування значень годин і хвилин під час налаштування поточного часу; під час налаштування таймерів відкладеного старту; під час налаштування часу приготування в програмі.
2. «Установка времени» («Налаштування часу») – вибір «години»/«хвилини» в режимах налаштування поточного часу, відкладеного старту або часу приготування.
3. «Отложенный старт» («Відкладений старт») – вхід в режим налаштування поточного часу; вибір одного з двох таймерів відкладеного старту.

4. «Поддержание тепла / Отмена» («Підтримка тепла / Відміна») – відключення функції підтримки температури готових страв; включення і відключення режиму розігрівання; відміна усіх програм і налаштувань, окрім налаштувань поточного часу.
5. «Меню» – вибір програми приготування.
6. «Варка» («Варіння») – вибір підпрограми в програмі «ВАРКА».
7. «Вид продукта» («Вид продукту») – вибір виду продукту в програмах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР».
8. «Температура» – зміна температури приготування в програмі «МУЛЬТИПОВАР».
9. «Старт» – запуск програми приготування.

Будова дисплею A2

- A. Індикатор обраної програми приготування
- B. Індикатор поточного часу
- C. Індикатор часу приготування
- D. Індикатор таймерів 1 і 2 відкладеного старту
- E. Індикатор виду продукту на програмах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР»
- F. Індикатор підпрограм в програмі «ВАРКА»
- G. Індикатор температури приготування на програмі «МУЛЬТИПОВАР»

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

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

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

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед першим включенням

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

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

Налаштування годинника

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

Налаштування часу приготування

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

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

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

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

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

Функція «Відкладений старт»

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

Для налаштування таймера:

1. Натисненням кнопки «Меню» виберіть автоматичну програму.
2. Кнопками «Установка времени» і «Время приготовления» встановіть необхідний час роботи програми або залиште заводське значення часу приготування.
3. Натисненням кнопки «Отложенный старт» виберіть «ТАЙМЕР 1» або «ТАЙМЕР 2».
4. Натисненням кнопки «Установка времени» включіть режим налаштування годинника на таймері, індикатор годинника почне блимати.
5. За допомогою кнопки «Время приготовления» встановіть необхідне значення годин (крок налаштування – 1 година).
6. Повторним натисненням кнопки «Установка времени» включіть режим налаштування хвилин на таймері, індикатор хвилин почне блимати.
7. За допомогою кнопки «Время приготовления» встановіть необхідне значення хвилин (крок налаштування – 10 хвилин).
8. Після закінчення налаштування часу натисніть «Старт». Індикатори кнопок «Старт», «Поддержание тепла / Отмена» і «Отложенный старт» засвітяться. На дисплеї буде відображено час готовності страви.

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

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

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрів)

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

Функція розігрівання страв

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

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

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

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

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

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

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

Час приготування за замовчуванням залежить від обраного виду продукту: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЬБА». Температура приготування за замовчуванням — 160°C.

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

Діапазон ручного регулювання температури (змінюється натисненням кнопки «Температура»): 40-160°C з кроком зміни 5°C.

Програма «ПАР» (приготування на парі)

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

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

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

Програма «ЖАРКА»

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

Програма «ТУШЕНИЕ»

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

Програма «ВАРКА»

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

Під час варіння молочних каш рекомендується:

- ретельно промити усі крупи з цілісного зерна (рис, гречка, пшона і т.п.);
- перед приготуванням змащувати чашу мультіварки вершковим маслом;
- суворо дотримуватися пропорцій, вказаних в книзі рецептів, змінювати кількість інгредієнтів пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Програма «ПАСТА» (приготування макаронів)

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

i Під час приготуванні деяких продуктів (макаронів, пельменів і т.п.) утворюється піна. Для запобігання її можливого відтікання за межі чаші можна користуватися з відкритою кришкою.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, а також компотів і напоїв. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

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

III. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перш ніж приступати до очищення приладу, переконаєтесь, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Перед першим використанням або для видалення сторонніх запахів після приготування рекомендуємо протерти чашу і внутрішню кришку приладу 9-процентним розчином оцту і впродовж 15 хвилин прокип'ятити половинку лимона в програмі «ПАР — РЬБА».

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

STOP При очищенні забороняється використовувати абразивні речовини, губки з абразивним покриттям і хімічно агресивні речовини.

Забороняється занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води.

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

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

Внутрішню кришку від'єднайте, натиснувши до центру два пластикові фіксатори на нижній стороні основної кришки і без зусилля потягнувши внутрішню кришку на себе і вниз. Очистіть поверхні обох кришок і протріть їх насухо. Потім вставте внутрішню кришку в пази основної і зафіксуйте її, з невеликим зусиллям натиснувши на фіксатори до появи звуку клацання.

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

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

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

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

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На цей виріб надається гарантія строком на 2 роки з моменту його придбання. Впродовж гарантійного періоду виробник зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання. Гарантія набуває чинності тільки у тому випадку, якщо дата купівлі підтвержена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Справжня гарантія признається лише у тому випадку, якщо прилад застосовувався відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був пошкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектність виробу. Ця гарантія не поширюється на природний знос виробу і витратні матеріали (фільтри, лампочки, керамічні і тефлонові покриття, гумові ущільнювачі і т.д.).

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

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

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

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



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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Қауіпсіздік техникасы талаптары мен бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін өндіруші жауапкершілікке тартылмайды.
- Аспап тек тұрмыстық пайдалануға арналған. Құрылғының өндірістік немесе кез келген басқа пайдаланылуы бұйымды дұрыс пайдалану ережелерінің бұзылысы болып табылады.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз – параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.

STOP

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап жұмыс істеп тұрғанда оның корпусы, табағы мен металдық бөлшектері қызады! Абай болыңыз! Асханалық қолғапты

пайдаланыңыз. Ыстық буға күйіп қалмау үшін қақпақты ашқанда құрылғының үстінде еңкеймеңіз.

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
 - Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.
- STOP** *Есте сақтаңыз: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.*
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады – құрылғы корпусының ішіне ылғал немесе бөтен заттар тисе, қатты зақымдар болуы мүмкін.
 - Аспапты тазалаудың алдында ол электр желіден ажыратылғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз.

Аспапты тазалау бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

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

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

STOP НАЗАРАУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақау болғанда пайдалануға тыйым салынады.

Техникалық сипаттамалар

Үлгі	RMC-M4502
Қуаты	860-1000 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Электр тоғымен зақымданудан қорғау	I класс
Табақтың көлемі	5 л
Табақтың жабындысы	күйікке қарсы қыш Anato® (Корея)
Бу клапаны	шешілмелі
СК-дисплей	монохромды

Бағдарламалар

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

Функциялар

Әзірлеу температурасын таңдау	бар
Шегерілген старт функциясы	24 сағатқа дейін, 2 таймер
Тағамды ысыту функциясы	24 сағатқа дейін
Автомсыту	24 сағатқа дейін

Жинағы

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

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

Үлгінің құрылымы A1

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

Түймешіктердің мақсаты A2

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

Дисплейдің құрылымы A2

- A. Таңдалған әзірлеу бағдарламасының индикаторы
- B. Ағымдағы уақыт индикаторы
- C. Әзірлеу уақытының индикаторы
- D. Шегерілген старттың 1 және 2 таймерлерінің индикаторы
- E. «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламаларында азық түрінің индикаторы
- F. «ВАРКА» бағдарламасында ішкі бағдарламалар индикаторы
- G. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасының индикаторы

I. ПАЙДАЛАНУДЫҢ АЛДЫНДА

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

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

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

⚠ Тасымалдау немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағатқа бөлме температурасында ұстау керек.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Алғаш рет қосудың алдында

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

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

Сағатты орнату

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

Әзірлеу уақытын орнату

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

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

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

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

REDMOND RMC-M4502 мультипісіргіші энергияға тәуелсіз жадыға ие. Электр қоректену 10 минутқа дейін уақытша өшікенде шегерілген стартты қоса, барлық тапсырылған теңшелімдер сақталады.

«Шегерілген старт» функциясы

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

Таймерді теңшеу үшін:

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

7. «Время приготовления» түймешігінің көмегімен қажетті минуттар мәнін орнатыңыз (орнату қадамы – 10 минут).
8. Уақытты орнату аяқталысымен «Старт» басыңыз. «Старт», «Поддержание тепла / Отмена» және «Отложенный старт» түймешіктерінің индикаторы жанады. Дисплейде тағам дайындығының уақыты көрінеді.

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

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

Дайын тағам температурасын ұстау функциясы (автоысыту)

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

Тағамды ысыту функциясы

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

Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда әрекеттердің жалпы тәртібі

1. Қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Құрамдастарды әзірлеу бағдарламасына сәйкес мультипісіргіш табағына орналастырыңыз және оны аспаптың корпусына енгізіңіз. Сұйықтықпен қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгіден төмен болғанын байқаңыз. Табақ қисаймай орнатылғанына және қыздыру элементіне тығыз тиетініне көз жеткізіңіз.
3. Мультипісіргіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
4. «Меню» түймешігін басып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде тиісті бағдарламаның индикаторы жанады).
5. Егер бағдарламада азық түрін таңдау қарастырылса, «Вид продукта» түймешігін («МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА» бағдарламалары үшін) немесе «ВАРКА» түймешігін («ВАРКА» бағдарламасы үшін) басып тиісті бағдарламаны таңдаңыз.

- Әр ішкі бағдарлама үшін аспап дисплейінде көрінетін әзірлеу уақытының өзіндік мәні әдепкі орнатылған.
- Әдепкі орнатылған уақыт мәнін өзгерте аласыз.
 - Қажет болғанда шегерілген старт уақытын орнатыңыз.
 - Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. «Старт» және «Поддержание тепла / Отмена» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Орнатылған бағдарлама орындала бастайды және әзірлеу уақыты керісінше есептеледі.
 - Әзірлеу уақыты аяқталғаны туралы дыбыс сигналы ескертеді. Ары қарай аспап автоысыту режиміне ауысады («Поддержание тепла / Отмена» түймешігінің индикаторы жанады).
 - Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу үдерісін немесе автоысытуды үзу үшін «Поддержание тепла / Отмена» түймешігін басыңыз.

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

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

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

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

Әдепкі әзірлеу уақыты таңдалған азық түріне байланысты: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЫБА». Әдепкі әзірлеу температурасы – 160°C.

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

Температураны қолмен реттеу аралығы («Температура» түймешігі басылып өзгертіледі): 5°C өзгеру қадамымен 40-160°C.

«ПАР» бағдарламасы (буда әзірлеу)

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

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

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

«ЖАРКА» бағдарламасы

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

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

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

«ВАРКА» бағдарламасы

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

Сүтті ботқаларды пісіргенде келесіге кеңес беріледі:

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

«ПАСТА» бағдарламасы (макарон әзірлеу)

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

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

«СУП» бағдарламасы

Әртүрлі сұйық тағамды, сонымен қатар компоттар мен сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

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

III. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

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

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

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

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

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

Негізгі қақпақтың төменгі жағындағы екі пластмассалық бекітілші орталыққа қарай басып және ішкі қақпақты күш салмай өзіңізге қарай және төмен тартып оны ажыратыңыз. Екі қақпақ беттерін тазалаңыз және құрғатып сүртіңіз. Одан кейін ішкі қақпақты негізгісінің қуыстарына енгізіңіз, бекітілшітерді біраз күш салып сыртыл естілгенше басып, бекітіңіз.

Бу клапаны қақпағын біраз күш салып жоғары және өзіңізге қарай тартып, абайлап шешіңіз. Көрсеткіштің бағытымен бекітілші басыңыз және люк қақпағын ашыңыз. Бөлшектерді жуыңыз, кептіріңіз, біріктіріп жинаңыз және бу клапанын шығаруға арналған шығыңқы жерін артқа қаратып аспап қақпағына орнатыңыз.

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

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА

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

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

Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-ші және 7-шы белгілер айды, 8-ші – құрылғы шыққан жылды білдіреді.

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

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

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйымға сатып алынған сәттен 2 жыл мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе құрыдың сапасы жетіспеушілігінен туындаған кез келген зауыттық ақауларды жоюға міндеттенеді. Кепілдік тек сатып алу күні түпнұсқалық кепілдік талонында дүкен мөрмен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемей нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.).

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

Аспаптың өндірілген кезі бұйым корпусындағы сәйкестендіру жапсырмасында орналасқан сериялық нөмірден табуға болады.



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

XAVFSIZLIK CHORALARI

- Texnika xavfsizligi talablari va mahsulotdan foydalanish qoidalariga rioya etilmasligi oqibatida kelib chiqqan nosozliklar uchun ishlab chiqaruvchi javobgar bo'lmaydi
- Ushbu elektr jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Asbobni elektr tarmog'iga ulashdan oldin uning kuchlanishi asbob elektr manbasining nominal kuchlanishi bilan mos kelish-kelmasligini tekshirib ko'ring (mahsulot texnik tavsifiga yoki unga zavodda o'rnatilgan taxtachaga qarang).
- Asbob iste'mol qiluvchi quvvat uchun mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning – parametrlarning mos

kelmasligi qisqa tutashish yuz berishiga yoki kabeldan o't chiqishiga olib kelishi mumkin.

UZB

- Asbobni faqat zaminlashga ega bo'lgan rozetkalariga ulang – bu elektr toki urishidan muhofaza qilish majburiy talabi. Uzaytirgichdan foydalanayotganda u ham zaminlashga ega ekaniga ishonch hosil qiling.

STOP

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

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

STOP

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

- Asbobni yumshoq yuzaga o'ratmang, asbob ishlayotgan paytda uning ustini yopmang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
 - Asbobdan ochiq havoda foydalanish taqiqlangan – qurilma qobig'ining ichiga suv yoki begona predmetlar tushishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
 - Asbobni tozalashdan oldin u elektr tarmog'idan uzilgani va to'liq sovganiga ishonch hosil qiling. Asbobni tozalash bo'yicha yo'l-yo'riqlarga qat'iy rioya qiling.
- STOP** *Asbob qobig'ini suv ichiga solish yoki uni oqar suv ostiga joylashtirish TAQIQLANADI!*
- Ushbu jihoz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan chetlanishlarga ega bo'lgan yoki tajribasi va bilimi yetarli bo'lmagan kishilar (jumladan bolalar) tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, bunday shaxslar ustidan nazorat olib borilayotgan

yoki ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan ularga ushbu jihozdan foydalanish bo'yicha ko'rsatmalar berish o'tkazilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz, uning ehtiyot qismlari hamda uning qadog'i bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymaslik uchun bolalar ustidan nazoratni amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan kattalar nazoratsiz o'tkazilishi mumkin emas.

- Asbobni mustaqil ta'mirlash yoki uning konstruktsiyasini o'zgartirish man etiladi. Asbobga xizmat ko'rsatish va uni ta'mirlash bo'yicha ishlarning barchasini maxsus servis-markaz bajarishi lozim. Noprofessional bajarilgan ish asbobning buzilishiga, jarohtlanish hamda mol-mulkning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

STOP *DIQQAT! Har qanday nosozlik yuz berganda asbobdan foydalanish taqiqlanadi.*

Texnik tavsifi

Model	RMC-M4502
Quvvati.....	860-1000 Vt
Kuchlanish	220-240 V, 50 Gts
Elektr toki urishidan himoyalash.....	I sinf
Kosa hajmi	5 l
Kosa qoplamasi	kuyishga bardosh keramik Anato® (Koreya)
Bug' klapani	ajraladigan
SK-display	monoxromli

Dasturlar

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

Funksiyalar

Tayyorlash temperaturasini tanlash	bor
Kechiktirilgan start funksiyasi	24 soatgacha, 2 taymer
Taomlarni isitish funksiyasi	24 soatgacha
Avtoqizitish	24 soatgacha

Butlanishi

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

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

Model tuzilishi A1

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

Knopkalarning vazifasi A2

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

Display tuzilishi A2

- A. Tanlangan tayyorlash dasturi indikator
- B. Joriy vaqt indikator
- C. Tayyorlash vaqti indikator
- D. 1 va 2 kechiktirilgan start taymerlari indikator
- E. «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» dasturlarida mahsulot turi indikator
- F. «ВАРКА» dasturida kichik dasturlar indikator
- G. «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash temperaturasi indikator

I. FOYDALANISHGA KIRISHISHDAN OLDIN

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

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

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

 *Tashiqandan yoki quy i haroratlarda saqlagandan keyin jihozni yoqish oldidan xona haroratida kamida 2 soat ishlatmasdan saqlab turish kerak.*

II. MULTIVARKADAN FOYDALANISH**Birinchi marta yoqishdan oldin**

Asbobni qattiq tekis gorizontal yuzga ustiga shunday qo'yingki, bug' klapanidan chiquvchi qaynoq bug' devordagi gulqoq'ozlarga, dekorativ qoplamalarga, elektron asboblarga hamda oshiqcha namlik va temperaturadan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa aшыolar yoki materiallarga tegmasin.

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

Soatni o'rnatish

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


Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RMC-M4502 multivarkasida har bir dastur uchun zavodda o'rnatilgan tayyorlash vaqtini qo'lda o'zgartirish imkoniyati

nazarda tutilgan. O'zgartirish qadami va belgilanishi mumkin bo'lgan vaqt diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi.

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

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

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

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

«Отложенный старт» funksiyasi

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

Taymerni sozlash uchun:

1. «Меню» knopkasini bosish orqali tayyorlash avtomatik dasturni tanlang.
2. «Установка времени» va «Время приготовления» knopkalari yordamida dasturning kerakli ish vaqtini o'rnatir yoki zavodda o'rnatilgan tayyorlash vaqti qiymatlarini qoldirir.
3. «Отложенный старт» tugmasini bosish orqali «ТАЙМЕР 1» yoki «ТАЙМЕР 2» ni tanlang.
4. «Установка времени» knopkasini bosish orqali taymerda soatni o'rnatir rejimini yoqing, soatlar indikator lipillay boshlaydi.

5. «Время приготовления» knopkasi yordamida soatning kerakli qiymatini oʻrnatish (oʻrnatish qadami – 1 soat).
6. «Установка времени» knopkasini qayta bosish orqali taymerda minutni oʻrnatish rejimini yoqing, minutlar indikatorlari lipilay boshlaydi.
7. «Время приготовления» knopkasi yordamida minutning kerakli qiymatini oʻrnatish (oʻrnatish qadami – 10 minut).
8. Vaqtni oʻrnatishni yakunlagach, «Старт» knopkasini bosib, «Старт», «Поддержание тепла / Отмена» va «Отложенный старт» knopkalarining indikatorlari yana boshlaydi. Displayda taom tayyor boʻladigan vaqt aks etadi.

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

«Отложенный старт» funktsiyasida vaqtni oʻrnatayotganda baʼzi bir dasturlarda vaqtni hisoblash faqat asbob belgilangan ishchi temperaturoga chiqqanidan keyin boshlanishini eʼtiborga olish zarur.

Tayyor taomlar temperaturasini quvvatlash (avtoqizitish) funktsiyasi

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

Taomlarni isitish funktsiyasi

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

Автоматик dasturlardan foydalanganda harakatlar umumiy tartibi

1. Kerakli ingredientlarni tayyorlang (oʻlchab ajrating).
2. Ingredientlarni kosa ichida tayyorlash dasturiga muvofiq joylashtiring va kosani asbob qobigʻi ichiga oʻrnatib. Barcha ingredientlar, shu jumladan suyuqlik kosaning ichki yuzasidagi eng yuqori sath belgisidan pastda turishini kuzating. Kosa qiyshiq oʻrnatilmaganiga va qizitish elementiga tegib turganiga ishonch hosil qiling.
3. Multivarka qopqogʻini qirs etgan tovush chiqqunga qadar berkiting. Asbobni elektr tarmogʻiga ulang.
4. «Меню» knopkasini bosib kerakli tayyorlash dasturini tanlang (displayda tegishli dastur indikatorlari yonadi).

5. Agar dasturda mahsulot turini tanlash nazarda tutilgan boʻlsa, «Вид продукта» knopkasini («МУЛЬТИПОВАР», «ПАР», «ЖАРКА» dasturlari uchun) yoki «ВАРКА» knopkasini («ВАРКА» dasturi uchun) bosish orqali tegishli kichik dasturni tanlang. Har bir kichik dastur uchun oʻz tayyorlash vaqti qiymati zavodda oʻrnatilgan boʻlib, u asbob displayda aks etadi.
6. Siz zavodda oʻrnatilgan vaqt qiymatini oʻzgartirishingiz mumkin.
7. Zarur holda kechiktirilgan start vaqtini oʻrnatg.
8. Tayyorlash dasturini ishga tushirish uchun «Старт» knopkasini bosib. «Старт» va «Поддержание тепла / Отмена» knopkalarining indikatorlari yonadi. Oʻrnatilgan dasturni bajarish va tayyorlash vaqtini oʻrta qarab hisoblash jarayoni boshlanadi.
9. Tayyorlash dasturining ishi yakunlangani haqida sizni tovushli signal xabardor qiladi. Shundan soʻng asbob avtoqizitish rejimiga oʻtadi («Поддержание тепла / Отмена» knopkasi indikatorlari yonadi).
10. Kiritilgan dasturni bekor qilish, tayyorlash yoki avtoqizitish jarayonini toʻxtatish uchun «Поддержание тепла / Отмена» knopkasini bosib.

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

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

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi

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

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

Temperaturani qoʻlda sozlash diapazoni («Температура» knopkasini bosish yoʻli bilan oʻzgartiriladi): 40-160°C, bunda oʻzgartirish qadami – 5°C.

«ПАР» dasturi (bugʻda pishirish)

Sabzavotlar, goʻsht, baliq goʻshti, parhez va vegetariancha taomlar, manti, bolalar uchun taomlarni bugʻda pishirish uchun tavsiya etiladi. Zavodda oʻrnatilgan tayyorlash vaqti tanlangan mahsulot turi: «ОВОЩИ», «МЯСО», «РЫБА» ga bogʻliq. Tayyorlash vaqti di-

apazoni 5 minutdan 1 soatgacha oʻrnatilishi mumkin, bunda oʻrnatish qadami – 1 minut.

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

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

«ЖАРКА» dasturi

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

«ТУШЕНИЕ» dasturi

Sabzavotlar, goʻsht, baliq goʻshti, dengiz mahsulotlarini dimlash, shuningdek ilvira tayyorlash hamda issiqlik bilan qoʻshimcha ishlov berishni talab qiluvchi boshqa taomlarni tayyorlash uchun tavsiya etiladi. Tayyorlash vaqti diapazoni 10 minutdan 12 soatgacha qoʻlda oʻrnatilishi mumkin, bunda oʻrnatish qadami – 5 minut.

«ВАРКА» dasturi

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

Sutli boʻtqalarni pishirganda quyidagilar tavsiya etiladi:

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

«ПАСТА» dasturi (makaron tayyorlash)

Makaron mahsulotlari, chuchvara, manti va shu kabilar tayyorlash, tuxum va sosiskalarni qaynatish uchun tavsiya etiladi. Tayyorlash vaqti diapazoni 2 minutdan 20 minutgacha qo'lda o'rnatilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 1 minut. Dasturni ishga tushirgandan so'ng suv qaynaganidan darak beruvchi tovushli signal yangrashini kuting, so'ng ingreedyentlarni soling, asbob qopqog'ini yoping va «Старт» knopkasini bosing. Shundan keyin tayyorlash vaqtini ortga qarab hisoblash boshlanadi.

Ayrim mahsulotlar (makaron, chuchvara va sh. k.) ni pishirish vaqti do'p'ik hosil bo'ladi. Ko'p'ik kosadan toshib chiqishining oldini olish uchun taomni asbob qopqog'ini yopmasdan tayyorlash mumkin.

«СУП» dasturi

Turli suyuq ovqatlar (sho'rva, karam sho'rva, rassolnik, baliq sho'rvasi, sotyanka va sh. k.) ni pishirish, shuningdek kompot va ichimliklar tayyorlash uchun tavsiya etiladi. Tayyorlash vaqti diapazoni 10 minutdan 8 soatgacha qo'lda o'rnatilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 5 minut.

«БЫПЕЧКА» dasturi

Non mahsulotlari (keks, biskvit, pirog va sh.k.) ni tayyorlash uchun tavsiya etiladi. Tayyorlash vaqti diapazoni 30 minutdan 4 soatgacha qo'lda o'rnatilishi mumkin, bunda o'rnatish qadami – 5 minut.

III. TOZALASH VA QAROV

Asbobi tozalashga kirishishdan oldin u elektr tarmoqdan uzib qo'yilganiga va to'liq soviganiga ishonch hosil qiling. Birinchi marta ishlatishdan oldin yoki ovqat pishirgandan so'ng begona hidlarni bartaraf etish uchun kosani va asbobning ichki qopqog'ini 9 foizli sirk eritmasi bilan artish va yarimta limonni («ПАР – РЫБА» dasturida 15 minut mobaynida qaynatish tavsiya etiladi).

Asbobi tozalash uchun yumshoq matolarni va idish yuvish uchun vositalarni ishlatang. Asbobdan foydalanilganidan so'ng uni darhol tozalashni maslahat beramiz.

STOP *Tozalash chog'ida abraziv moddalar, abraziv qoplamali gubkalar va kimyoviy jihatdan agressiv moddalarni ishlatish taqiqlanadi. Asbob qobig'ini suvga solish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish man etiladi.*

Asbob qobig'ini tozalash zaruratga qarab amalga oshiriladi. Kosani har safar ishlatgandan so'ng tozalash tavsiya etiladi, uni idish yuvish mashinasida yuvish mumkin. Tozalash yakunlangandan so'ng kosaning tashqi yuzasini quruq qilib arting.

Asbobdan har safar foydalanigandan so'ng ichki aliyum qopqog' va bug' klapanini tozalash, shuningdek kondensat qatlami olib tashlash tavsiya etiladi.

Ichki qopqog'ni asosiy qopqog'ning quyi tomonidani ikki plastmasa qaydlagichni markaz tomonga qaratib bosish hamda ichki qop-

qog'ni o'zingiz tomonga va pastga qarata ohista tortish yo'li bilan ajratib oling. Ikkala qopqog' yuzasini tozalang va ularni quruq qilib arting. So'ng ichki qopqog'ni qaydlagichlarning pazlariga kiriting va qaydlagichlarni qirs etgan tovush eshitgunga qadar bosib o'rnatang.

Bug' klapanini uning qopqog'ini yuqoriga va o'zingizga qaratib ohista tortish orqali yechib oling. Zashchelkani mil yonalishida bosang va klapan qopqog'ini oching. Detallarni yuvib tozalang, quritang, qayta tering va bug' klapanini asbobning qopqog'iga chiqarib olish uchun b'rtig'ini kiritib o'rnatang.

Ovqat tayyorlash jarayonida hosil bo'ladigan va asbob qobig'idagi maxsus bo'shliqda kosa atrofida to'planadigan kondensat qatlami ni salfetka yordamida osongina olib tashlash mumkin.

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUHOJAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatolarni bartaraf qilish
E1 – E3	Tizim xatosi. Bosh-qaruv platosi yoki harorat datchiklari ishdan chiqqan bo'lishi mumkin	Jihozni elektr tarmog'idan uzang, uni sovutib. Qopqog'ni zich yoping. Agar nosozlikni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Nosozlik	Ehtimol tutilgan sababi	Nosozlikni bartaraf etish
Yo'qilma-yapti	Elektr tarmog'idan tok kelmayapti	Elektr tarmog'idagi kuchlanishni tekshiring
Taom had-dan tashqari uzoq tayyorlan-yapti	Elektr tarmog'idan kelayotgan tok oqimida uzilishlar mavjud	Elektr tarmog'idagi kuchlanishni tekshiring
	Kosa va qizituvchi element o'rtasiga begona predmet tushib qolgan	Begona predmetni olib tashlang
	Multivarka qobig'iga kosa tekis o'rnatilmagan	Multivarka qobig'iga kosani tekis o'rnatang
	Qizituvchi element ifloslangan	Asbobni elektr tarmog'idan uzang. Asbob sovishini kuting. Qizituvchi elementni tozalang

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 2 yilni mudatga kafolat beriladi. Kafolat muddati mobaynida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nuqsonlarini ta'mirlash, detallarni yoki butun

asbobi almashtirish yo'li bilan bartaraf etish majburiyatini oladi. Kafolat faqat xarid sanasi original kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchining imzosi bilan tasdiqlangan holda kuchga kiradi. Mazkur kafolat faqat mahsulot foydalanishga doir qo'llanmaga muvofiq ishlatilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan, u bilan noto'g'ri muomalada bo'linishi natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'liq butligi saqlanib qolgan holdagidan tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va siflanma materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.)ning tabiiy eskirishiga tatbiq etilmaydi.

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

Asbobi ishlab chiqarilgan sanasini maxsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriyali raqamida topishgiz mumkin. Seriyali raqami 13 belgilan iborat. 6 va 7 belgilar oyni belgilaydi, 8-chi – maxsulotni ishlab chiqarilgan yilini.

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

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



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

MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional pentru preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalitică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împo-

triva 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! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau deplasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți 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!*

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalaul de fabri-

că. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.

- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparații 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.

STOP *ATENȚIE! Este interzisă folosirea aparatului care prezintă defecțiuni.*

Specificații tehnice

Modelul.....	RMC-M4502
Putere	860-1000 Wt
Tensiunea	220-240 V, 50 Hz
Protecția împotriva electrocutării	clasa I
Capacitatea castronului	5 L
Acoperirea castronului	strat antiaderent de ceramică Anato® (Coreea)
Supapă de abur detașabil
Afișaj	LCD, monocrom

Programe

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂTAR)
2. ПАР – МЯСО (LA ABUR – CARNE)
3. ПАР – РЫБА (LA ABUR – PEȘTE)
4. ПАР – ОВОЩИ (LA ABUR – LEGUME)
5. ЖАРКА – МЯСО (PRĂJIREA – CARNE)
6. ЖАРКА – РЫБА (PRĂJIREA – PEȘTE)
7. ЖАРКА – ОВОЩИ (PRĂJIREA – LEGUME)
8. ТУШЕНИЕ (INĂBUȘIRE)

9. ВАРКА – ОБЫЧНАЯ (FIERBEREA – OBȘNUITĂ)
10. ВАРКА – ЭКСПРЕСС (FIERBEREA – EXPRES)
11. ВАРКА – КАША (FIERBEREA – TERCI)
12. ПЛАСТА (PASTA)
13. СУП (SUPĂ)
14. ВЫПЕЧКА (PRODUSE DE PATISERIE)

Funcții

Selectarea temperaturii de gătit.....da
 Temporizator.....până la 24 de ore, 2 cronometre
 Funcția de încălzire a mâncărilor.....până la 24 de ore
 Autoîncălzire.....până la 24 de ore

Accesorii incluse

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

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

Descriere A1

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

Destinația butoanelor A2

1. „Время приготовления” (“Timp de preparare”) – setarea orelor și minutelor: la setarea orei curente; la temporizator; la setarea timpului de prelucrare.
2. „Установка времени” (“Setarea timpului”) – selecția “ore” / „minute” în modulurile de setare a timpului curent, temporizator sau timpul de preparare.

3. „Отложенный старт” („Temporizator”) – întrarea în regimul de setare a orei curente, alegerea uneia dintre cele două cronometre.
4. „Поддержание тепла / Отмена” („Menținerea căldurii / Anulare”) – dezactivează funcția de menținere a căldurii a mâncărilor gata preparate, pornirea și stoparea regimului de încălzire, anularea tuturor programelor și setărilor, cu excepția setării timpului curent.
5. „Меню” („Menu”) – selectarea programului de preparare.
6. „Варка” („Fierberea”) – selectarea subprogramului în programul „ВАРКА”.
7. „Вид продукта” („Tipul alimentelor”) – selectarea tipului de produse în programele „ПАР”, „ЖАРКА”, „МУЛЬТИПОВАР”.
8. „Температура” („Temperatura”) – schimbarea temperaturii de preparare în „МУЛЬТИПОВАР”.
9. „Старт” („Start”) – pornirea programului de preparare.

Afișaj LCD A2


- A. Indicatorul programului selectat
- B. Indicatorul orei curente
- C. Indicatorul timpului de preparare
- D. Indicatorul cronometrelor 1 și 2 temporizatorului
- E. Indicatorul tipului de alimente la programe „ПАР”, „ЖАРКА”, „МУЛЬТИПОВАР”
- F. Indicatorul subprogramelor pentru programul „ВАРКА”
- G. Indicator temperaturii de prelucrare la programul „МУЛЬТИПОВАР”

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

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

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

ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați 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”).

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

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinde 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.

Setarea ceasului

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

Setarea timpului de preparare

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

1. Apăsând butonul „Меню”, selectați programul automat de gătit. Apasați butonul „Установка времени”, pe ecran va clipi indicatorul indicator de minute. Apăsând butonul „Время приготовления”, schimbați treptat semnificația minutelor. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, va porni schimbarea accelerată a semnificației.
2. Apăsând butonul „Установка времени”, începe a clipi indicatorul ore. Apăsând butonul „Время приготовления”, schimbați treptat ora. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, va porni schimbarea accelerată a semnificației.
3. Dacă timpul de preparare este mai puțin de o oră, în modul de setare a orei treptat apăsați butonul „Время приготовления”, până va dispărea de pe ecran afișajul orei. Apăsăți butonul „Установка времени”, afișajul de minute va începe a clipi. Prin apăsarea treptată a butonului „Время приготовления”, setați minutele necesare.

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

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


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

Funcția „Temporizator”

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

Pentru a seta timerul:

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

 *Utilizarea funcției „Temporizator” este posibil pentru toate programele, cu excepția programelor de „ЖАРКА” și „ПЛАСТА”.*

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

Funcția de menținere a temperaturii a bucatelor gata (autoîncălzire)

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

Funcția de încălzire a bucatelor

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

Reguli generale la folosirea de programe automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
2. Locați ingredientele în castronul multifierbătorului în conformitate cu programul de pregătire și introduceți-l în carcasă. Asigurați-vă că toate ingredientele, inclusiv lichidul, se află sub marcajul maxim pe interiorul vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără distorsiuni și este în contact cu elementul de încălzire.
3. Închideți capacul multifierbătorului pînă la fixare. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.
4. Apăsînd butonul „Меню”, selectați programa necesară de preparare (se va aprinde afișajul corespunzător programului).
5. Dacă programul prevede o selecție a tipului produsului, selectați programa corespunzătoare prin apăsarea butonului „Вид продукта” (pentru programele „МУЛЬТИПОВАР”, „ПАР”, „ЖАРКА”), sau „ВАРКА” (pentru programul „ВАРКА”). Pentru fiecare subprogram este stabilită valoarea timpului propriu implicată, care este afișat pe dispozitivul de afișare.
6. Puteți modifica valoarea de timp prestabil.
7. La necesitate setați pornirea temporizată.
8. Pentru pornirea programului de preparare apăsați pe butonul „Старт”. Se vor aprinde afișajele butoanelor „Старт” și „Поддержание тепла / Отмена”. Începe punerea în aplicare a programului stabilit și timpul de numărătoare inversă de preparare.
9. Cînd va sfârși programul de preparare, veți fi avertizați cu un semnal sonor. Apoi aparatul comută în regimul autoîncălzire (luminează indicatorul butonului „Менținerea căldurii / Anulare”).
10. Pentru a anula programa selectată, a întrerupe procesul de preparare sau autoîncălzire, apăsați butonul „Поддержание тепла / Отмена”.

i Funcția „Темпоризатор” nu este disponibilă atunci cînd se utilizează programele „ЖАРКА” și „ПАСТА”.

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

Programul „МУЛЬТИПОВАР”

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

Timpul de preparare implicat depinde de tipul de produs: „ОВОЩИ”, „МЯСО”, „РыБА”. Temperatura de preparare implicată – 160°C.

Gama de timp de reglare manuală: 5 minute – 12 ore cu pasul de schimbare de 1 minut pentru intervale de pînă la 1 oră și 5 minute

– intervalul de la 1 la 12 ore. Gama de reglare manuală a temperaturii (se modifică prin apăsarea butonului „Температура”): 40-160°C cu pasul de schimbare de 5°C.

Programul „ПАР” (prepararea la abur)

Recomandat pentru prepararea la aburi a legumelor, cărnii, peștelui, felurilor de mâncare dietice și vegetariene, a manturilor, alimentelor pentru meniu pentru copii. Timpul de preparare implicat depinde de tipul de produs: „ОВОЩИ”, „МЯСО”, „РыБА”. Gama disponibilă de setarea timpului de gătire e de la 5 minute la 1 oră, cu pasul de schimbare la 1 minut.

Pentru pregătirea în acest program utilizați recipient special (inclusiv:

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

Programul „ЖАРКА”

Recomandat pentru prăjirea legumelor, cărnii, peștelui, fructelor de mare, produselor semi-finite etc. Timpul de preparare implicat depinde de tipul de produs: „ОВОЩИ”, „МЯСО”, „РыБА”. E posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervale de la 5 minute la 1 oră cu pasul de schimbare la 1 minut. Se permite de a găti la o acoperire deschisă a aparatului.

Programul „ТУШЕНИЕ”

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

Programul „ВАРКА”

Recomandat pentru prepararea orezului, hrișcăi și terciuri din cereale. Timpul de preparare implicat depinde de subprogramul selectat „ЭКСПРЕСС”, „ОБЫЧНАЯ”, „КАША”. E posibilă reglare manuală de timp de preparare în intervalul de la 5 minute la 1 oră și 30 minute cu pasul de schimbare la 1 minut („ВАРКА – ЭКСПРЕСС”, „ВАРКА – КАША”) și de la 30 minute la 2 ore cu pasul de schimbare la 5 minute („ВАРКА – ОБЫЧНАЯ”).

Atunci cînd se prepară terciuri din lapte se recomandă:

- de spălat bine toate cerealele integrale (orez, hrișcă, mei, etc.);
- înainte de preparare de uns cu un castronul multifierbătorului;
- de respectat cu strictețe proporțiile specificate în cartea de bucate, de schimbat numărul de ingrediente proporțional;
- cînd folosiți lapte integral de diluat cu apă potabilă în porție de 1:1.

Programul „ПАСТА” (prepararea pastei)

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

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

Programul „СУП”

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

Programul „БЫПЕЧКА”

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

III. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

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

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

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

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

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

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

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

IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE REPARAȚII

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

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

V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

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

răspîndește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

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

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

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

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



© REDMOND. Все права защищены. 2015

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

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

RMC-M4502-CIS-UM-4