

REDMOND

Мультиварка
RMC-M4500



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS	6
UKR	38
KAZ	43
UZB	48
ROU	53
LTU	58
LVA	63
EST	68



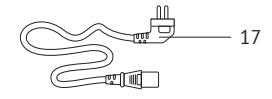
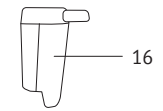
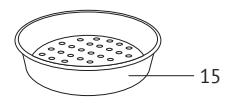
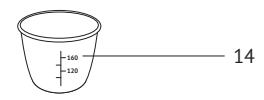
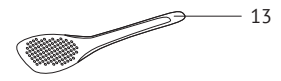
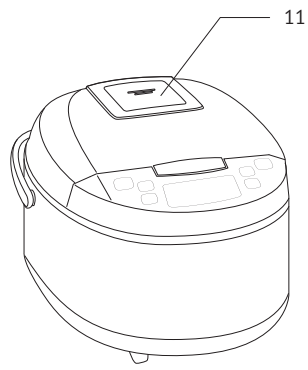
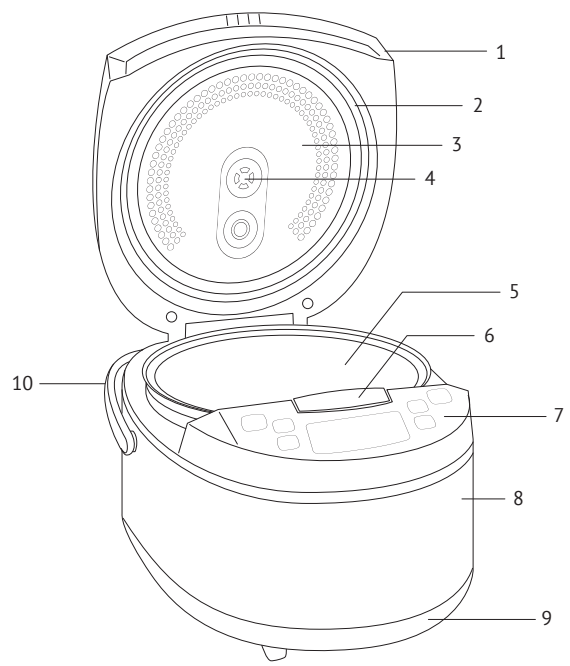
Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (В1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. По лицензии REDMOND Индастриал Груп, ЛЛСи Уан Коммерс Плаза, 99 Вашингтон-авеню, сьют 805А, Олбани, Нью-Йорк, 12210, Соединенные Штаты Америки.

Импортер: ООО «АЛЬФА», 195027, г. Санкт-Петербург, Свердловская набережная, д. 44, литера Б.

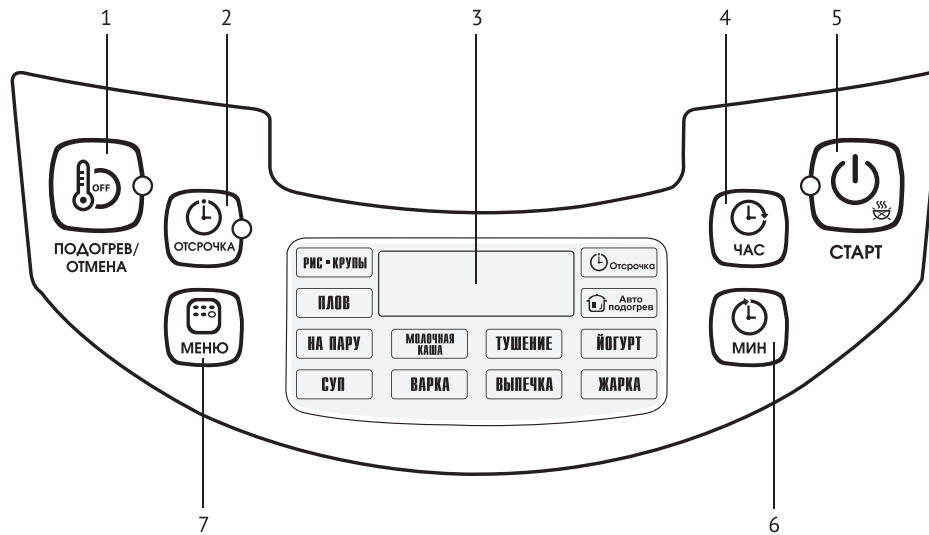
© REDMOND. Все права защищены. 2015

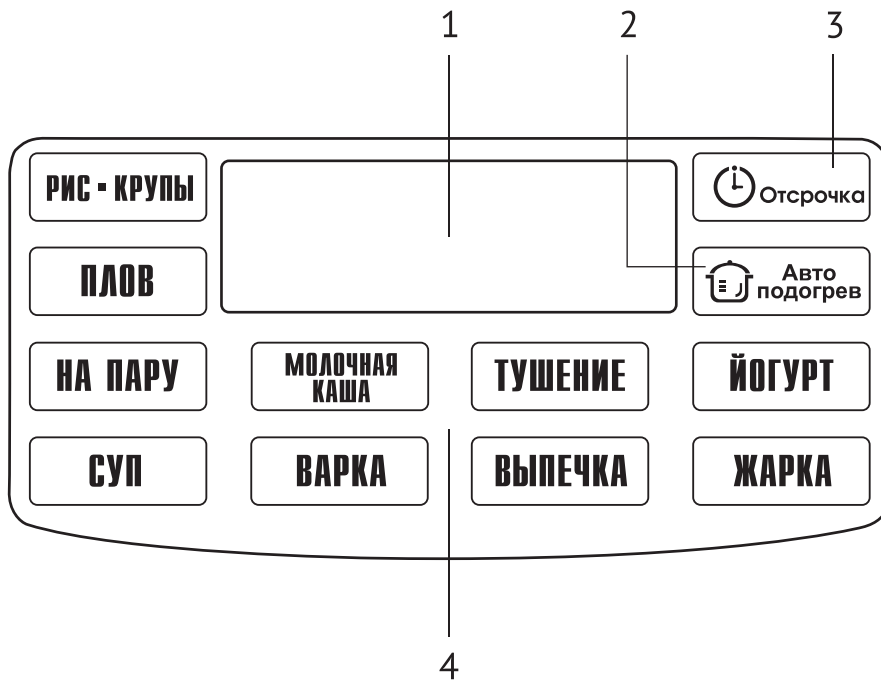
Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

A1



A2





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка REDMOND RMC-M4500 — современное многофункциональное устройство для приготовления пищи, в котором новейшие разработки в области мелкой бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует уровню современной жизни.

С мультиваркой REDMOND RMC-M4500 вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На столе появятся множество новых полезных блюд, которые не только обогатят рацион, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь. В мультиварке REDMOND RMC-M4500 можно приготовить практически все, что может подсказать фантазия.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 10 автоматических программ позволяют готовить мясо, птицу, рыбу, морепродукты. В ней можно варить каши, супы, гарниры, плов, макароны, делать йогурты, тесто, фондю, выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Функциональные возможности мультиварки дополнены функциями отложенного старта и поддержания тепла.

Мультиварка REDMOND RMC-M4500 довольно компактна. Она не занимает много места и удобна при перевозке. Сочетая в себе функции плиты, духового шкафа, пароварки, хлебопечки, кашеварки, яйцеварки, йогуртницы и многих других кухонных приборов, мультиварка REDMOND RMC-M4500 поможет освободить пространство на вашей кухне. Специально выпущенная красочная книга от наших поваров со 120 рецептами, адаптированными под данную модель, станет настоящим помощником в приготовлении здоровой и полезной еды для всей семьи.

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. 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 устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
 - Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
 - Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
 - Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
 - Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- STOP** *ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
 - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP *ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.*

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

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические,

нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	10	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	21
Программы	10	Расстойка теста	21
Комплектация	10	Приготовление фондю.....	22
Функции	10	Выпечка хлеба	23
Устройство мультиварки.....	11	IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ	24
Назначение кнопок.....	11	Приготовление детского питания	24
Устройство дисплея.....	11	Стерилизация посуды.....	25
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	11	Пастеризация.....	26
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	12	Разогрев детского питания	26
Перед началом эксплуатации.....	12	V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ	27
Установка времени приготовления	12	Правила по уходу и очистке.....	27
Функция «Отложенный старт».....	13	Очистка корпуса прибора	27
Установка времени отложенного старта	13	Очистка чаши.....	27
Функция поддержания температуры (автоподогрев)	13	Очистка внутренней алюминиевой крышки.....	27
Предварительное отключение автоподогрева	13	Очистка парового клапана.....	28
Функция разогрева блюд	14	Удаление конденсата	28
Программа «РИС/КРУПЫ»	14	VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	28
Программа «ПЛОВ»	15	Ошибки при приготовлении и способы их устранения	28
Программа «НА ПАРУ».....	16	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	32
Программа «СУП».....	16	VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ.....	35
Программа «ВАРКА»	17	VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	36
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»	18	IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	36
Программа «ТУШЕНИЕ»	19		
Программа «ВЫПЕЧКА»	19		
Программа «ЖАРКА».....	20		
Программа «ЙОГУРТ»	21		

Технические характеристики

Модель	RMC-M4500
Мощность	700 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши	5 л
Покрытие чаши антипригарное керамическое ANATO® (Корея)	
Паровой клапан	съемный
Дисплей	цифровой светодиодный

Программы

РИС/КРУПЫ	есть
ПЛОВ	есть
НА ПАРУ	есть
СУП	есть
ВАРКА	есть
МОЛОЧНАЯ КАША	есть
ТУШЕНИЕ	есть
ВЫПЕЧКА	есть
ЖАРКА	есть
ЙОГУРТ	есть

Функции

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	есть, до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева	есть
Функция разогрева блюд.....	есть, до 24 часов
Функция отложенного старта	есть, до 24 часов

Комплектация

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

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

Устройство мультиварки А1

1. Крышка прибора
2. Уплотнительное резиновое кольцо
3. Съемная внутренняя крышка
4. Отверстие для выхода пара
5. Чаша RB-C502
6. Кнопка открытия крышки
7. Панель управления с дисплеем
8. Корпус
9. Основание
10. Ручка для переноски
11. Клапан выпуска пара
12. Черпак
13. Плоская ложка
14. Мерный стакан
15. Контейнер для приготовления на пару
16. Держатель для черпака и ложки
17. Шнур электропитания

Назначение кнопок А2

1. **«Подогрев/Отмена»** – включение/отключение функции разогрева блюд, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек.
2. **«Отсрочка»** – включение режима установки времени отложенного старта.
3. **Дисплей.**
4. **«Час»** – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
5. **«Старт»** – включение заданного режима приготовления; предварительное отключение и последующее включение автоподогрева
6. **«Мин»** – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта.
7. **«Меню»** – выбор автоматической программы приготовления.

Устройство дисплея А3

1. Индикатор времени приготовления / времени отложенного старта.
2. Индикатор работы функции автоподогрева.
3. Индикатор работы функции отложенного старта.
4. Индикатор выбранной программы приготовления.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. «Уход за прибором»).



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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

Установите мультиварку на ровную твердую горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы при работе прибора не была затруднена его вентиляция, выходящий горячий пар из парового клапана 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 внутренние и внешние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M4500 предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы.

Для изменения значения времени приготовления:

1. После выбора программы приготовления, нажимая на кнопку **«Час»**, установите нужное значение часов. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение значения часов.
2. Нажимая кнопку **«Мин»**, установите нужное значение минут. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение значения минут.
3. Чтобы установить время приготовления менее одного часа,

в режиме установки часов нажимайте кнопку **«Час»** до обнуления значения, затем, нажимая кнопку **«Мин»**, 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 **«Подогрев/Отмена»**, после чего введите всю программу приготовления заново.



ВАЖНО! При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.

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

В программах «НА ПАРУ», «СУП», «ВАРКА» и «ЖАРКА» отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданный температурный режим. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

Функция «Отложенный старт»

Функция отложенного старта позволяет задать интервал времени, через которое блюдо должно быть приготовлено. Устанавливая время отложенного старта, необходимо включать в этот промежуток время работы выбранной программы приготовления. Диапазон настроек — от 1 до 24 часов с шагом в 10 минут.

Установка времени отложенного старта

1. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите нужную программу приготовления.
 2. Нажмите кнопку **«Отсрочка»** для ввода времени отложенного старта. Загорится индикатор кнопки **«Отсрочка»**, а таймер начнет мигать.
 3. Нажимая на кнопку **«Час»**, установите значение часов в формате времени 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени.
 4. Нажимая кнопку **«Мин»**, установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку, начнется ускоренное изменение времени.
 5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**, после чего введите всю программу приготовления заново.
 6. По окончании установки времени отложенного старта нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»** и начнется выполнение заданной программы.
 7. Через назначенное время блюдо будет готово.
- Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программы **«ЖАРКА»**.

- Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).
- При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программах **«НА ПАРУ»**, **«СУП»**, **«ВАРКА»** начинается только после достижения мультиваркой необходимой температуры и выхода на рабочий режим.

Функция поддержания температуры (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. При включении режима автоподогрева загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы функции.

При необходимости функцию автоподогрева можно выключить, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M4500 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции до окончания работы основной программы приготовления. Для этого непосредственно после старта или во время работы программы нажмите кнопку **«Старт»**, при этом индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет. Чтобы снова включить функцию, нажмите

кнопку **«Старт»** еще раз – индикатор **Автоподогрев** на дисплее загорится.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M4500 можно использовать для разогрева холодных блюд.

1. Переложите продукты в чашу, установите чашу в мультиварку.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Загорится индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени подогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°C. Данная температура будет поддерживаться в течение 24 часов. При необходимости функцию можно выключить, нажав кнопку **«Подогрев/Отмена»**. Индикатор кнопки погаснет.



Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюда в этом режиме более двух-трех часов, так как иногда это может привести к изменению их вкусовых качеств.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M4500 книги «120 рецептов», разработанной специально для этой модели.

Данная книга – результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и опробованы в мультиварке REDMOND RMC-M4500 командой наших поваров,

а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретены в обычных магазинах.

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

Также в книге есть много советов, которые наверняка окажутся вам полезными.

Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из разных видов круп и их смесей, приготовления различных гарниров. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«РИС/КРУПЫ»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе **«РИС/КРУПЫ»** время приготовления составляет 30 минут.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и устано-

- вите время отложенного старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки **«Старт»** и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку **«Старт»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
 7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
 8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



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

Программа «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плава. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПЛОВ»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе **«ПЛОВ»** время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки **«Старт»** и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку **«Старт»**, можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки **«Подогрев/Отмена»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



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

Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус.
3. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 30 минут.
6. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта.
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы начнутся после закипания воды и достижения достаточной плотности пара. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной

функции) или в режим ожидания.

9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей «Рекомендованное время приготовления различных продуктов на пару».

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

Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных первых блюд (бульон, борщ, рассольник, уха, щи, солянка, и т. д.), варки холодца, а также компотов и напитков. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**.

4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.
 5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта.
 6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы начнутся по достижении рабочей температуры в чаше. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
 7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
 8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.
1. Подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
 2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
 3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВАРКА»**.
 4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ВАРКА» время приготовления составляет 40 минут.
 5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта.
 6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы начнутся по достижении рабочей температуры в чаше. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
 7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
 8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



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

Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.



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

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

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

1. Подготовьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 25 минут.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).

7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

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



В зависимости от места происхождения и производителя свойства молока и круп могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желае-

мый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению».

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (за-

горится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



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

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом установки в 10 минут.

1. Подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились не выше 1/3 от отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 50 минут.

5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



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

При приготовлении хлеба не рекомендуется использовать функцию автоматического поддержания тепла на всех этапах приготовления.



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

Программа «ЖАРКА»

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

1. Подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус.
2. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы начнутся по достижении рабочей температуры в чаше. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
6. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



Чтобы избежать пригорания ингредиентов, рекомендуем вам следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.

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

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт, очень популярный во всем мире благодаря своим замечательным вкусовым и ценным пищевым качествам. С помощью данной программы вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 12 часов с шагом установки в 30 минут. В программе «ЙОГУРТ» функция поддержания температуры недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта.

6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки «Старт». Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы.
7. По завершении программы прозвучит сигнал.
8. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



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



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

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста, а объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса являются отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M4500 в программе «ЙОГУРТ» вы можете создать макси-

мально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома. Использование функции отложенного старта в данной программе нежелательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.

1. Замесите тесто согласно рецепту. Выложите замешенное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ»** время приготовления составляет 8 часов.
5. При необходимости нажмите кнопку **«Отсрочка»** и установите время отложенного старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки **«Старт»**. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы.
7. По завершении программы прозвучит сигнал.
8. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.



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

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность внутри прибора, поэтому для получения наилучшего результата не открывайте

крышку мультиварки до окончания программы приготовления.

Приготовление фондю

Фондю — семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде *какелон* (в переводе с французского — *«расплавленный»*) и употребляемых в компании. В зависимости от основного продукта фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.).

Существуют несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M4500 в программе **«МОЛОЧНАЯ КАША»** вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю и переложите их в чашу согласно рецепту. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе **«МОЛОЧНАЯ**

КАША» время приготовления составляет 25 минут.

5. При необходимости установите время отложенного старта.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. Следуйте указаниям по приготовлению из рецепта.
8. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

Выпечка хлеба

Совмещение нескольких программ приготовления в мультиварке REDMOND RMC-M4500 позволяет расширить ее возможности. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный белый хлеб.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям к выбранному вами рецепту. Выложите замешенное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, установите программу **«ЙОГУРТ»**.
5. Установите нужное время работы программы. По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки

«Старт». Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы.

7. После окончания работы программы, нажимая кнопку **«Меню»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
8. Установите время работы программы. По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 50 минут.
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», заранее отключите функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
10. По завершении программы прозвучит сигнал.
11. По окончании программы **«ВЫПЕЧКА»** откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните его и положите обратно.
12. Установите время работы программы.
13. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
14. По завершении программы прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.



Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется про-

сеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.



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

IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-M4500 поможет решить вопросы, связанные с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке книге «120 рецептов» вы найдете множество рецептов блюд с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и опробованы непосредственно в мультиварке REDMOND RMC-M4500.

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

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

Овощные и фруктовые пюре

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

Молочные и безмолочные каши

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

Йогурты

Йогурт — полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M4500 в программе «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

Супы

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



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

Стерилизация посуды

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке REDMOND RMC-M4500 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно

соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 60 минут.
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», заранее отключите функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
6. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
7. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

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

Для сосок и мелких предметов (паровой способ):

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.

4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**НА ПАРУ**».
5. Нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установите время работы программы 1 час. По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 30 минут.
6. Нажмите кнопку «**Старт**». Загорятся индикатор кнопки «Старт» и индикатор **Автоподогрев** на дисплее. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку «Старт», заранее отключите функцию автоподогрева (индикатор **Автоподогрев** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**».

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

Пастеризация

Процесс разового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке REDMOND RMC-M4500 можно пастеризовать продукты, используя функцию подогрева.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимального уровня

- на ее внутренней поверхности. Установите чашу в мультиварку.
2. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**». Время пастеризации продукта зависит от его объема и указано в таблице.
4. По истечении времени пастеризации отключите функцию поддержания температуры, нажав кнопку «**Подогрев/Отмена**».
5. Для отмены введенной программы или прерывания процесса тепловой обработки нажмите кнопку «**Подогрев/Отмена**».

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

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1	1,5	2	2,5
Время, мин	15	20	40	50	60

Разогрев детского питания

В мультиварке REDMOND RMC-M4500 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с

- продуктом.
- Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
 - Нажимая кнопку **«Меню»**, установите программу **«ЙОГУРТ»**. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов.
 - Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор кнопки «Старт». Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы.
 - Минимальное время разогрева продукта до 37-39°C на данной программе составляет 60 минут, после чего нажатием кнопки **«Подогрев/Отмена»** можно прервать работу программы и использовать продукт по назначению.
 - По завершении программы прозвучит сигнал.
 - Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«Подогрев/Отмена»**.

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!



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

V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую

ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем в течение 15 минут обработать половину лимона в программе «НА ПАРУ».



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами и агрессивных растворителей (бензин, ацетон и т. п.).

Очистка корпуса прибора

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

Очистка чаши

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

Очистка внутренней алюминиевой крышки

- Откройте крышку мультиварки.
- В нижней части внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора до их открытия.
- Не прилагая усилия, снимите внутреннюю алюминиевую крышку, потянув немного на себя и вниз.
- Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или

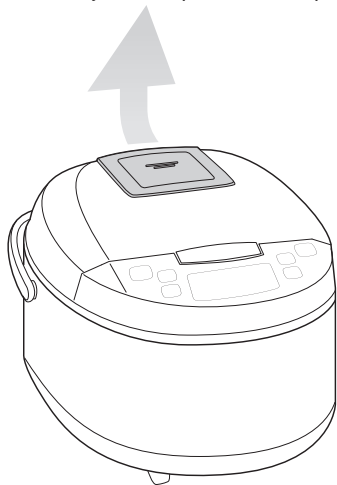
салфеткой, при необходимости используйте средства для мытья посуды.

5. Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка. Внутренняя алюминиевая крышка должна плотно зафиксироваться.

Очистка парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите паровой клапан, потянув его за крышку с небольшим усилием вверх и на себя, как показано на рисунке.
2. Нажмите на защелку по направлению стрелки и откройте



крышку клапана.

3. Промойте клапан и крышку в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.
4. Закройте крышку парового клапана и установите паровой клапан на крышку прибора назад выступом для извлечения.

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки.



Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере прибора нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. 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. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку прибора 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 рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	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 прибора предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промойте 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
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	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 каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку прибора без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана 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

Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные 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 использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытом приборе	Старайтесь вынимать выпечку из прибора сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в приборе на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были 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	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	



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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубики 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе баранины (кубики 1,5-2 см)	500	800	40
3	Филе куриное (кубики 1,5-2 см)	500	800	20

	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
5	Рыба (филе)	300	800	15
6	Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	5
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
9	Морковь (кубики 1,5-2 см)	500	800	35
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
11	Овощи (свежемороженые)	500	800	5
12	Яйцо куриное	5 шт.	800	10

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

Таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Функция автоподогрева
РИС/КРУПЫ	Приготовление цельнозерновых и дробленых круп, одно- и многокомпонентных гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде	30 мин	5 мин – 1 ч 30 минут / 1 мин	+	–	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочие параметры	Функция автоподогрева
ПЛОВ	Приготовление плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	–	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару омлетов и яиц, а также мясных, рыбных, овощных блюд	30 мин	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
СУП	Приготовление различных бульонов и супов. Варка холодца	1 ч	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	+
ВАРКА	Варка овощей и бобовых	40 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	25 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей или многокомпонентных блюд	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	50 мин	20 мин – 4 ч / 10 мин	+	–	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей или многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	–	+	+
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8 ч	30 мин – 12 ч / 30 мин	+	–	–

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(в комплект поставки не входят)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке **REDMOND RMC-M4500** и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.



RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Подходят к чашам для любых моделей мультиварок.



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

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Баночки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Подходят для использования в любых моделях мультиварок или йогуртниц.



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

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



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

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



RB-S500 (RIP-S2) – стальная чаша

Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варенья. Подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных и фруктовых пюре и крем-супов. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость – 5 литров.

VIII. 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 при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

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

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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


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

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

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



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 даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережете як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.*

МІРИ БЕЗПЕКИ

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

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

харчування приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).

- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, – невідповідність параметрів може привести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, – це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувача, переконаєтеся, що він також має заземлення.
УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи

його за вилку, а не за провід.

- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.

ПОМНІТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам гарантії, а також до поразки електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи – це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі – улучення вологи або сторонніх предметів усередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконаєтеся,

що він відключений від електромережі і цілком остигнув. Строго дотримуйтеся інструкцій по очищенню приладу.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або недолік 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 повинні вироблятися дітьми без догляду дорослих.
- Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту

повинний виконувати авторизований сервіс-центр. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.

Технічні характеристики

МодельRMC-M4500
Потужність700 Вт
Напруга220-240 В, 50 Гц
Об'єм чаші5 л
Покриття чашіантипригарне керамічне ANATO® (Корея)
Паровий клапанзнімний
Дисплейцифровий, світлодіодний

Програми

1. РИС/КРУПІ (РИС/КРУПИ)
2. ПЛОВ (ПЛОВ)
3. НА ПАРУ (НА ПАРИ)
4. СУП (СУП)
5. ВАРКА (ВАРИННЯ)
6. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)
7. ТУШЕННЯ (ТУШКУВАННЯ)
8. ВПЕЧКА (ВИПІЧКА)
9. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)

Функції

Автопідігрівдо 24 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....€
Розігрівання стравдо 24 годин
Відстрочка стартудо 24 годин

Комплектація

Мультиварка зі встановленою усередину чашею.....1 шт.
Контейнер для приготування на парі1 шт.
Мірна склянка.....1 шт.
Плоска ложка1 шт.
Черпак1 шт.
Тримач для черпака/ложки.....1 шт.
Книга «120 рецептів»1 шт.
Інструкція з експлуатації.....1 шт.
Сервісна книжка1 шт.
Шнур електроживлення1 шт.

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

Будова мультиварки A1

1. Кришка приладу
2. Удільнювальне гумове кільце
3. Знімна внутрішня кришка
4. Отвір для виходу пари
5. Чаша RB-C502
6. Кнопка відкриття кришки
7. Панель управління з дисплеєм
8. Корпус
9. Основа
10. Ручка для перенесення
11. Клапан випуску пари
12. Черпак
13. Плоска ложка
14. Мірна склянка
15. Контейнер для приготування на парі
16. Тримач для черпака та ложки
17. Шнур електроживлення

Призначення кнопок A2

1. «Подогрев/Отмена» («Розігрів/Скасування») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання страв, переривання роботи програми приготування, скидання зроблених налаштувань.
2. «Отсрочка» («Відстрочка старту») – увімкнення режиму встановлення часу відстрочки старту.
3. Дисплей.
4. «Час» («Години») – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту.
5. «Старт» («Старт») – увімкнення заданого режиму приготування; попереднє вимкнення та подальше увімкнення авто підігріву.
6. «Мин» («Хвилини») – вибір значення хвилин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту
7. «Меню» («Меню») – вибір автоматичної програми приготування.

Будова дисплея A3

1. Індикатор часу приготування / часу відкладеного старту
2. Індикатор роботи функції автопідігріву
3. Індикатор роботи функції відкладеного старту
4. Індикатор вибраної програми приготування

I. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Початок використання

Обережно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклеїтки.

⚠ Обов'язково зберіть на місці застережні наклеїтки, наклеїтки-показкичи (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.

Протріть корпус виробу вологою тканиною та дайте йому просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, очистіть його.

⚠ 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 увімкненням

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 бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.

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

Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-M4500 передбачено можливість зміни стандартного часу приготування, встановленого для кожної програми. Крок зміни й можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми.

1. Після вибору програми приготування, натискуючи кнопку «Час», встановіть потрібне значення годин. Натискуючи кнопку «Мин», встановіть значення хвилин. Для прискореної зміни значень часу утримуйте натиснутою відповідну кнопку.
2. Щоб встановити час приготування менше однієї години, в режимі встановлення годин натискуйте кнопку «Час» до обнуління значення, потім, натискуючи кнопку «Мин», встановіть потрібне значення хвилин.
3. Після закінчення встановлення часу приготування (дисплей продовжує мерехтіти) перейдіть до наступного етапу відповідно до алгоритму вибраної програми приготування. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку «Подогрев/Отмена», після чого введіть всю програму приготування заново.

i Для вашої зручності діапазон часу, що задається, в програмах приготування починається з мінімальних значень. Це дозволяє продовжити на невеличкій термін роботу програми, якщо в основній час страва ще не приготувалася.

У програмах «НА ПАРУ», «СУП», «ВАРКА», «ЖАРКА» відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, після запуску програми «НА ПАРУ» зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закінчення води й утворення достатньої кількості пари в чаші.

Функція відстрочки старту

Функція відстрочки старту дозволяє задати інтервал часу, через який страва має бути приготована. Встановлюючи час відстрочки старту, необхідно включати в цей проміжок час роботи вибраної програми приготування.

1. Діапазон налаштувань – від 1 до 24 годин із кроком установки в 10 хвилин.
1. Натискуючи кнопку «Меню», виберіть потрібну програму приготування.
2. Натисніть кнопку «Отсрочка» для введення часу відкладеного старту. Спалахне індикатор «Отсрочка» на дисплеї, а таймер почне мерехтіти.
3. За допомогою кнопки «Час» встановіть значення годин в 24-годинному форматі, за допомогою кнопки «Мин» встановіть значення хвилин. Для прискореної зміни часу утримуйте натиснутою відповідну кнопку.
4. Щоб встановити час приготування менше однієї години, натискуйте кнопку «Час» до обнуління значення годин, потім, натискуючи кнопку «Мин», встановіть потрібне значення хвилин.
5. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку «Подогрев/Отмена», після чого введіть всю програму приготування заново.
6. Після закінчення встановлення часу відкладеного старту натисніть кнопку «Старт». Спалахне індикатор кнопки «Старт», почнеться зворотний відлік часу до закінчення процесу приготування. Через призначений час страва буде готова.

i Якщо встановлений час відстрочки буде менше або дорівнюватиме встановленому часу роботи програми, процес приготування почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт».

Функція відстрочки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програми «ЖАРКА». Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту, якщо рецепт містить швидкокопсуні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо тощо). Під час

встановлення часу відстрочки старту необхідно врахувати, що відлік часу в програмах «НА ПАРУ», «СЛТ», «ВАРКА» починається лише після досягнення необхідної робочої температури.

Функція підтримання температури (автопідігрів)

Програма автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та підтримує температуру готової страви в межах 70–75°C упродовж 24 годин. Під час вимкнення режиму автопідігріву спалахне індикатор кнопки «Подогрев/Отмена». На дисплеї відображатиметься прямий відлік часу роботи функції.

За необхідності функцію автопідігріву можна вимкнути, натиснувши кнопку «Подогрев/Отмена». Індикатори на дисплеї та кнопці згаснуть.

Передче вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування бувас не завжди бажаним.

З урахуванням цього в мультиварці REDMOND RMC-M4500 передбачено можливість завчасного вимкнення даної функції до закінчення роботи основної програми приготування. Для цього безпосередньо після старту або під час роботи програми натисніть кнопку «Старт», при цьому індикатор «Автоподогрев» на дисплеї згасне. Щоб знову увімкнути функцію, натисніть кнопку «Старт» ще раз – індикатор «Автоподогрев» на дисплеї спалахне.

Функція розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M4500 можна використати для розігрівання холодних страв.

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть чашу в мультиварку.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». Спалахне індикатор кнопки. Таймер почне відлік часу підігрівання.
4. Прилад розігріє страву до 70–75°C. Даня температура підтримуватиметься упродовж 24 годин.
5. Для вимкнення розігрівання натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». Індикатор кнопки згасне..



Незважаючи на те, що мультиварка може зберігати продукт в розігрітій стані до 24 годин, не рекомендується залишати страву в цьому режимі більше ніж на 2–3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни їхніх смакових якостей.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти відповідно до рецепта, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натиснувши кнопку «Меню», виберіть програму приготування (на дисплеї спалахне відповідний індикатор програми та стандартний час).
5. Щоб змінити стандартний час, встановлений для кожної програми, використовуйте кнопки «Час» і «Міно».
6. За необхідності встановіть час відстрочки старту.
7. Натисніть кнопку «Старт». Спалахне індикатор кнопки «Старт» і індикатор «Автоподогрев» на дисплеї. Починається виконання встановленої програми приготування та зворотний відлік часу роботи. Повторно натиснувши кнопку «Старт», можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву (індикатор «Автоподогрев» на дисплеї згасне).
8. Після закінчення програми пролунає сигнал. Залежно від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки «Подогрев/Отмена», на дисплеї відображатиметься прямий відлік часу роботи даної функції) або в режим очікування.

9. Для скасування введеної програми, переривання процесу приготування або вимкнення режиму автопідігріву натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».

Програма «РИС/КРУПЫ»

Програма рекомендується для варіння розсипчастих каш з різних видів рис і їхніх сумішей, приготування різних гарнірів. Стандартний час приготування – 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 1 хвилину.

Програма «ПЛОВ»

Програма рекомендується для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування – 60 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «НА ПАРУ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню. Стандартний час приготування – 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. Зворотний відлік часу роботи програми приготування починається після закінчення води та досягнення достатньої густини пари в чаші.

Для приготування на парі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту):

1. Налійте в чашу 600–1000 мл води. Встановіть у чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері та вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Дотримуйтеся вказівок розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «СУП»

Програма рекомендується для приготування різних перших страв (бульйон, різні види супів), варіння холодцю, а також компотів і напоїв. Стандартний час приготування – 60 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин. Зворотний відлік часу роботи програми приготування починається після досягнення робочої температури в чаші.

Програма «ВАРКА»

Рекомендується для приготування овочів і бобових. Стандартний час приготування – 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин із кроком установки в 5 хвилин. Зворотний відлік часу роботи програми приготування починається після досягнення робочої температури в чаші.

Програма «МОЛОЧНА КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш. Стандартний час приготування – 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установки в 1 хвилину.

Програма призначена для приготування каш з використанням пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути викалення молока та отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промити всі цільнозернові крупки (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змачувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- щоді тримувати пропарці, відміряючи інгредієнти відповідно до вказівок із книги рецептів (змешувати або збільшувати кількість інгредієнтів точно пропорційно);
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.



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

Програма «ТУШЕННЯ»

Рекомендується для тушування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів. Стандартний час приготування – 60 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів із дріжджового і листкового тіста. Стандартний час приготування – 50 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 4 годин із кроком установки в 10 хвилин.

Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. Стандартний час приготування – 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком установки в 1 хвилину. Зворотний відлік часу роботи програми приготування починається після виходу в робочий режим. Функція відстрочки старту в даній програмі недоступна.

Програма «ЙОГУРТ»

За допомогою даної програми ви можете приготувати смачні та корисні йогурти у себе вдома. Стандартний час приготування – 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 12 годин із кроком установки в 30 хвилин. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.



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

III. ДОГЛЯД ЗА МУЛЬТИВАРКОЮ

Загальні правила та рекомендації

Перш ніж розпочати очищення пристрою, переконайтеся, що він відключений від електромережі й повністю охолов. Використовуйте м'яку тканину та неабразивні засоби для миття посуду. Радимо очищувати прилад відразу після використання. Перед першим використанням або для видалення залишків після приготування рекомендуємо впродовж 15 хвилин обробити половину лимона в програмі «НА ПАРУ». Для очищення приладу використовуйте м'яку тканину й засоби для миття посуду. Радимо очищувати вибір відразу після використання.



Під час очищення забороняється використовувати абразивні засоби, губки з абразивним покриттям й хімічно агресивні речовини. Забороняється занурювати корпус приладу у воду або поміщати під струмінь води.

Очищення корпусу приладу здійснюється в міру необхідності. Чашу рекомендується очищувати після кожного використання, її можна мити в посудомийній машині. Після закінчення очищення протріть зовнішню поверхню чаші досуха. Очищення внутрішньої алюмінієвої кришки й парового клапана рекомендується здійснювати після кожного використання приладу. Для очищення внутрішньої алюмінієвої кришки:

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. У нижній частині внутрішнього боку кришки одночасно натисніть до центру два пластмасові фіксатори до їхнього відкриття.
3. Не докладаючи зусиль, змініть внутрішню алюмінієву кришку, потягнувши трохи на себе й вниз.
4. Протріть поверхню обох кришок вологою тканиною або серветкою, за необхідності використовуйте засоби для миття посуду.
5. Здійсніть складання в зворотній послідовності. Вставте алюмінієву кришку у верхні пази та поєднайте її з основною кришкою. З невеликим

зусиллям натисніть на фіксатори до клапанця. Внутрішня алюмінієва кришка має щільно зафіксуватися.

Для очищення парового клапанця (розташований на верхній кришці приладу):

1. Обережно зніміть паровий клапан, потягнувши його за кришку з невеликим зусиллям вгору й на себе.

2. Натисніть на клам'юк в напрямку стрілки та відкрийте кришку клапанця.

3. Промийте клапан і кришку.

4. Закрийте кришку парового клапанця та встановіть паровий клапан на кришку приладу назад виступом для виймання.

Конденсат, який у даній моделі скупчується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші, легко видалити за допомогою кухонної серветки.

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

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

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

Упакування, посібник користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Не викидайте такі вироби разом зі звичайним побутовим сміттям.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ


Код помилки на дисплеї	Можливі несправності	Усунення помилки
E1-E3	Системна помилка, можливий вихід із ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку. Якщо під час повторного увімкнення проблема не усувається, зверніться до авторизованого сервісного центру

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки.

Гарантія набирає сили тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Дійсною гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб 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. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).

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

сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.

- Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.

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

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

бойынша нұсқаулықтарды қатаң ұстаныңыз.

Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағынына түсіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ!

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

авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

Жинағы

Ішіне табағы орнатылған мультипісіргіш.....	1 дана
Буда әзірлеу контейнері	1 дана
Өшеуі стақаны	1 дана
Жалпақ қасық	1 дана
Ожау	1 дана
Ожау/қасық ұстағышы	1 дана
«120 рецепт» кітабы	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулығы	1 дана
Сервистік кіташы	1 дана
Электр қоректену бауы.....	1 дана

i Өндiрушi өз өнiмiн жақсарту барысында келесi өзгерiстер туралы қосымша хабарламай, бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамасына өзгерiстердi енгiзуге құқылы.

Мультипісіргіш құрылымы A1

1. Аспап қақпағы.
2. Тығыздайтын резина сақина.
3. Шешілмелі ішкі қақпақ.
4. Бу шығатын тесік.
5. RB-C502 табағы.
6. Қақпақты ашатын түймешік.
7. Дисплей бар басқару панелі.
8. Корпус.
9. Негізі.
10. Тасымалдау тұтқасы.
11. Бу шығаратын клапан.
12. Ожау.
13. Жалпақ қасық.
14. Өшеуі стақаны.
15. Буда әзірлеу контейнері.
16. Ожау/қасық ұстағышы.
17. Электр қоректендіру бауы.

Түймешіктердің тағайындамасы A2

1. «Подогрев/Отмена» («Ысыту/Болдырмау») – асты ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасы жұмысын тоқтату, жасалған теңешелімдерді түсіру.
2. «Отсрочка» («Шегеру») – startты шегеру уақытын орнату режимін қосу.
3. Дисплей.
4. «Час» («Сағат») – әзірлеу мен шегерілген start уақытын орнату режимдерінде сағат мәнін таңдау.
5. «Старт» («Старт») – тапсырылған әзірлеу режимін қосу; автоысытуды алдын ала өшіру және кейін қосу.
6. «Мин» («Мин») – әзірлеу мен шегерілген start уақытын орнату режимдерінде минут мәнін таңдау.
7. «Меню» («Мәзір») – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау.

Дисплей құрылымы A3

1. Әзірлеу уақытының/ шегерілген start уақытының индикаторы.
2. Автоысыту функциясының жұмыс істеу индикаторы.
3. Шегерілген start функциясының жұмыс істеу индикаторы.
4. Таңдалған әзірлеу бағдарламасының индикаторы.

I. ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қорпадан абырлап шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

⚠ Ескертін! Жалпырақ, көрсеткіш жалпырақ (бар болса) мен бұйымның сериалық нөмірі бар кестешені оның корпусындағы орнында міндетті түрде қалдырыңыз! Бұйымда сериалық нөмір жоқ болса, сізден оған кепілді қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырады.

Құрылғы корпусын ылғал матамен сүртіңіз және табақты жуыңыз, оларды кептіріңіз. Аспапты алғашқы пайдаланған кезде бөтен иісті шығармау үшін оны толық тазалаңыз («Аспапты күтуді» қараңыз).

STOP НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақауы бар болғанда пайдалануа тыйым салынады.

⚠ Тасымалдаған немесе төмен температураларда сақтқан соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Алғашқы қосар алдында

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тимейтіндей қатты теріс көлденең бетке орнатыңыз. Әзірлеудің алдында мультипісіргіштің сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөліктерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M4500 мультипісіргішінде әр бағдарламаға әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын өзгерту мүмкіндігі қарастырылған. Тапсырылған уақытты өзгерту қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған бағдарламаға байланысты.

1. Әзірлеу бағдарламасы таңдалған соң «Час» түймешігін басып, сағаттың қажетті мәнін орнатыңыз. «Мин» түймешігін басып, минут мәнін орнатыңыз. Уақыт мәндерін тез өзгерту үшін тиісті түймешікті басып ұстаңыз.
2. Әзірлеу уақытын бір сағаттан аз орнату үшін сағатты орнату режимінде «Час» түймешігін мән нөлге түскенше басыңыз, одан кейін «Мин» түймешігін басып, минуттың қажетті мәнін орнатыңыз.
3. Әзірлеу уақытын орнату аяқталысымен (дисплей жыпылықтай береді) таңдалған әзірлеу бағдарламасының алгоритміне сәйкес келесі функцияға ауысыңыз. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз, одан кейін барлық әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.

i Сізге ыңғайлы болу үшін әзірлеу бағдарламаларында тапсырылатын уақыттың диапазоны ең аз мәндерден басталады. Бұл жағдай негізгі уақытта тағам әлі дайын болмаса, бағдарлама жұмысын біраз мерзімге узартау мүмкіндік береді.

«НА ПАРУ», «СУТ», «ВАРКА», «ЖАРКА» бағдарламаларында орнатылған әзірлеу уақыты тек аспап жұмыс температурасына келген соң есептеле бастайды. Мысалы, «НА ПАРУ» бағдарламасы іске қосылған соң тапсырылған әзірлеу уақыты тек су қайнап, табакта жеткілікті бу мөлшері қалыптасқан соң керісінше есептеле бастайды.

Стартты шегеру функциясы

Стартты шегеру функциясы аз әзірленуі керек уақыт аралығын тапсыруға мүмкіндік береді. Стартты шегеру уақытын орнатқанда осы аралыққа таңдалған әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытын қосу керек. Теңешелімдер диапазоны – 10 минут орнату қадамымен 1 ден 24 сағатқа дейін.

1. «Меню» түймешігін басып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз.
2. Шегерілген start уақытын енгізу үшін «Отсрочка» түймешігін басыңыз. Дисплейде «Отсрочка» индикаторы жанады және таймер жыпылықтай бастайды.
3. «Час» түймешігі көмегімен сағат мәнін 24-сағаттық форматта орнатыңыз, «Мин» түймешігі көмегімен минут мәнін орнатыңыз. Уақытты тез өзгерту үшін тиісті түймешікті басып ұстаңыз.
4. Әзірлеу уақытын бір сағаттан аз орнату үшін «Час» түймешігін сағат мәні нөлге түскенше басыңыз, одан кейін «Мин» түймешігін басып,

Техникалық сипаттамасы

Үлгі	RMC-M4500
Қуаты	700 Вт
Кернеуі	220-240 В, 50 Гц
Табақтың көлемі	5 л
Табақ жабындысы	қүйоге қарсы қыш ANATO® (Корея)
Бу клапаны	шешілмелі
Дисплей	цифрлық, жарықдиодты

Бағдарламалар

1. РИС/КРУПТЫ (КҮРШ/ЖАРМАЛАР)
2. ПЛОВ (ПАЛАУ)
3. НА ПАРУ (БУДА)
4. СУП (КӨЖЕ)
5. ВАРКА (ПІСІРУ)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТҚАСЫ)
7. ТУШЕНИЕ (БУҚТЫРУ)
8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)
9. ЖАРКА (ҚУЫРУ)
10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)

Функциялар

Автоысыту.....	24 сағатқа дейін
Автоысытуды алдын ала өшіру.....	бар
Тағамды ысыту.....	24 сағатқа дейін
Стартты шегеру.....	24 сағатқа дейін

минуттық қажетті мәнін орнатыңыз.

- Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігіңіз басыңыз, одан кейін әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.
- Шегерілген старттың уақыт орнатылуы аяқталған соң «Старт» түймешігіңіз басыңыз. «Старт» түймешігіңіз индикаторы жанады, әзірлеу үдерісі аяқталуына дейінгі уақыт керісінше есептеле бастайды. Тапсырылған уақыттан кейін ас дайын болады.



Егер орнатылған шегеру уақытты бағдарлама жұмыс істеудің орнатылған уақытынан ас немесе оған тең болса, әзірлеу үдерісі «Старт» түймешігіңіз басылған соң бірден басталады.

Стартты шегеру функциясы «ЖАРКА» бағдарламасынан басқа, барлық автоматты әзірлеу бағдарлама үшін қол жетімді.

Егер рецептіте тез бұзылатын азық (жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, ет және т.б.) болса, стартты шегеру функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

Стартты шегеру уақытын орнатқан кезде «НА ПАРУ», «СУП», «ВАРКА» бағдарламаларында уақыт тек қажетті жұмыс температура болғанда есептеле бастапатынын еске алу керек.

Температураны ұстау функциясы (автосыту)

Бағдарламасының жұмысы аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70°-75°С шегінде 24 сағат ішінде ұстайды. Автосыту режимі қосылғанда «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жанады. Дисплейде функцияның жұмыс істеу уақытының тікелей есебі көрінеді.

Қажет болғанда «Подогрев/Отмена» түймешігіңіз басып, автосыту функциясын өшіруге болады. Дисплей мен түймешіктері индикаторлар өшеді.

Автосытуды алдын ала өшіру

Бағдарлама жұмысы аяқталысымен автосытудың қосылуы ылғи керек болмайды. Мұны есепке алғанда REDMOND RMC-M4500 мультипісіргішінде негізгі әзірлеу бағдарламасы аяқталғаны осы функцияны алдын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін тура старттан кейін немесе бағдарлама жұмысы кезінде «Старт» түймешігіңіз басыңыз, бұл кезде дисплейде «Автоподогрев» («Автосыту») индикаторы өшеді. Функцияны қайта қосу үшін «Старт» түймешігіңіз тағы бір рет басыңыз — дисплейде «Автоподогрев» («Автосыту») индикаторы өшеді.

Асты ысыту функциясы

REDMOND RMC-M4500 мультипісіргішінің суық асты ысытуға пайдалануға болады.

- Азық-түлікті табаққа салып, табақты мультипісіргішіне орнатыңыз.
- Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
- «Подогрев/Отмена» түймешігіңіз басыңыз. Түймешік индикаторы жанады. Таймер ысыту уақытын есептей бастайды.
- Аспап тағамды 70°-75°С дейін ысытады. Осы температура 24 сағат ішінде ұстанады.
- Ысытуды өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігіңіз басыңыз. Түймешік индикаторы өшеді.



Мультипісіргіші азықты ыстық күйде 24 сағатқа дейін сақтай алатынына қарамастан тағамды бұл режимде 2-3 сағаттан артық қалдыруға кеңес берілмейді, өйткені бұл жағдай кезінде олардың дәм сапасын өзгертуі мүмкін.

Автоматты бағдарламаны пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі

- Қажетті ингредиенттерді рецептке сәйкес дайындап (өлшеп), табаққа салыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық ингредиент табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең үлкен белгісінен төмен болатынын байқаңыз.
- Табақты аспап корпусына салыңыз. Ол қыздыру элементіне тығыз тий турғанына көз жеткізіңіз.

- Мультипісіргіш қақпағын сыртты естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
- «Меню» түймешігіңіз басып, әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде бағдарламаның тиісті индикаторы мен әдепкі орнатылған уақыт жанады).
- Әр бағдарламаның әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын өзгерту үшін «Час» және «Мин» түймешіктері пайдаланыңыз.
- Қажет болғанда стартты шегеру уақытын орнатыңыз.
- «Старт» түймешігіңіз басыңыз. «Старт» түймешік индикаторы мен дисплейде «Автоподогрев» («Автосыту») индикаторы жанады. Орнатылған әзірлеу бағдарламасы орындалып, жұмыс уақытының керісінше есебі басталады. «Старт» түймешігіңіз қайта басып, автосыту функциясын алдын ала өшіруге болады (дисплейде «Автоподогрев» («Автосыту») индикаторы өшеді).
- Бағдарлама аяқталысымен сигнал естіледі. Аспап тәншелімдерге байланысты автосыту режиміне («Подогрев/Отмена» түймешік индикаторы жанады, дисплейде осы функцияның жұмыс істеу уақытының тікелей есебі көрінеді) немесе күту режиміне ауысады.
- Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу үдерісін ұзу немесе автосыту режимін өшіру үшін «Подогрев/Отмена» түймешігіңіз басыңыз.

«РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарламаны әртүрлі жарма мен қоспа түрінен үгілмей ботқа пісіруге, әртүрлі ағрир әзірлеу үшін пайдалануға кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты — 30 минут. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін диапазонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарламаны әртүрлі палуа түрлерін әзірлеу үшін пайдалануға кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты — 60 минут. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Бұда көкөніс, балық, ет, диеталық және вегетариандық тағам, бала мәзірін әзірлеуге кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты — 30 минут. Әзірлеу уақытын 10 минуттан 2 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі су қайнап, табақты бұдың тығыздығы жеткілікті болғанда басталады. Бұда әзірлеу үшін арнайы контейнерді пайдаланыңыз (жинаққа кіреді):

- Табаққа 600-1000 мл су құйыңыз. Табаққа бұда әзірлеу контейнерін орнатыңыз.
- Азық-түлікті рецептке сәйкес өлшеп дайындаңыз, контейнерге біркелкі етіп салыңыз және табақты аспап корпусына салыңыз. Табақ қыздыру элементіне тығыз тығызданып кетіріңіз.
- «Автоматты бағдарламаны пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарау нұсқаулары ұстаныңыз.

«СУП» бағдарламасы

Бағдарламаны әртүрлі сұйық тағамды (сорпа, әртүрлі көже түрлері) әзірлеу, іркідек, сонымен қатар қомпот пен ішімдік пісіру үшін пайдалануға кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты — 60 минут. Әзірлеу уақытын 20 минуттан 8 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс уақытының керісінше есебі табақта жұмыс температурасы болған соң басталады.

«ВАРКА» бағдарламасы

Көкөніс пен бұршақ әзірлеу үшін кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты — 40 минут. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 2 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс уақытының керісінше есебі табақта жұмыс температурасы болған соң басталады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Сүт ботқасын әзірлеу үшін кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты — 25 минут. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін диапазонда 1 минут

орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

Бағдарлама майы аз пастерленген сүтті пайдаланып, ботқаны әзірлеу үшін арналған. Сүтті тапсытап және қажетті нәтижеге жету үшін әзірлеудің алдында келесі әрекеттерді жасауға кеңес беріледі:

- Барлық тұтас дәнді жармаңы (күріш, қарақұмқ, тары және т.б.) су мөлдір болғаныша мұқият жуу;
- мультипісіргіш табығына әзірлеудің алдында сары май жағыңыз;
- ингредиенттерді рецептер кітабының нұсқауларына сәйкес өлшеп, үлестерді қатаң ұстаныңыз (ингредиенттерді мөлшерін тек салыстырып, азайтыңыз немесе көбейтіңіз);
- майлы сүтті пайдаланғанда 1:1 шамаластықпен ауыз су қосыңыз.



Сүт пен жарма қасиеті әндiруiсi мен шыққан жерiне байланысты ерекшеленуi мүмкiн, бұл кейде әзiрлеу нәтижесiне әсер етедi.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыру үшін кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты — 60 минут. Әзірлеу уақытын 20 минуттан 12 сағатқа дейін диапазонда 5 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарламаны бисквит, пісірме, ашықтық және қатпарлы қамырдан жасалған пирог пісіру үшін пайдалануға кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты — 50 минут. Әзірлеу уақытын 20 минуттан 4 сағатқа дейін диапазонда 10 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, көкөніс, теңіз өнімдерін қуыруға кеңес беріледі. Әдепкі әзірлеу уақыты — 15 минут. Әзірлеу уақытын 5 минуттан 1 сағатқа дейін диапазонда 1 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі жұмыс режиміне шыққан соң басталады. Стартты шегеру функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

Осы бағдарламаның көмегімен дәмді және пайдалы йогурт үйіңізде әзірлей аласыз. Әдепкі әзірлеу уақыты — 8 сағат. Әзірлеу уақытын 30 минуттан 12 сағатқа дейін диапазонда 30 минут орнату қадамымен қолмен орнатуға болады. Автосыту функциясы бұл бағдарламада қол жетімсіз.



Йогурт әзірлеу үшін REDMOND RAM-G1 йогуртқа арналған банкаларының арнайы жинағын пайдалануға аласыз (жеке сатып алынады).

III. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ КҮТУ

Аспапты тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінде ажыратылғанына және толық сымғанына көз жеткізіңіз. Ыдысты жуу үшін жұмсақ мата мен абразивті ес кұралдарды пайдаланыңыз. Аспапты пайдаланған соң бірден тазалауға кеңес береміз. Алғашқы пайдаланар алдында немесе әзірлеген соң істерді кетіру үшін жарғы лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минут ішінде өңдеуге кеңес береміз. Аспапты жуу үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған құралды пайдаланыңыз. Бұйымды пайдаланған соң бірден тазалауға кеңес береміз.



Тазалаған кезде абразивті заттарды, жабындық абразивті губкаларды және химиялық дәрестері заттарды пайдалануға тыйым салынады. Аспап корпусың суға тазалауға немесе су ағыны астына қюға тыйым салынады.

Аспап корпусы қажет болғанда тазаланады. Табақты пайдаланған сайын тазалауға кеңес беріледі, оны ыдыс жуатын машинаға жууға болады. Тазалау аяқталған соң табақтың сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз. Ішкі алюминий қақпақ пен бұл қиыпаны аспап пайдаланылған сайын тазалауға кеңес беріледі.

Ішкі алюминий қақпақты тазалау үшін:

- Мультипісіргіш қақпағын ашыңыз.
- Қақпақтың ішкі жағындағы төменгі бөлігінде екі пластмасса бекіткішті ашылғаныша ортаға қарай бірге басыңыз.

- Ішкі алюминий қақпақты біраз өзіңізге және төмен қарай тартып, күш салмай шешіңіз.
- Екі қақпақ беттерін ылғал матамен немесе майлықпен сүртіңіз, қажет болса, ыдыс жуу құралын пайдаланыңыз.
- Керісінше бірізділікпен жинаңыз. Алюминий қақпақты жоғарғы қуысқа салыңыз және негізгі қақпаққа келтіріңіз. Бекіткіштерді сыртлы естілгенше біраз күш салып басыңыз. Ішкі алюминий қақпақ тығыз бекітілуі керек.

Бу клапанын тазалау үшін (аспаптың үстіңгі қақпағында орналасқан):

- Бу клапаны қақпағын жоғары және өзіңізге қарай біраз күшпен тартып, абайлап шешіңіз.
- Бекіткішті көрсеткіштің бағытымен басыңыз және клапан қақпағын ашыңыз.
- Клапан мен қақпақты жуыңыз.
- Бу клапаны қақпағын жабыңыз және бу клапанын шығаруға арналған шығыңқы жерін артқа қаратып аспап қақпағына орнатыңыз.

Бұл үлгіде аспап корпусында табақтың айналасындағы арнайы қуыста жиналатын конденсатты асханалық майлықтың көмегімен жеңіл кетіруге болады.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҒЫНА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

Дисплейдегі қате коды	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1 - E3	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қайта қосқанда қиындақ жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз

Ақау	Ықтимал себебі	Ақауды жою
Қосылмайды	Электр желісі қоректендірмейді	Электр желісі кернеуін тексеріңіз
Ас өте ұзақ әзірленеді	Электр желісі қоректендіруінде жаңылыс бар	Электр желісі кернеуін тексеріңіз
	Табақ пен қыздыру элементі арасына бөтен зат түсті	Бөтен затты алып тастаңыз
	Табақ мультипінсізгіш корпусына тегіс орнатылмаған	Табақты қисайтпай тегіс орнатыңыз
	Қыздыру элементі лас	Аспапты электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Қыздыру элементін тазалаңыз

V. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР


Осы бұйымға сатып алынған саттен 2 жылды мерзіміне кепілдік беріледі. Өндіруші кепілдік кезеңі ішінде жөндеу, бөлшектерді ауыстыру немесе бүкіл бұйымды ауыстыру жолымен материалдар немесе жинау сапасының 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, жөндеілмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемеу нәтижесінде зақымданбаған, сонымен қатар бұйымның толық жинағы сақталған жағдайда танылады. Осы кепілдік бұйымның табиғи тозуына және шығын материалдарына таралмайды (сүзгілер, шамдар, қыш және тефлондық тығыздауыштар және т.б.). Бұйымның қызмет мерзімі мен оған кепілдікті міндеттемелердің қолданысы

мерзімі бұйым сатылған немесе өндірілген кезден есептеледі (егер сату күнін анықтау мүмкін болмаса).

Аспап өндірілген күнді бұйым корпусының сәйкестендіру жапсырмасындағы сериялық нөмірден табуға болады. Сериялық нөмір 13 белгіден тұрады. 6-шы және 7-ші белгілер айды, 8-ші – құрылғының шығарылған жылын білдіреді. Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүзеге асырылғанда, сатып алынған күнінен бастап 5 жылды құрайды.



Орамды, пайдаланушы нұсқаулығын, сонымен қатар аспаптың өзін қалдықтарды қайта өңдеу бойынша жергілікті бағдарламаға сәйкес пайдаға асыру керек. Қоршаған ортаға қамқорлық білдіріңіз: мұндай бұйымдарды әдеттегі тұрмыстық қоқыспен тастамаңыз.

 Ushbu mahsulotdan foydalanishni boshlashdan avval undan foydalanish bo'yicha qo'llanmani diqqat bilan o'qib chiqing va uni kelajakda foydalanish uchun saqlang. Jihozdan to'g'ri foydalanish uning xizmat ko'rsatish muddatini anchagina uzaytiradi.

XAVFSIZLIK CHORALARI

Texnika xavfsizligi talablariga va mahsulotdan foydalanish qoidalariga amal qilmaslik natijasida yetkazilgan shikastlanishlar uchun ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

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

chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.

- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
- Jihozning iste'mol qiladigan quvvatiga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning, – parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutashuv yoki kabelning yonishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang – bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.

DIQQAT! Jihoz ishlagan vaqtda uning korpusi, jom va metall detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxonada qo'lqoplaridan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuyishni oldini olish uchun qopqoqni ochgan vaqtda jihoz ustiga engashmang.

- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.
- Elektr ta'minot shnurini eshik tirqishlaridan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazmang. Elektr ta'minot shnurining buralib qolmasligi va bukilmasligi, o'tkir buyumlarga, mebellarning burchaklari va qirralariga tegib turmasligini kuzatib boring.

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

- Jihozni yumshoq yuza ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida sochiq yoki salfetka bilan yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.

- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

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

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

amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan kattalar nazorat-siz o'tkazilishi mumkin emas.

- Jihozni mustaqil tarzda ta'mirlash yoki uning tuzilishiga o'zgartirishlar kiritish ta'qiqlanadi. Xizmat ko'rsatish va ta'mirlash bo'yicha barcha ishlar vakolatli xizmat ko'rsatish markazi tomonidan bajarilishi kerak. Noprofessional tarzda bajarilgan ish jihozning ishdan chiqishi, jarohatlanish va mulklarning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

Texnik xususiyatlari

Modeli	RMC-M4500
Quvvati	700 Wt
Kuchlanish	220-240 V, 50 Gts
Jom hajmi	5 l
Jom qoplamasi	ANATO® (Koreya) kuyishga qarshi sopol Bug' klapani
Display	raqamli, yorug'lik diodli

Dasturlar

1. РИС/КРУПЫ (GURUCH/YORMALAR)
2. ПЛОВ (PALOV)
3. НА ПАРУ (BUG'DA)
4. СУП (SHO'RVA)
5. ВАРКА (QAYNATIB PISHIRISH)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BOTQO)
7. ТУШЕНИЕ (DIMLASH)
8. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)
9. ЖАРКА (QOVURISH)
10. ЙОГУРТ (YO'GURT)

Funksiyalar

Avtomatik isitish	24 soatgacha
Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish	bor
Taomlarni isitish	24 soatgacha
Ishga tushirishni kechiktirish	24 soatgacha

Majmua to'plami

Ichki o'rnatilgan jomli multipishirgich	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner	1 dona
O'lchov stakani	1 dona
Yassi qoshiq	1 dona
Cho'mich	1 dona
Cho'mich/qoshiq uchun ushlagich	1 dona
«120 ta resept» kitobi	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi	1 dona
Elektr ta'minot shnuri	1 dona



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

Multipishirgich tuzilishi A1

1. Jihoz qopqog'i.
2. Zichlovchi rezina halqa.
3. Olinuvchi ichki qopqoq.
4. Bug' chiqishi uchun tiriqish.
5. RB-C502 jomi.
6. Qopqoqni ochish tugmachasi.
7. Displayli boshqaruv paneli.
8. Korpus.
9. Asos.
10. Ko'tarish uchun dasta.
11. Bug' chiqarish klapani.
12. Cho'mich.
13. Yassi qoshiq.
14. O'lchov stakani.
15. Bug'da tayyorlash uchun konteyner.
16. Cho'mich/qoshiq uchun ushlagich.
17. Elektr ta'minot shnuri.

Tugmachalarning vazifalari A2

1. «Подогрев/Отмена» (isitish/Bekor qilish) – taomlarni isitish funksiyasini yoqish/o'chirish; tayyorlash dasturi ishini to'xtatib qo'yish; kiritilgan parametrlarni bekor qilish.
2. «Отсрочка» («Kechiktirish») – ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimini yoqish.
3. Display.
4. «Час» («Soat») – tayyorlash va ishga tushirishni kechiktirish vaqtlarini o'rnatish rejimlarida soat qiymatlarini tanlash.
5. «Суп» («Ishga tushirish») – tayyorlashning berilgan rejimini yoqish; avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib va keyin yoqib qo'yish.
6. «Мин» («Daq») – tayyorlash va ishga tushirishni kechiktirish vaqtlarini o'rnatish rejimlarida daqiqa qiymatlarini tanlash.
7. «Меню» («Menu») – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash.

Displayning tuzilishi A3

1. Tayyorlash vaqti / ishga tushirishni kechiktirish vaqi indikator.
2. Avtomatik isitish funksiyasining ishlashi indikator.
3. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasining ishlashi indikator.
4. Tanlangan tayyorlash dasturi indikator.

I. FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

Mahsulot va uning butlochi qismlarini qutidan ehtiyotlik bilan oling. Barcha qadoqlash materiallari va reklama nakleykalarini olib tashlang.



Ogohlantiruvchi nakleykalar, ko'rsatkili nakleykalar (mavjud bo'lganda) va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'rsatilgan yorliqni albatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmastligi sizni kafolatliz xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi.

Jihoz korpusini nam latita bilan arting va jomni yuving, ularni quriting. Jihozdan dastlabki foydalanish vaqtida noxush hidlar paydo bo'lishining oldini olish uchun uni to'liq tozalashni amalga oshiring («Ilihoz ustidan qarov» bo'limiga qarang).



DIQQAT! Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lgan holda foydalanish ta'qiqlanadi.



Tashigandan yoki yuqi haroratlarda saqlagandan keyin yoqishdan avval kamida 2 soat jihozni xona haroratida saqlab turish kerak.

II. MULTIPIHIRGICHDAN FOYDALANISH

Dastlabki yoqishdan avval

Jihozni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnatmangki, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' guloqoqlar, bezakli qoplamalar, elektron jihozlar va ortiqcha namlik va haroratan shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materiallarga tushmasin.

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

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RMC-M4500 pishirgichida har bir dastur uchun standart o'rnatilgan tayyorlash vaqti qiymatini o'zgartirish imkoniyati ko'zda tutilgan. Berilayotgan vaqtning o'zgarish qadami va mumkin bo'lgan diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi.

1. Tayyorlash dasturini tanlagandan so'ng «Час» tugmachasini bosgan holda soatning kerakli qiymatini o'rnatmang. «Мин» tugmachasini bosgan holda daqiqa qiymatini o'rnatmang. Vaqt qiymatlarini tezkor o'zgartirish uchun tegishli tugmachani bosilgan holda ushlab turing.

2. Tayyorlash vaqtini bir soatdan kamroqqa o'rnatish uchun soatni o'rnatish rejimida qiymat nolga aylungancha «Час» tugmachasini bosib turing, keyin «Мин» tugmachasini bosgan holda kerakli daqiqa qiymatini o'rnatting.
3. Tayyorlash vaqtini o'rnatish tugashi bilan (display mitillashda davom etadi) tanlangan tayyorlash dasturi algoritmitga ko'ra keyingi bosqichga o'ting. Qilingan o'rnatilmalarni bekor qilish uchun «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosing, keyin butun tayyorlash dasturini qaytadan kiriting.



Sizga qulay bo'lishi uchun tayyorlash dasturlarida beriladigan vaqt diapazoni minimal qiymatlardan boshlanadi. Agar asosiy vaqtda taom halali tayyor bo'lmagan bo'lsa, bu dastur ishini o'ziga muddatga uzaytirishga imkon beroladi.

«НА ПАРУ», «СУП», «ВАРКА», «ЖАРКА» dasturlarida o'rnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi faqat jihoz berilgan ischii haroratiga chiqqanidan keyin boshlanadi. Masalan, «НА ПАРУ» dasturi ishga tushirilganidan keyin berilgan tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat suv qaynaganidan va jomda yetarli miqdordagi bug' hosil bo'lganidan so'ng boshlanadi.

Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasi

Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasi taom tayyor bo'lishi uchun o'tishi kerak bo'lgan vaqt oraliqini berishga imkon beradi. Ishga tushirish vaqtini o'rnatishda ushbu vaqt oraliqini tanlangan tayyorlash dasturi vaqtiga qo'shish kerak. Sozlanmalar diapazoni – 10 daqiqadan to'rt o'rnatish qadami bilan 1 soatdan 24 soatgacha.

1. «Меню» tugmachasini bosgan holda kerakli tayyorlash dasturini tanlang.
2. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini kiritish uchun «Отсрочка» tugmachasini bosing. Displayda «Отсрочка» indikatoriyonadi, taymer esa mitillay boshlaydi.
3. «Час» tugmachasi yordamida soat qiymatini 24 soatlik formatda, «Мин» tugmachasi yordamida esa daqiqa qiymatini o'rnatang. Vaqt qiymatlarini tekshir o'zgartirish uchun tegishli tugmachani bosilgan holda ushlab turing.

4. Tayyorlash vaqtini bir soatdan kamroqqa o'rnatish uchun soat qiymati nolga aylungancha «Час» tugmachasini bosib turing, keyin «Мин» tugmachasini bosgan holda kerakli daqiqa qiymatini o'rnatang.
5. Qilingan o'rnatilmalarni bekor qilish uchun «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosing, keyin butun tayyorlash dasturini qaytadan kiriting.
6. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish yakunlanishi bilan «Старт» tugmachasini bosing. «Старт» tugmachasi indikatoriyonadi, tayyorlash jarayoni tugunigachga qolgan vaqtning teskari hisobi boshlanadi. Belgilangan vaqtda taom tayyor bo'ladi.



Agar o'rnatilgan kechiktirish vaqti dastur ishinin o'rnatilgan vaqtiga teng yoki kamroq bo'lsa, tayyorlash jarayoni «Старт» tugmachasini bosilganidan keyin qayta boshlanadi.

Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan «ЖАРКА» dasturidan boshqa barcha avtomatik tayyorlash dasturlarida foydalanish mumkin.

Reseptga tez buziluvchi mahsulotlardan (tuxum, yangi sut, go'sht, pishloq va boshqa) foydalaniladigan holda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.

Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishda «НА ПАРУ», «СУП», «ВАРКА» dasturlarida vaqt hisobining faqat kerakli ischii haroratga erishilgandan so'ng boshlanishini hisobga olish lozim.

Haroratni ushlab turish (avtomatik isitish) funksiyasi

Tayyorlash dasturi ishi yakunlanishi bilan darhol isitish rejimi avtomatik ravishda yonadi va tayyor taom haroratini 24 soat davomida 70–75°C doirasida ushlab turadi. Avtomatik isitish rejimi yoqliganda «Подогрев/Отмена» tugmachasi indikatoriyonadi. Displayda funksiya ishlay vaqtining to'g'ri hisobi namoyish qilinadi.

Zarur bo'lgan holda «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosgan holda avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish mumkin. Display va tugmadagi indikator o'chadi.

Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish

Tayyorlash dasturi ishi yakunlangandan keyin avtomatik isitishni yoqib qo'yish har doim ham zarur bo'lmaydi. Shuni hisobga olgan holda REDMOND RMC-M4500 multipishirgichida asosiy tayyorlash dasturining ishtishi nihoyasiga yetguncha ushbu funksiyani avvaldan o'chirib qo'yish imkoniyati ko'zda tutilgan. Buning uchun bevostisa ishga tushirilgandan so'ng yoki dastur ishlayotgan vaqtda «Старт» tugmachasini bosing, bunda displayda «Автоматодогрев» («Автоматик isitish») indikatoriyonadi. Bu funksiyani qaytadan yoqish uchun «Старт» tugmachasini yana bir bor bosing – displayda «Автоматодогрев» («Автоматик isitish») indikatoriyonadi.

Taomlarni isitish funksiyasi

REDMOND RMC-M4500 multipishirgichidan taomlarni isitish uchun foydalanish mumkin.

1. Mahsulotlarni jomga joylashtiring, uni multipishirgichga o'rnatang.
2. Qopqoni yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulang.
3. «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosing. Tugmacha indikatoriyonadi. Taymer ilitish vaqtining hisobini boshlaydi.
4. Jihoz taomni 70°-75°C gacha isitiadi. Ushbu harorat 24 soat davomida ushlab turladi.
5. Istitishni o'chirish uchun «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosing. Tugmacha indikatoriyonadi.



Multipishirgich mahsulotlarni 24 soatgacha isitilgan hold saqlashi mumkinligiga qaramasdan taomlarni 2-3 soatdan ortiq vaqt davomida isitilgan holda saqlash tavsiya qilinmaydi, chunki ayrim holdarda bu uning ta'mining o'zgarishlarga olib kelishi mumkin.

Avtomatik dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Reseptga ko'ra kerakli masalliqarni tayyorlang (o'lchang), jomga soling. Barcha masalliqar, jumladan suyuqlikning jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring.
2. Jomni jihoz korpusiga qo'ying. Jomning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Multipishirgich qopqog'ini itqilgandan tovush chiqargan holda yoping. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
4. «Меню» tugmachasini bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang (displayda dastur va standart bo'yicha o'rnatilgan vaqtning tegishli indikatoriyonadi).
5. Har bir dasturdagi standart holatda o'rnatilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun «Час» va «Мин» tugmachalaridan foydalaning.
6. Zarur bo'lgan holda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatang.
7. «Старт» tugmachasini bosing. Displayda «Старт» tugmachasi indikatoriyonadi «Автоматодогрев» («Автоматик isitish») indikatoriyonadi. O'rnatilgan tayyorlash dasturini bajarish vatayyorlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi. «Старт» tugmachasini qayta bosgan holda avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish mumkin (displayda «Автоматодогрев» («Автоматик isitish») indikatoriyonadi).
8. Dastur ishi tugashi bilan tovushli signal beriladi. Sozlanmalarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik isitish rejimiga («Подогрев/Отмена» tugmachasi indikatoriyonadi, displayda ushbu funksiyaning ishlay vaqtining to'g'ri hisobi namoyish qilinadi) yoki kutish rejimiga o'tadi.
9. Kiritilgan dasturini bekor qilish, tayyorlash jarayonini to'xtatish yoki avtomatik isitish rejimini o'chirish uchun «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosing.

«РИС/КРУПЫ» dasturi

Dastur turli yormalar va ularning aralashmalaridan bo'tqalarni qaynatib pishirtirish, tog'ri garmirlar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti – 30 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ПЛОВ» dasturi

Dastur palovning turli turlarini tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti – 60 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«НА ПАРУ» dasturi

Sabzavotlar, baliq, go'sht, parhezop va vegetarian taomlar, bolalar taomlarini bug'da tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti – 30 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Dastur ishlay vaqtining teskari hisob faqat suv qaynaganidan va jomda yetarli darajadagi bug' zichligiga erishilganidan keyin boshlanadi.

Bug'da tayyorlash uchun maxsus konteynerdan foydalaning (majmualar to'plamiga kiradi):

1. Jomga 600-1000 ml suv quyning. Bug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatang.
2. Mahsulotlarni resseptga ko'rsa o'lchang va tayyorlang, ularni konteynerga bir tekis yoying va jomni jihoz korpusiga qo'ying. Jomning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. «Автоматик dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi ko'rsatmalarga amal qiling.

«СУП» dasturi

Dastur turli birinchi taomlarni (bulon, sho'rvalarning turli turlari) tayyorlash, xolodets pishirish hamda kompot va ichimliklar qaynatish uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti – 60 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Tayyorlash dasturi ishlay vaqtining teskari hisobi jomda ischii haroratga erishilgandan keyin boshlanadi.

«ВАРКА» dasturi

Sabzavotlar va dukkaklilarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti – 40 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Tayyorlash dasturi ishlay vaqtining teskari hisobi jomda ischii haroratga erishilgandan keyin boshlanadi.

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Sutti bo'tqalarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti – 25 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Dastur kam yog'likka ega bo'lgan zotlarning sudtan foydalangan holda bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Sutning qaynab ketishini oldini olish va kerakli natijaga erishish uchun tayyorlashdan avval quyidagi harakatlarni bajarish tavsiya qilinadi:

- butun donli (guruch, grechixa, oqlangan tariq va boshq.) barcha yormalarni jarayonda quyiladigan suv shaffoi bo'lmaguncha yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini saruyog' bilan yog'lash;
- resseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra masalliqalarni o'lchang holda nisbatlarga qat'iy amal qilish (masalliqalar miqdorini qat'iy mutanosib tarzda kamaytirish yoki orttirish);
- qaymog'i olinmagun sudtan foydalanganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtirish.



Sut va yormalarning xususiyatlarini kelib chiqishi va ishlab chiqaruvchiga bog'liq ravishda farq qilishi mumkin, bu esa ayrim holdarda tayyorlash natijalariga ta'sir ko'rsatadi.

«ТУШЕНИЕ» dasturi

Sabzavotlar, go'sht, dengiz mahsulotlari, tovug' go'shtini dimlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti – 60 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«БЫПЕЧКА» dasturi

Dastur achiqli va qattami xamirdan biskvitlar, pishiriqlar, piroglar pishirish uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti – 50 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЖАРКА» dasturi

Sabzavotlar, go'sht, dengiz mahsulotlari, tovuq go'shtini qovurish uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti – 15 daqiqa. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Tayyorlash dasturi ishlash vaqtining teskari hisobi ishchi rejimga chiqilgandan keyin boshlanadi. Ushbu dasturida ishga tushishni kechik-tirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

«ЙОГУРТ» dasturi

Ushbu dastur yordamida siz o'z uyingizda mazali va foydali yogurtlarni tayyor-lashingiz mumkin. Standart tayyorlash vaqti – 8 soat. Tayyorlash vaqtini 30 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 30 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapa-zonda qo'lda o'rnatish mumkin. «ЙОГУРТ» dasturida avtomatik itishtish funksiya-sidan foydalanib bo'lmaydi.

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

III. MULTIPISHIRGICH USTIDAN QAROV

Jihozni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv bo'lmagan idish yuvish vositalaridan foydalaning. Jihozni undan foydalangandan keyin qoqoq tozalashni tavsiya qilamiz. Ikk marta foydalanishdan avval yoki tayyorlashdan keyin noxush hidlarni ketkazish uchun 15 daqiqa davomida yarimta limonni «HA (PAP)» dasturida qaynatishni tavsiya qilamiz. Jihozni tozalash uchun yumshoq latta va idish yuvish vositalaridan foydalaning. Jihozni undan foydalangandan keyin qoqoq tozalashni tavsiya qilamiz.

⚠ *Tozalagandan abraziv moddalar, abraziv qoplamali gubkalar va kimyoviy faol moddalardan foydalanish ta'qiqlanadi. Jihoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish ta'qiqlanadi.*

Jihoz korpusini tozalash zarurat bo'lishi bilan amalga oshiriladi. Jomni har bir foydalanishdan keyin tozalash tavsiya qilinadi, uni idish yuvish mashinasida yuvish mumkin. Tozalash yakunlangandan keyin jom tashqi yuzasini quruq qilib arting. Ichki alyumin qopqoq va bug' klapanini jihozdan har safar foydalangandan keyin tozalash tavsiya qilinadi.

Ichki alyumin qopqoqni tozalash uchun:

1. Multipishirgich qopqog'ini oching.
2. Qopqoq ichki tomonining quyiy qismida 2 ta fiksatorni ulash ochilguncha markazga tomon bir vaqtda bosing.
3. Kuch ishlatmagan holda o'zingizga va quyiga biroz tortgan holda ichki alyumin qopqoqni oling.
4. Har ikkala qopqoq yuzalarini nam latta yoki saftetka bilan arting, zarur bo'lgan holdarda idish yuvish vositalaridan foydalaning.
5. Yig'ishni teskari ketma-ketlikda amalga oshiring: Alyumin qopqoqni yuqori chuqurchalarga joylashtiring va uni asosiy qopqoq bilan moslashtiring. Ozigina kuch bilan fiksatorlarni tirqillagan tovush chiqquncha bosing. Ichki alyumin qopqoq mahkam qotirilishi kerak.

Bug' klapanini tozalash uchun (jihozning yuqori qopqog'ida joylashgan):

1. Qopqoqdan ushlagan holda ozgina kuch bilan yuqoriga va o'zingizga tortgan holda bug' klapanini ehtiyotlik bilan oling.
2. Ilmoqchani streka yo'nalishida bosing va klapan qopqog'ini oching.
3. Klapan va qopqoqni yuving.
4. Bug' klapani qopqog'ini vopiy va bug' klapanini jihoz qopqog'iga chiqarish do'ngligini orqaga qilgan holda o'rnatang.

Ushbu modelda jihoz korpusida jom atrofidagi maxsus bo'shliqda toplanuvchi kondensatni osxona saftetkasi yordamida chiqarib tashlash mumkin.

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUHOJAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik kodi	Mumkin bo'lgan nosozliklar	Xatoliklarni bartaraf qilish
E1-E3	Tizim xatosi, boshqaruv plattasi yoki qizdirish elementi ishdan chiqqan bo'lishi mumkin	Jihozni elektr tarmog'idan uzuing, sovuting. Qopqoqni zich yoping. Agar qayta yoqilganda muammo bartaraf bo'lmasa, vakolatlari xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabab	Nosozliklarni bartaraf qilish
Yoqilmayapti	Elektr tarmog'idan ta'minot mavjud emas	Elektr tarmog'idagi kuchlanishni tekshiring
Tovm xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanmayapti	Elektr tarmog'idan ta'minotdagi uzilishlar	Elektr tarmog'idagi kuchlanishni tekshiring
	Jom va qizdirish elementi orasida begona buyum tushib qotgan	Begona buyumni olib tashlang
	Multipishirgich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatang
	Qizdirish elementi ifloslangan	Jihozni elektr tarmog'idan uzuing, sovuting. Qizdirish elementini tozalang


V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Ushbu mahsulotga u xarid qilingan sanadan boshlab 2 yilni muddatga kafolat taqdim etiladi. Kafolat muddati davomida ishlab chiqaruvchi ta'mirlash, detallarni almashtirish yoki butun mahsulotni almashtirib berish yo'li bilan materialarning yoki yig'ishning yetarli darajada sifatlari emasligi natijasida vujudga kelgan har qanday nuqsonlarni bartaraf qilish majburiyatini o'z zimmasiga oladi. Kafolat faqat xarid qilish sanasi asl kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchi imzosi bilan tasdiqlangan hollardagina kuchga kiradi. Ushbu kafolat faqat mahsulotdan foydalanish bo'yicha qo'llanmaga muvofiq foydalanilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan va u bilan noto'g'ri muomala qilish natijasida shikastlanmagan hamda mahsulotning to'liq majmuasi saqlangan hollardagina tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va harajat materiallarining (filtrlar, lampochkalar, sopol, teflon va boshqa kuyishga qarshi qoplamalar, zichlovchilar va boshq.) tabiiy eskirishiga nisbatan qo'llanilmaydi.

Mahsulotning xizmat qilish muddati va unga nisbatan kafolat majburiyatlarining amal qilish muddati mahsulotni sotish yoki ishlab chiqarish sanasidan (sotish sanasini aniqlash mumkin bo'lmagan hollarda) boshlab hisoblanadi. Jihozni ishlab chiqarish sanasini mahsulot korpusidagi identifikatsion nakleykada joylashgan seriya raqamidan topish mumkin. Seriya raqami 13 ta belgidan tashkil topadi. 6 va 7-belgilari qurilma ishlab chiqarilgan oyini, 8-belgi esa yilini bildiradi.

Jihozning ishlab chiqaruvchi tomonidan o'rnatilgan xizmat qilish muddati mahsulotdan foydalanish ushbu yo'riqnomaga va tegishli texnik standartlarga muvofiq holda amatga oshirilishi sharti bilan u xarid qilingan sanadan boshlab 5 yilni tashkil qiladi.

Qadog, foydalanuvchi qo'llanmasi hamda jihozning o'zini chiqindilarni qayta ishlab bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq chiqitqoq chiqarish lozim. bunday mahsulotlarni oddiy maishiy chiqindilar bilan birgalikda tashlab yubormang.

 Înainte de a utiliza acest produs, citiți cu atenție manualul de exploatare și păstrați-l ca referință. Utilizarea corectă a dispozitivului va prelunge considerabil durata de exploatare.

MĂSURI DE SECURITATE

Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor tehnicii securității și regulilor de exploatare a produsului.

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

tehnice sau tablă din fabrică a produsului).

- Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
 - Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul – aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.
- ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți, nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.*
- Deconectați aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.
 - Nu întindeți cablul de alimentare pe sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit

și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.

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

- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți cu șervețel sau ștergar în timpul funcționării – acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
- Se interzice exploatarea aparatului la aer liber – pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
- Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului (vezi secțiunea „Curățarea și depozitarea dispozitivului”).
SE INTERZICE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pus sub jet de apă!
- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv 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 ambalajul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copii nesupravegheați de adulți.

- Se interzice repararea aparatului independent sau efectuarea modificărilor în structura acestuia. Repararea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv în centrul de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M4500
Putere	700 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz
Capacitatea vasului	5 l
Acoperirea vasului	antiaderentă ceramică ANATO® (Coreea)
Supapă de aburi	detasabilă
Display	cu diodă electroluminiscentă, digital

Program

1. РИС/КРУПЫ (OREZ/CRUPE)
2. ПЛОВ (PILAF)
3. НА ПАРУ (LA ABURI)
4. СУП (SUPĂ)
5. ВАПКА (FIERBERE)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
7. ТУШЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE)
8. ВЫПЕЧКА (COACERE)
9. ЖАРКА (PRĂJIRE)
10. ЙОГУРТ (IAURT)

Funcții

Încălzire automată	pină la 24 ore
Deconectare preventivă a încălzirii automate	este
Încălzirea bucatelor	pină la 24 ore
Start amânat	pină la 24 ore

Completare

Multi-cooker cu vasul instalat în interior	1 buc.
Container pentru preparare la aburi	1 buc.
Pahar cotel	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Polonic	1 buc.
Suport pentru polonic/lingură	1 buc.
Carte "120 rețete"	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare	1 buc.
Carte de service	1 buc.
Cablu de alimentare	1 buc.

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

Construcția multi-cooker-ului A1

1. Capacul dispozitivului.
2. Inel de etanșare din cauciuc.
3. Capac interior detașabil.
4. Orificii pentru ieșirea aburului.
5. Vas RB-C502.
6. Buton pentru deschiderea capacului.
7. Panoul de comandă cu display.
8. Corpul.
9. Bază.
10. Mâner pentru transportare
11. Supapa de evacuare a aburului
12. Polonic.
13. Lingură plată.
14. Pahar cotel.
15. Container pentru preparare la aburi.
16. Suport pentru polonic/lingură.
17. Cablu de alimentare

Destinația butoanelor A2

1. "Подогрев/Отмена" ("Încălzire/Anulare") – conectarea/deconectarea funcției de încălzire a bucatelor, intreruperea programului de preparare, anularea setărilor efectuate.
2. "Отсрочка" ("Amânare") – conectarea regimului de setare a timpului de start amânat.
3. Display
4. "Час" ("Ora") – selectarea valorii orei în regimurile de setare a timpului de preparare și a startului amânat.
5. "Старт" ("Start") – conectarea regimului setat de preparare; deconectarea prealabilă și conectarea ulterioară a încălzirii automate.
6. "Мин" ("Minute") – selectarea valorii minutelor în regimurile de setare a timpului de preparare și a startului amânat.
7. "Меню" ("Menu") – selectarea programului automat de preparare.

Construcția displayului A3

1. Indicatorul timpului de preparare/timpului de strat amânat.
2. Indicatorul funcției de încălzire automată.
3. Indicatorul funcției de start amânat.
4. Indicatorul programului selectat de preparare.

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoațea cu grijă dispozitivul și accesoriile acestuia din cutie. Înlăturați toate materialele de ambalare și autoclantele promoționale.

! *Păstrați obligatoriu la locurile lor autoclantele de avertizare, autoclantele-indicatorile în cazul prezentei lor și plăcuța cu numărul de serie al dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.*

Ștergeți corpurile dispozitivului și vasul cu o cârpă umedă și lăsați-l să se usuce. Pentru a evita apariția mirosului străin la prima utilizare a dispozitivului efectuați curățarea acestuia (a se vedea "Întreținerea dispozitivului").

STOP **ATENȚIE!** Nu utilizați dispozitivul în cazul oricăru defect.

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

II. UTILIZAREA MULTI-COOKERULUI**Înainte de prima conectare**

Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, dură, orizontală, astfel încât aburul fierbinte care iese din supapa de aburi să nu nimerescă pe tapete, acoperiri decorative, dispozitive electronice și alte obiecte sau materiale, care se pot deteriora de la temperaturi și umiditate înalte.

Înainte de preparare asigurați-vă, că părțile interne și vizibile externe ale multi-cookerului nu au deteriorări, spargeri și alte defecte. Între vasul și elementul de încălzire nu trebuie să fie obiecte străine.

Setarea timpului de preparare

1. În multi-cooker REDMOND RMC-M4500 este prevăzută opțiunea modificării timpului de preparare setat implicit pentru fiecare program. Intervalul și pasul modificării timpului depind de programul selectat.
2. După selectarea programului de preparare, apăsați butonul "Час", setați valoarea necesară a orei. Apăsând butonul "Мин", setați valoarea minutelor. Pentru modificarea rapidă a valorilor timpului mențineți apăsat butonul corepunzător.
3. Pentru a seta timpul de preparare mai puțin de o oră, apăsați în regimul de setare a orei butonul "Час" pînă când valorile vor ajunga la zero, apoi apăsați butonul "Мин" setați valoarea necesară a minutelor.
4. După finalizarea setării timpului de preparare (display-ul continuă să clipească) treceți la următoarea etapă în conformitate cu algoritmul pro-

gramului selectat de preparare. Pentru anularea setărilor anterioare apăsați butonul "Подогрев/Отмена", apoi introduceți toate setările de la început.

i *Pentru confortul Dvs intervalul timpului setat în programele de preparare începe cu valori minime. Aceasta permite de a prelungi funcționarea programului pe un termen scurt, dacă în timpul de bază bucatele nu a fost gata.*

În programele "НА ПАРУ", "СУП", "ВАПКА", "ЖАРКА" numărătorea timpului setat de preparare începe numai după ce dispozitivul a atins temperatura setată de funcționare. De exemplu, după pornirea programului "НА ПАРУ" numărătorea inversă a timpului setat de preparare va începe numai după clocotirea apei și formarea cantității suficiente de aburi în vas.

Funcția de start amânat

Funcția de start amânat permite setarea unui interval de timp după care bucatele trebuie să fie gata. Setând timpul de start amânat, este necesar de a include în acest interval de timp și timpul de funcționare a programului setat de preparare. Intervalul setărilor – de la 1 pînă la 24 de ore cu pasul setării de 10 minute.

1. Apăsând butonul "Меню", selectați programul necesar de preparare.
2. Apăsați butonul "Отсрочка" pentru setarea timpului de start amânat. Se va ilumina indicatorul "Отсрочка" pe display, iar timerul va începe clipi.
3. Cu ajutorul butonul "Час" setați valoarea orei într-un format de 24 de ore, iar cu ajutorul butonului "Мин" setați valoarea minutelor. Pentru modificarea rapidă valorii orei mențineți apăsat butonul corepunzător.
4. Pentru a seta timpul de preparare mai puțin de o oră, apăsați în regimul de setare a orei butonul "Час" pînă când valorile vor ajunga la zero, apoi apăsați butonul "Мин" setați valoarea necesară a minutelor.
5. Pentru anularea setărilor anterioare apăsați butonul "Подогрев/Отмена", apoi introduceți toate setările de la început.
6. După finalizarea setării timpului de start amânat apăsați butonul "Старт". Se va ilumina indicatorul butonului "Старт", va începe numărătorea inversă a timpului rămas pînă la finalizarea procesului de preparare. După expirarea timpul setat bucatele vor fi gata.

i *Dacă timpul setat de start amânat va fi mai mic sau egal cu timpul setat de funcționare a programului, procesul de preparare va începe imediat după apăsarea butonului "Cmagn".*

Funcția de start amânat este disponibilă pentru toate programele automate de preparare, cu excepția programului "ЖАРКА".

Nu utilizați funcția de start amânat dacă în rețeta sunt indicate produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, etc.).

În cazul setării timpului de start amânat trebuie să țineți cont de faptul, că numărătorea timpului în programele "НА ПАРУ", "СУП", "ВАПКА" va începe doar după atingerea temperaturii necesare de funcționare.

Funcția de menținere a temperaturii (încălzire automată)

Se activează automat imediat după finalizarea programului de preparare și menține temperatura bucatelor gata în limita de 70°-75°C timp de 24 ore. La conectarea regimului de încălzire automată se va ilumina indicatorul butonului "Подогрев/Отмена". Pe display se va afișa numărătorea directă a timpului de activitate a funcției.

În caz de necesitate, funcția de încălzire automată poate fi deconectată, apăsați butonul "Отсрочка/Подогрев". Indicatorii pe display și pe buton se vor stinge.

Deconectare preventivă a încălzirii automate

Conectarea încălzirii automate după finalizarea programului de preparare nu este de dorit întotdeauna. Ținând cont de acest fapt, în multi-cooker REDMOND RMC-M4500 este prevăzută opțiunea deconectării din timp a acestei funcții până la finalizarea funcționării programului principal de preparare. Pentru aceasta imediat după startul sau în timpul funcționării programului apăsați butonul "Старт", în acest timp indicatorul "Автоподогрев" va stinge pe display. Pentru conectarea repetată a funcției, apăsați încă o dată butonul "Старт" –

indicatorul "Автоподогрев" se va ilumina pe display.

Funcția de încălzire a bucatelor

Puteți utiliza multi-cookerul REDMOND RMC-M4500 pentru încălzirea bucatelor reci.

1. Puneți produsele în vas, instalați vasul în multi-cooker.
2. Încideți capacul, conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
3. Apăsăți butonul "Подогрев/Отмена". Se va ilumina indicatorul butonului. Timerul va începe numărătorea inversă a timpului de încălzire.
4. Dispozitivul va încălzi bucatelile până la 70°-75°C. Aceasta temperatură se va menține timp de 24 ore.
5. Pentru deconectarea încălzirii apăsați butonul "Подогрев/Отмена". Indicatorul butonului se va stinge.



Cu toate că multi-cooker poate menține produsul într-o stare încălzită până la 24 de ore, nu se recomandă lăsarea bucatelor în acest regim mai mult de 2-3 ore, deoarece aceasta condiționează schimbarea calităților lor gustative.

Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (cântăriți) ingredientele necesare conform rețetei, puneți-le în vas. Asigurați-vă ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie sub margaj maxim al građației pe suprafața interioară a vasului.
2. Introduceți vasul în corpul dispozitivului. Asigurați-vă că acesta aderă strâns la elementul de încălzire.
3. Încideți capacul multi-cookerului până se va auzi un click. Conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
4. Apăsând butonul "Меню" selectați programul de preparare (pe display se va ilumina indicatorul programului corespunzător și timpul setat implicit).
5. Pentru a modifica timpul de preparare setat implicit pentru fiecare program utilizați butoanele "Час" și "Мин".
6. În caz de necesitate, setați timpul de start amânat.
7. Apăsăți butonul "Старт". Pe display se va ilumina indicatorul butonului "Старт" și indicatorul "Автоподогрев". Va începe executarea programului setat de preparare și numărătorea inversă a timpului de funcționare. Apăsând în mod repetat butonul "Старт" puteți deconecta din timp funcția de încălzire automată (indicatorul "Автоподогрев" pe display se va stinge).
8. La finalizarea programului va răsună un semnal sonor. În dependență de setările, dispozitivul va trece în regim de încălzire automată (se va ilumina indicatorul butonului "Подогрев/Отмена", pe display se va afișa numărătorea directă a timpului de lucru a funcției respective) sau în regim de așteptare.
9. Pentru anularea programului setat, întreruperea procesului de preparare sau deconectarea regimului de încălzire automată apăsați butonul "Подогрев/Отмена".

Programul "РИС/КРУПЫ"

Programul se recomandă pentru prepararea terciurilor fărmăciioase din diferite tipuri de croupe și amestecurile acestora, diferitor gârmituri. Timpul de preparare implicit – 30 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 1 oră 30 de minute cu pasul setării de 1 minut.

Programul "ПЛОВ"

Programul se recomandă pentru prepararea diferitor tipuri de pilaf. Timpul de preparare implicit – 60 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul "НА ПАРУ"

Se recomandă pentru prepararea la aburi a legumelor, peștelui, cărnii, bucatelor dietetice și vegetariene, bucatelor pentru copii. Timpul de preparare implicit – 30 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute. Numărătorea inversă a timpului de funcționare a programului de preparare

începe după clocotirea apei și atingerea densității necesare a aburului în vas. Pentru preparare la aburi utilizați un container special (face parte din setul de livrare):

1. Turnați în vas 600-1000 ml de apă. Instalați containerul pentru preparare la aburi în vas.
2. Cântăriți și pregătiți toate ingredientele conform rețetei, repartizați-le uniform în container și instalați vasul în corpul dispozitivului. Asigurați-vă că vasul aderă strâns la elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile din secțiunea "Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate".

Programul "СУП"

Programul se recomandă pentru prepararea diferitor tipuri de feluri înții (bulion, diferitor tipuri de supe), fierberea răciturii, precum și a compoturilor și băuturilor. Timpul de preparare implicit – 60 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 8 ore cu pasul setării de 5 minute. Numărătorea inversă a timpului de funcționare a programului de preparare începe după atingerea temperaturii de funcționare în vas.

Programul "ВАРКА"

Se recomandă pentru prepararea legumelor și leguminoaselor. Timpul de preparare implicit – 40 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute. Numărătorea inversă a timpului de funcționare a programului de preparare începe după atingerea temperaturii de funcționare în vas.

Programul "МОЛОЧНАЯ КАША"

Se recomandă pentru prepararea terciurilor cu lapte. Timpul de preparare implicit – 25 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 1 oră 30 de minute cu pasul setării de 1 minut. Programul este destinat pentru prepararea terciului cu utilizarea laptelui pasteurizat cu un procent de grăsime redus. Pentru a preveni clocotirea laptelui și a obține un rezultat necesar se recomandă înainte de preparare de a efectua următorii pași:

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

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

Programul "ТУШЕНИЕ"

Se recomandă pentru înăbușirea legumelor, cărnii, cârnii din pasăre, fructelor de mare. Timpul de preparare implicit – 60 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 12 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul "ВЫПЕЧКА"

Programul se recomandă pentru coacerea panispanelor, budincilor, tartelilor din aluat cu drojdie și aluat foietaj. Timpul de preparare implicit – 50 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 4 ore cu pasul setării de 10 minute.

Programul "ЖАРКА"

Se recomandă pentru prăjirea cărnii, legumelor, cârnii din pasăre, fructelor de mare. Timpul de preparare implicit – 15 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 1 oră cu pasul setării de 1 minut. Numărătorea inversă a timpului de funcționare a programului de preparare începe după trecerea în regim de funcționare. Funcția de start amânat

în acest program nu este disponibil.

Programul "ЙОГУРТ"

Cu ajutorul acestui program puteți prepara iaurturi gustoase și sănătoase în condiții de casnice. Timpul de preparare implicit – 8 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 30 minute până la 12 ore cu pasul setării de 30 minute. Funcția de încălzire automată în acest program nu este disponibilă.



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

III. ÎNTREȚINEREA MULTI-COOKERULUI

Înainte de curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Utilizați o cârpă moale și soluții ne-abrazive pentru spălarea vaselor. Se recomandă efectuarea curățării dispozitivului imediat după utilizare. Înainte de prima utilizare, sau eliminarea mirosurilor după preparare se recomandă prelucrarea timp de 15 minute unei jumătăți de lămâie în programul "НА ПАРУ". Pentru curățarea dispozitivului utilizați o cârpă moale și soluții pentru spălarea vaselor. Se recomandă efectuarea curățării dispozitivului imediat după utilizare.



Nu utilizați la curățare substanțe abrazive, burete cu acoperire dură și substanțe chimice agresive. Nu scufundați corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!

Curățați corpul dispozitivului după necesitate. Se recomandă curățarea vasului după fiecare utilizare. I puteți spăla în mașina de spălat vase. După finisarea curățării ștergeți suprafața exterioară a vasului până la uscare. Se recomandă curățarea capacului interior din aluminiu și a supapei de aburi după fiecare utilizare a dispozitivului.

Pentru curățarea capacului interior din aluminiu:

1. Deschideți capacul multi-cookerului.
2. În partea inferioară din interiorul capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare din plastic până la deschiderea acestora.
3. Fără aplicarea efortului, scoateți capacul interior din aluminiu trăgându-l spre sine și în jos.
4. Ștergeți suprafețele ambelor capace cu o cârpă umedă sau un șervețel, după necesitate, utilizați soluții de spălat vase.
5. Efectuați asamblarea în ordinea inversă. Introduceți capacul din aluminiu în canalele superioare și aliniați-l cu capacul de bază. Cu un efort mic apăsați pe fixatoarele până se va auzi un click. Capacul interior din aluminiu trebuie să fie fixat strâns.

Pentru curățarea supapei de aburi (este situată pe capacul superior al dispozitivului):

1. Scoateți cu grijă supapa de aburi trăgând-o de capac în sus și spre sine cu un efort mic.
2. Apăsăți pe clichet în direcția acelor de ceasornic și deschideți capacul supapei.
3. Spălați supapa și capac.
4. Încideți capacul supapei de aburi și instalați supapa de aburi pe capacul dispozitivului la loc cu ajutorul proeminenței pentru extragere. Puteți înlătura condensatul care se acumulează în modelul dat într-o cameră specială pe corpul dispozitivului în jurul vasului cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE DESERVIRE

Cod de eroare pe display	Defecțiuni posibile	Înlăturarea erorii
E1 - E3	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plăcii de control sau a elementului de încălzire.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Închideți compact capacul. Dacă la conectare repetată problema persistă, apelați la un centru autorizat de deservire.

Defectul	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Nu se conectează.	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică.	Verificați tensiunea în rețeaua electrică
Bucatele se prepară prea mult timp.	Întreruperi ale alimentării de la rețeaua electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect străin.	Înlăturați obiectul străin.
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări.	Instalați vasul drept, fără înclinări.
	Elementul de încălzire este murdar.	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire.

V. OBLIGAȚIUNI DE GARANȚIE


Pentru prezentul produs este disponibilă garanția de 2 ani de la achiziție. Pe parcursul perioadei de garanție producătorul se angajează să elimine, prin reparații, înlocuiri de piese sau de întocuire a întregului produs orice defecte din fabrica, cauzate de calitate insuficientă de material sau de asamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul, în care data de cumpărare este confirmată de imprimarea magazinului și semnătura vânzătorului în certificatul original de garanție. Prezența garanției este recunoscută doar în cazul, în care produsul a fost folosit în conformitate cu instrucțiunile de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost desfăcut și nu a fost deteriorat ca urmare a manipulării necorespunzătoare cu el, dar, de asemenea, este păstrată integralitatea completă a produsului. Această garanție nu se aplică la uzura naturală a produsului și materiale consumabile (filtre, becuri, ceramică, teflon și alte acoperiri antiaderente, compactoare etc).

Durata de viață a produsului și termenul de valabilitate a garanției pe el se calculează de la data vânzării sau de la data fabricației produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Data de fabricație a aparatului poate fi găsit în numărul de serie, situat pe o etichetă de identificare de pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Al 6-lea și al 7-lea simboluri indică luna, a 8-a - anul de producere a dispozitivului.

Durata de viață a aparatului stabilită de producător este de 5 ani de la data achiziției, cu condiția că exploatarea produsului se face în conformitate cu prezența instrucțiune și standardele tehnice aplicabile.

Ambalajul, ghidul de utilizare, precum și aparatul trebuie eliminate în conformitate cu programele locale de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați aceste produse împreună cu gunoii casnici.

 *Prieš pradėdami naudotis šiuo gaminiu, įdėmiai perskaitykite naudojimo vadovą ir jį išsaugokite, kad galėtumėte pasinaudoti vėliau. Jeigu teisingai naudositės prietaisu, tai pratęs jo eksploataavimo trukmę.*

SAUGOS PRIEMONĖS

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

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

- Naudokite ilginimo laidą, apskaičiuotą prietaiso naudojamai galiai. Nesilaikant šio reikalavimo, gali įvykti trumpasis jungimas arba užsidegti kabelis.
- Prietaisą junkite tik į lizdus, kurie yra įžeminti – tai būtinas reikalavimas, kad apsisaugotumėte nuo sužalojimo elektros srove. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
DĖMESIO! Kai prietaisas veikia, jo korpusas, dubuo ir metalinės dalys įkaista! Būkite atsargūs! Naudoktės virtuvės pirštinių. Kad nenusidegintumėte karštais garais, nepasilenkite virš prietaiso atidarydami jo dangtį.
- Pasinaudoję prietaisu, taip pat jį valydami arba pernešdami, išjunkite iš elektros tinklo lizdo. Traukite elektros srovės laidą sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.
- Neištempkite elektros srovės laido durų angose arba arti šilumos šaltinių. Žiūrėkite, kad elektros srovės laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, baldų kampais ir briaunomis.

Prisiminkite: atsitiktinai pažeidus elektros srovės kabelį, gali atsirasti gedimų, neatitinkančių garantinių sąlygų, taip pat galite susižaloti elektros srove. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti techninės priežiūros centre.

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, neuždenkite jo, kai veikia – dėl to prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama naudotis prietaisu lauke – dėl prietaiso vidun patekusios drėgmės arba pašalinių daiktų prietaisas gali rimtai sugesti.
- Prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad jis išjungtas iš elektros tinklo ir visiškai atvėso. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

DRAUDŽIAMA pamerkti prietaiso korpusą į vandenį arba statyti jį po vandens čiurkšle!

- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (taip pat vaikams), turintiems fizinių, nervų ar psichikos sutrikimų bei turintiems nepakankamai patirties ir įgūdžių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos naudotis prietaisu išmoko atsakingas už jų

saugą žmogus. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu ir jo dalimis bei gamykline pakuote. Vaikai neturi valyti bei tvarkyti prietaiso be suaugusiųjų priežiūros.

- Draudžiama savarankiškai taisyti sugedusį prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Prietaisą privalo taisyti tik autorizuoto techninės priežiūros centro specialistas. Dėl neprofesionaliai atlikto darbo prietaisas gali sugesti, padaryti traumą arba sugadinti turtą.

Techninės charakteristikos

Modelis	RMC-M4500
Galingumas	700 W
Įtampa	220-240 V, 50 Hz
Dubens talpa	5 l
Dubens danga	Neprisivylanti keraminė «ANATO®» (Korėja)
Garų vožtuvasNuimamas
EkranasŠviesos diodų, skaitmeninis

Programos

1. «РИС/КРУПЫ» (RYŽIAI/KRUPOPOS)
2. «ПЛОВ» (PLOVAS)
3. «НА ПАРУ» (GARINIMAS)
4. «СУП» (SRIUBA)
5. «ВАРКА» (VIRIMAS)
6. «МОЛОЧНАЯ КАША» (PIENIŠKA KOŠĖ)
7. «ТУШЕНИЕ» (TROŠKINIMAS)
8. «ВЫПЕЧКА» (KERPINIAI)
9. «ЖАРКА» (KERIMAS)
10. «ЙОГУРТ» (JOGURTAS)

Funkcijos

Automatinis pašildymas	iki 24 valandų
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimasyra
Patiekalų šildymas	iki 24 valandų
Atidėtas paleidimas	iki 24 valandų

Komplektacija

Dubeniu1 vnt.
Talpa, skirta gaminti garuose1 vnt.
Dozatoriumi1 vnt.
Plokščiu šaukštu1 vnt.
Samčiu1 vnt.
Samčio/šaukšto laikikliu1 vnt.
Knyga „120 receptų“1 vnt.
Naudojimosi instrukcija1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė1 vnt.
Elektros maitinimo kabeliu1 vnt.

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

Daugiafunkcio puodo įranga A1

1. Prietaiso dangtis.
2. Guminė tarpinė-žiedas.
3. Nuimamas išorinis dangtis.
4. Garų išėjimo plyšys.
5. Dubuo RB-C502.
6. Dangčio pakėlimo mygtukas.
7. Valdymo pultas su ekranu.
8. Korpusas.
9. Pagrindas.
10. Rankena nešti.
11. Garų išleidimo vožtuvas.
12. Samtis.
13. Plokščias šaukštas.
14. Dozatorius.
15. Samčio/šaukšto laikiklis.
16. Samčio/šaukšto laikiklis.
17. Elektros maitinimo kabeliu.

Mygtukų paskirtis A2

1. «Подогрев/Отмена» (PAŠILDYTI/ATŠAUKTI) – pašildymo funkcijos įjungimas/išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas.
2. «Отсрочка» (ATIDĖTAS PALEIDIMAS) – atidėto paleidimo laiko režimo įjungimas.
3. Ekranas.
4. Mygtukas «Час» (VALANDOS) – valandų reikšmės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
5. Mygtukas «Старт» (PALEISTI) – pasirinkto gaminimo režimo įjungimas; automatinio pašildymo režimo išankstinis išjungimas ir vėlesnis jo įjungimas.
6. Mygtukas «Мин» (MINUTĖS) – minučių reikšmės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
7. «Меню» (MENU) – gaminimo programos pasirinkimas.

Ekranu išdėstymas A3

1. Gaminimo laiko/atidėto paleidimo indikatoriai.
2. Automatinio pašildymo funkcijos veikimo indikatoriai.
3. Atidėto paleidimo funkcijos veikimo indikatoriai.
4. Automatinės pasirinktos gaminimo programos indikatoriai.

I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

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



Būtina palikite nenuimtus įspėjimus lipdukus, lipdukus-rodikles ir lentelę su gaminio serijos numeriu ant korpuso. Jeigu ant gaminio nėra serijos numerio, automatiškai prarandate teisę į jo garantinę priežiūrą.

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



Dėmesio! Draudžiama naudotis prietaisu esant bet kokiems jo gedimams.

Prieš jungiant prietaisą po pervežimo arba laikymo žemoje temperatūroje, būtina jį palaikyti kambario temperatūroje ne trumpiau kaip 2 val.

II. PRIETAISO EKSPLOATACIJA

Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M4500 pagal nutyčėjimą yra numatyta kiekvienai programai nustatyti gaminimo laiko keitimo galimybė. Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos (žr. gamyklinių nuostatų lentelę).

1. Pasirinkę gaminimo programą, spauskite mygtuką «Час» ir nustatykite norimą valandų reikšmę. Spausdami «Мин» mygtuką, nustatykite minučių reikšmę. Norint pagreitintai pakeisti laiko reikšmę, palaiykite paspaudę atitinkamą mygtuką.
2. Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos gaminimo laiką, balandų nustatymo režime spauskite mygtuką «Час» iki reikšmė taps nulinė, tuomet spauskite «Мин» mygtuką ir nustatykite reikalingą minučių reikšmę.
3. Nustaušius reikiamą maisto gaminimo laiką, (ekranas mirksės), atitinkamai pasirinktos gaminimo programos algoritmu, galite pereiti prie kito etapo. Norint atšaukti nuostatas, spauskite mygtuką «Подогрев/Отмена» ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.



Jūsų patogumui, gaminimo programų nustatomo laiko diapazonas prasideda nuo minimalių vertių. Todėl programos veikimą galima trumpam pratęsti, jei nustatytą laiką patiekalas dar nebuvo gatavas.

Programose «НА ПАРУ», «СУП», «ПЛОВ» nustatyto laiko atskaita prasideda tik prietaisui pasiekus nustatytą temperatūros režimą. Pavyzdžiui, paleidus programą «НА ПАРУ», atgalinė nustatymo gaminimo laiko atskaita prasideda tik dubenyje užvirus vandeniu ir susidarius pakankamam garų tankiui.

Atidėto paleidimo funkcija

Atidėtas paleidimo laikas – tai nustatytas laiko intervalas, per kurį patiekalas turi būti paruoštas. Nustatant atidėto paleidimo laiką, jį reikia įtraukti ir pasirinktos gaminimo programos veikimo laiką. Nuostatų diapazonas – nuo 1 iki 24 valandų, 10 min. intervalu.

1. Paspaudę «Меню» mygtuką išsirenkite reikalingą gaminimo programą.
2. Paspauskite «Отсрочка» mygtuką ir įveskite atidėto paleidimo laiką. Ekrane įsižiebys «Отсрочка» indikatoriai, o laikmatis pradės mirksėti.
3. «Час» mygtuku galite nustatyti valandų reikšmę 24 val. formate, o «Мин» mygtuku – minučių reikšmę. Norint pagreitintai pakeisti laiko reikšmę, palaiykite paspaudę atitinkamą mygtuką.
4. Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos gaminimo laiką, balandų nustatymo režime spauskite mygtuką «Час» iki reikšmė taps nulinė, tuomet spauskite «Мин» mygtuką ir nustatykite reikalingą minučių reikšmę.
5. Norint atšaukti nuostatas, spauskite mygtuką «Подогрев/Отмена» ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.
6. Pasibaigus atidėto paleidimo laiko nustatymui, spauskite «Старт» mygtuką. Įsižiebys mygtuko «Старт» indikatoriai, iki gaminimo proceso pabaigos vyks atgalinė laiko atskaita. Patiekalas bus pagamintas per nustatytą laiką.



Jei nustatytas atidėtas laikas bus trumpesnis arba lygus nustatytam programos veikimo laikui, gaminimo procesas prasidės iš karto, paspaudus «Старт» mygtuką.

Atidėto paleidimo laiko funkcija prieinama visose automatinėse gaminimo programose, išskyrus «ЖАРКА» programą.

Nerekomenduojama naudoti «Отсрочка» funkcijos, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

Nustatant atidėto paleidimo laiką, reikia turėti omenyje, kad laiko atskaita programose «НА ПАРУ», «СУП», «ВАРКА», «ЖАРКА» prasidės tik daugiafunkciame puode pasiekus reikalingos temperatūros.

Temperatūros palaikymo funkcija (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūra gali 24 val. palaikyti 75–75°C ribose. Įjungus automatinio pašildymo režimą, įsižiebys mygtuko «Подогрев/Отмена» indikatoriai. Ekrane bus rodoma tiesioginė veikimo funkcijos laiko atskaita. Jeigu reikia, automatinio pašildymo funkcija galima atjungti, paspaudus mygtuką «Подогрев/Отмена». Ekrane ir ant mygtuko esantys indikatoriai užges.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo išjungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M4500 numatyta išankstinis šios funkcijos atjungimo galimybė, paleidžiant gaminimo programą arba jos veikimo metu. Tam iš karto paleidus programą ar jos veikimo metu spauskite mygtuką «Старт», o ekrane tuo tarpu užges «Автоматический» indikatoriai. Norint vėl įjungti funkciją, dar kartą spauskite «Старт» mygtuką – ekrane įsižiebys «Автоматический» indikatoriai.

Patiekalų šildymo funkcija

Daugiafunkci puode REDMOND RMC-M4500 galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti.

1. Sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkci puodą.
2. Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
3. Spauskite mygtuką «Подогрев/Отмена». Įsižiebys mygtuko indikatoriai. Laikmatis pradės šildymo laiką atskaitą.
4. Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75°C. Ši temperatūra bus palaikoma 24 val.
5. Norint išjungti pašildymą, spauskite «Подогрев/Отмена» mygtuką. Myg-

tuko indikatorius išblės.



Nepaisant to, kad daugiafunkcis puodas gali iki 24 val. palaikyti patiekalą karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi-tris valandas, nes kartais dėl to gali pakeisti jo skonį.

Bandrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuoikite) reikiamą, recepte nurodytą produktų kiekį ir sudėkite į dubenį. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios žymos.
2. Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Uždapskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami «Меню» mygtuką išsirinkite reikalingą gaminimo programą (ekrane įsižiebės atitinkamos programos indikatorius ir pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas).
5. Norint pakeisti kiekvienai programai pagal nutylėjimą nustatytą gaminimo laiką, spauskite mygtuką «Час» ir «Мин».
6. Esant poreikiui, nustatykite atidėto paleidimo laiką.
7. Spauskite «Старт» mygtuką. Įsižiebės mygtuko «Старт», o ekrane – «Автоподогрев» indikatorius. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita. Pakartotini spausdus «Старт» mygtuką, galima iš anksto atjungti automatinio pašildymo funkciją (ekrane užžės «Автоподогрев» indikatorius).
8. Pasibaigus programai, pasigirs garsinis signalas. Priklausomai nuo nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo režimą (įsižiebės mygtuko «Подогрев/Отмена» indikatorius, ekrane bus rodoma tiesioginė šios funkcijos laiko atskaita) arba į laukimo režimą.
9. Norint nutraukti gaminimo procesą, atsaukti įvestą programą arba atjungti automatinį pašildymą, spauskite mygtuką «Подогрев/Отмена».

Programa «РИС/КРУПЫ!»

Programa rekomenduojama įvairių kruopų biurioms košėms ir garnyrams virti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 30 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

Programa «ПЛОВ»

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 60 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val. Atgalinė šios programos laiko atskaita prasideda tik perėjus į darbinį režimą.

Programa «НА ПАРУ»

Rekomenduojama daržovėms, žuvims, mėsi, dietiniams ir vegetariškiems patiekalams, o taip pat patiekalams vaikams gaminti garuose. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 30 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 10 min. iki 2 val. Gaminimo programos atgalinė atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje. Gaminant garuose, naudokite specialią talpą (yra komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 600–1000 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
2. Laikydami recepto, pamatuoikite ir paruoškite reikiamą produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Sekite skyriaus „Bandrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymus.

Programa «СУП»

Programa rekomenduojama įvairiems pirmiesiems patiekalams (sultiniams, įvairioms sriuboms), šaltienai, o taip pat kompotams ir gėrimams virti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 60 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 8 val. Atgalinė šios programos laiko atskaita prasideda tik dubenyje pasiekus reikalingą temperatūrą.

Programa «ВАРКА»

Rekomenduojama daržovėms ir pupoms virti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 40 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 5 min. iki 2 val. Atgalinė šios programos laiko atskaita prasideda tik dubenyje pasiekus reikalingą temperatūrą.

Programa «МОЛОЧНАЯ КАША»

Rekomenduojama pieniškos košėms virti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 25 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

Programa skirta košėms su neriebui pasterizuotu pienu virti. Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimoz rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

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

! Pieno ir kruopų sąvaybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.

Programa «ТУШЕНИЕ»

Rekomenduojama daržovėms, mėsi, paukštienai, jūros gėrybėms troškinti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 60 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 min., nuo 20 min. iki 12 val.

Programa «ВЫПЕЧКА»

Rekomenduojama biskvitui, apkepiui, mielinės ir sluokniuotos tešlos pyragams kepti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 25 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 min., nuo 20 min. iki 4 val.

Programa «ЖАРКА»

Rekomenduojama daržovėms, mėsi, paukštienai, jūros gėrybėms kepti. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 min., nuo 5 min. iki 1 val. Atidėto paleidimo funkcija šioje programoje nėra galima.

Programa «ЙОГУРТ»

Šia programa savo namuose galėtėte pasigaminti gardų ir vertingą jogurtą. Gaminimo laikas pagal nutylėjimą – 8 min. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 30 min., nuo 30 min. iki 12 val., 5 min. žingsniu. Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

! Jogurtams rušti galite naudoti specialų, jogurtui rušti skirtą REDMOND RAM-G1 indelių komplektą (įsigijama atskirai).

III. DAUGIAFUNKCIO PUODO PRIEŽIŪRA

Bendrosios taisyklės ir patarimai

Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojama 15 minučių pavirinti pusę citrinos «НА ПАРУ» programa. Neverta uždarytame daugiafunkciame puode palikti dubens su pagamintu maistu arba vandeniu ilgiau nei 24 val. Dubenį su pagamintu maistu galima laikyti šaldytuve, o prireikus pašildyti maistą, pasirinkus maisto pašildymo funkciją.

Ilgą laiką nenaudojant prietaiso, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Darbinė kamera, įskaitant kaitinimo diską, dubenį, vidinį dangtį ir garų vožtuvą turi būti švarūs ir sausi.

Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas nuo elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Prietaisui valyti naudokite minkštą audinį ir indų plovimo priemones.



Prietaisui valyti DRAUDŽIAMA naudoti šiukščias servetėles ar kempines (jeigu šioje instrukcijoje nėra nurodyta kitaip), abrazyvines plokštes. Taip pat draudžiama naudoti bet kokias agresyvias chemines priemones arba kitas priemones, nerekomenduojamas naudoti daiktams, kontaktuojantiems su maistu.



DRAUDŽIAMA prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove! Atidžiai valykite gaminimo daugiafunkcio puodo dalis: jas pažeidus arba deformavus gali sutrikti prietaiso veikimas.

Prietaiso korpusą valykite pagal poreikį. Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Gaminimo metu susikaupus kondensatą valykite po kiekvieno prietaiso naudojimo. Vidinius darbinės kameros paviršius valykite pagal poreikį.



Vidinį aliumininį dangtį ir išimama garų vožtuvą reikia valyti po kiekvieno prietaiso naudojimo.

Valant vidinį aliumininį dangtį:

1. nukelkite daugiafunkcio puodo dangtį.
2. Apatinėje dangčio dalyje iš vidaus vienu metu centro link paspauskite du plastikinius fiksatorius, iki jie atsidaus.
3. Netaikiant jėgos nuimkite aliumininį dangtį, patraukę jį šiek tiek į save žemyn.
4. Abiejų dangčių paviršius nušluostykite drėgna šluoste arba servetėle, jeigu reikia, naudokite indų plovimo priemonę.
5. Surinkite atvirktinė seka. Įstatykite aliumininį dangtį ir viršutines išpjovas ir suderinkite su pagrindiniu dangčiu. Nustiprinę paspauskite fiksatorius (pasigirs spragtelėjimas). Vidiniai aliumininis dangtis turi patikimai užfiksuoti.

Norint nuvalyti garų vožtuvą (yra viršutinėje prietaiso dangčio dalyje):

1. Atsargiai nuimkite garų vožtuvą, nespirdami patraukę jį už dangčio ir virš jį save.
2. Paspauskite skląstį rodyklės kryptymi ir atidarykite vožtuvo dangtį.
3. Nuplaukite vožtuvą ir dangtį.
4. Uždarykite garų vožtuvą dangtį ir primontuokite garų vožtuvą ant prietaiso dangčio iššikšimų atgal.

Kondensatas, kuris šiame modelyje kaupiasi specialioje talpoje, esančioje aplink dubenį, ant prietaiso korpuso, lengva nuvalyti virtuviniu rankšluosčiu.

IV. PRIEŠ KREIPIANTIS Į ĮGALIOTĄ KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Ekране rodomas pranešimas apie klaidą	Galimi gedimai	Klaidos šalinimas
E1 – E4	Sistemos klaida (galimas elektroninės plokštės arba šilumos jutiklio gedimas) arba nesandariai uždarytas dangtis.	Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu problema pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.
E5	Suveikė automatinė apsauga nuo perkaitimo.	Nejunkite prietaiso, jeigu dubuo yra tuščias! Atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo, leiskite 10–15 min. atvėsti, tuomet įpilkite į dubenį vandens (sultinio) ir gaminkite toliau. Jeigu problema pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.

LTU

Nosozišk	Mumkin bo'lgan sabab	Nosoziklarni bartaraf qilish
Yoqilmayapti	Elektr tarmog'idan ta'minot mavjud emas	Elektr tarmog'idagi kuchlanishni tekshiring
Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti	Elektr tarmog'idan ta'minotdagi uzilishlar	Elektr tarmog'idagi kuchlanishni tekshiring
	Jom va qizdirish elementi orasida begona buyum tushib qotgan	Begona buyumni olib tashlang
	Multiplashirgich korpusidagi jom notekis ornatilgan	Jomni tekis, nuqsontarsiz ornating
	Qizdirish elementi ifloslangan	Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovutning. Qizdirish elementini tozalang

V. GARANTINIAI JSIPAREIGOJIMA I

Sham gaminiui, nuo jsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokius gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvo remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat jeigu yra išsaugota pilna gaminio komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvintiems dalims (filtrams, lemputėms, neprisvylančiai dangai, tarpinėms ir t. t.).

Gaminio tarnavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).

Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerį sudaro 13 simbolių. 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as – prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nurodomas prietaiso tarnavimo laikas – 5 metai, su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų nurodymų.

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdirbimo programų. Neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.



Pirms sākat lietot šo ierīci, uzmanīgi izlasiet tās lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana būtiski pagarinās tās kalpošanas ilgumu.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

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

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

- Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai. Šīs prasības neievērošana var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.

- Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.

UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, nenoliecieties pāri ierīcei, kad verat vaļā vāku.

- Pēc lietošanas izslēdziet ierīci no rozetes, tāpat arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.
- Neizstiepiet elektrobarošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniet to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem

priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.
legaumējiet: nejaušs elektrobarošanas kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabeļis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.

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

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

- Šis izstrādājums nav paredzēts, lai to lieto tu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu vai psihiskas novirzes, vai cilvēki bez atbilstošām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šos cilvēkus uzrauga, vai par drošību atbildīgi cilvēki pirms

lietošanas ir veikuši instruktāžu par ierīces izmantošanu. Ir nepieciešams uzraudzīt bērnus, lai nepieļautu rotaļāšanos ar ierīci, tās komplektējošām sastāvdaļām, kā arī ar ierīces iesaiņojumu. Tāpat aizliegts ļaut bērniem tīrīt un apkalpot ierīci bez pieaugušu cilvēku uzraudzības.

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

Tehniskie parametri

Modelis	RMC-M4500
Jauda	700 W
Spriegums	220-240 V, 50 Hz
Trauka apjoms	5 l
Trauka pārklājums	pretpiedeguma ANATO® (Koreja)
Tvaika ventīlis	ņemams
Displejs	digitālais LED

Programmas

РИС/КРУПЫ (RĪSI/PUTRAIMI)
ПЛОВ (PĻOVŠ)
НА ПАРУ (TVAICĒŠANA)
СУП (ZUPA)
ВАРКА (VĀRĪŠANA)
МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA BIEZPUTRA)
ТУШЕНИЕ (SAUTĒŠANA)
ВЫПЕЧКА (KONĪTOREJAS IZSTRĀDĀJUMI)
ЖАРКА (CĒPSANA)
ЙОГУРТ (JOGURTS)

Funkcijas

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija (automātiskā sildīšana)ir, līdz 24 stundām Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcijas atslēgšanair Ēdiena uzsildīšanas funkcijair, līdz 24 stundām Funkcija atliktais startsir, līdz 24 stundām
--

Komplektācija

Multikattais ar iestrādātu trauku	1 gab.
Konteiners gatavošanai ar tvaiku	1 gab.
Mērglāze	1 gab.
Plakana karote	1 gab.
Kauss	1 gab.
Kausa / karotes turētājs	1 gab.
Pavārgrāmata «120 receptes»	1 gab.
Lietošanas pamācība	1 gab.
Servisa grāmatīņa	1 gab.
Strāvas vads	1 gab.

i *Razotajam ir tiesības, bez iepriekšēja paziņojuma, veikt dizaina, komplektācijas, kā arī produktu tehniskās specifikācijas izmaiņas, lai uzlabotu savu produkciju.*

Komplektā ietilpst A1

1. Iekārtas vāks
2. Blīvējošs gredzens
3. Ņemams iekšējais vāks
4. Tvaika izplūdes atvere
5. Trauks RB-CS02
6. Vāka atvēršanas poga
7. Vadības panelis ar displeju
8. Korpusss
9. Pamatine
10. Rokturis
11. Tvaika izplūdes ventīlis
12. Zupas kauss
13. Plakanā karote
14. Mērglāze
15. Konteiners gatavošanai ar tvaiku
16. Kausa / karotes turētājs
17. Strāvas vads.

Taustiņu nozīme A2

1. «Подогрев/Отмена» («Siltuma uzturēšana/Atcēšana») – visu programmu un iestatījumu atcēšana.

2. «Отсрочка» («Atliktais starts») – tekošā laika iestatīšanas režīms.
3. Displejs.
4. «Час» («Stundas») – tekošā laika iestatīšana (stundas), atlikta starta un pagatavošanas laika režīms.
5. «Старт» («Starts») – kalpo izvēlētas pagatavošanas programmas palaišanai, priekšlaicīga atslēgšana un automātiskās uzsildīšanas režīma ieslēgšana.
6. «Мин» («Minūtes») – tekošā laika iestatīšana (minūtes), atlikta starta un pagatavošanas laika režīms.
7. «Меню» («Izvēlne») – pagatavošanas programmas izvēle.

Iekārtas displejs A3

1. Pagatavošanas laika / Atlikta starta indikators.
2. Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcijas (automātiskā sildīšana) indikators.
3. Atlikta starta funkcijas indikators.
4. Izvēlētas pagatavošanas programmas indikators.

I. PIRMS DARBA UZSĀKŠANAS

Uzmanīgi izpemet ierīci un tās sastāvdaļas no kastes. Ņemiet visus iepakojuma materiālus, reklāmas uzlīmes.



Obligāti saglabājiet brīdinošās uzlīmes, uzlīmes ar norādēm (ja tādas ir) un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa! Ja uz ierīces nav sērijas numura, tas automātiski lieidz tiesības uz garantijas apkalpošanu.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu, izmazgājiet trauku, rūpīgi nožāvējiet. Lai izvairītos no smakas pirmajā ierīces lietošanas reizē, veiciet tās pilnu tīrīšanu (skat. „Ierīces kopšana”).



UZMANĪBU! *Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

II. MULTIKATLA EKSPLUATĀCIJA

Pirms darba uzsākšanas

Uzstādi multikatlau uz gludas cietas horizontālas virsmas. Uzstādot, pārliecinies, ka ierīces darbības laikā netiek ierobežota tās ventilācija, karstais tvaiks no tvaika ventīļa nenonāk uz tapetēm, dekoratīviem pārklājumiem, citām elektroniskajām ierīcēm un priekšmetiem, kas var ciest no mitruma un paaugstinātas temperatūras.

Pirms darbu uzsākšanas pārliecinies, ka multikattalam nav iekšēju un ārēju bojājumu, sasitumu un citu defektu. Starp trauku un sildelementu nedrīkst atrasties citi priekšmeti.

Pagatavošanas laika iestatīšana

Multikatlā REDMOND RMC-M4500 paredzēta iespēja pašrocīgi izmainīt pagatavošanas laiku, kas pēc noklusējuma iestatīts katrai programmai. Izmaiņas solis un iespējams uzdotā laika diapazons ir atkarīgs no izvēlētas pagatavošanas programmas.

Lai mainītu pagatavošanas laiku:

1. Pēc izvēlētas pagatavošanas programmas, nospiediet pogu «Час», lai uzstādītu vēlamu stundu vērtību. Lai pārīrīnātu vērtību uzstādīšanu turiet nospiestu pogu. Nospiediet pogu «Мин», lai uzstādītu vēlamu minūšu vērtību. Lai pārīrīnātu vērtību uzstādīšanu turiet nospiestu pogu.
2. Lai iestatītu gatavošanas laiku, kas ir mazāks par stundu, nospiediet pogu «Час» līdz parādās nulle, pēc tam nospiediet pogu «Мин», lai uzstādītu vēlamu minūšu vērtību.
3. Pabeidzot gatavošanas laika uzstādīšanu (displejs turpina mirgot), pārejiet uz nākamo izvēlēto gatavošanas programmu. Lai atceltu uzstādītos iestatījumus nospiediet pogu «Подогрев/Отмена» pēc tam ievadiet gatavošanas programmu atkārtoti.



SVĀRĪGI! *Pašrocīgi uzstādot pagatavošanas laiku, ņemiet vērā iespējamo iestatījumu diapazonu un uzstādīšanas solus, kas jau iepriekš paredzēti izvēlētajās pagatavošanas programmās saskaņā ar ražotāja iestatījumu tabulu.*

Jūsu ērtībām iestatījumu diapazons pagatavošanas programmai sākas no mazākās vērtības. Tas ļauj uz neilgu laiku pagarināt programmas laiku, ja pamatlaikā ēdiens vēl nav gatavs.

Programmās «НА ПАРУ», «СУП», «ВАРКА», «КАРКА» uzstādīta laika atskaite sāksies tikai pēc ierīces iziešanas uz uzdo programmas temperatūras režīmu. Piemēram, ja ieliet aukstu ūdeni un programmā «НА ПАРУ» uzstādīt pagatavošanas laiku 5 minūtes, tad programmas palaišana un uzdo pagatavošanas laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvārīšanās un pietiekoša tvaika veidošanās tilpumā.

Funkcija «Отсрочка» («Atliktais starts»)

Atlikta starta funkcija atļauj uzdot diennakts laiku, līdz kuram nepieciešams būt izpildītai automātiskai pagatavošanas programmai. Atlikta pagatavošanas procesu ir iespējams diapazonā no 1 līdz 24 stundām ar uzstādīšanas soli 10 minūtes.

Atlikta starta laika uzstādīšana

1. Nospiediet pogu «Меню» izvēlaties vēlamu pagatavošanas programmu.
2. Nospiediet pogu «Отсрочка» atlikta starta laika ievadīšanai. Iedegies «Отсрочка» indikators un taimeris sāks mirgot.
3. Nospiediet pogu «Час» uzstādiēt stundu vērtību 24 stundu formātā. Ja turēsiet pogu nospiestu ilgāk, sāksies pārīrīnāta laika iestatīšana. Nospiediet pogu «Мин» uzstādiēt minūšu vērtību. Ja turēsiet pogu nospiestu ilgāk, sāksies pārīrīnāta laika iestatīšana.
4. Lai uzstādītu pagatavošanas laiku mazāku par stundu, nospiediet pogu «Час» līdz vērtības nonuļlēšanai, pēc tam nospiediet «Мин» un uzstādiēt vēlamu minūšu vērtību.
5. Lai atceltu veiktos iestatījumus nospiediet pogu «Подогрев/Отмена» un ievadiet pagatavošanas programmu no sākuma.
6. Pēc atlikta starta laika uzstādīšanas nospiediet pogu «Старт». Iedegies pogas «Старт» indikators un sāksies uzdošanas programmas izpilde. Uz noteikto laiku ēdiens būs gatavs.



Atlikta starta funkcija pieejama visām automātiskajām programmām, izņemot programmu «КАРКА».

Nav ieteicams izmantot funkciju «Отсрочка», ja recepte satur ātri bojājūsošus produktus (olas, sviags piens, gāļa, siers utml.).

Iestatot laiku funkcijā «Отсрочка», nepieciešams ņemt vērā, ka laika atskaite programmās «НА ПАРУ», «СУП», «ВАРКА» sāksies tikai pēc ierīces darba režīma uzsākšanas.

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija (automātiskā sildīšana)

Automātiski ieslēdzas uzreiz pēc izvēlētas pagatavošanas programmas beigām un uztur gatavā ēdiena temperatūru 70°-75°C 24 stundas. Ieslēdzot automātiskās sildīšanas režīmu, iedegies pogas «Подогрев/Отмена» indikators. Uz displeja parādīsies funkcijas laika atpakaļskaitīšana.

Nepieciešamības gadījumā automātiskās sildīšanas funkciju ir iespējams izslēgt, nospiedot pogu «Подогрев/Отмена». Indikatori uz pogas un displeja izdzīs.

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcijas atslēgšana


Automātiskās sildīšanas ieslēgšana pēc pagatavošanas programmas beigām ne vienmēr ir ieteicama. Paturiet prātā, ka multikattalam REDMOND RMC-M4500 ir iespējama automātiskā sildīšanas uzturēšanas atslēgšana uzreiz pēc jebkuras programmas palaišanas. Lai to izdarītu, uzreiz pēc starta vai programmas darbības laikā nospiediet pogu «Старт» un «Автоматический» indikators izdzīs. Lai atjaunotu funkciju, vēlreiz nospiediet pogu «Старт» - uz displeja iedegies «Автоматический» indikators.

Izstrādājuma kalpošanas termiņš un ar to saistīto garantijas saistību darbības termiņš tiek aprēķināts no pārdošanas dienas vai no izstrādājuma izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nav iespējams noteikt).

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

Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tā iegādāšanās dienas. Termiņš ir spēkā esošs pie nosacījuma, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un lietojamajiem tehniskajiem standartiem.

Iesaņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāutilizē saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādes programmu. Ģādājiet par vidi: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

 Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaega.

OHUTUSMEETMED

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

- Nimetatud elektriseade kujutab endast paljufunktsionaalset toidu valmistamise seadet olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, suvilates, hotelli numbrites, kaupluste olmeruumides, kontoriruumides ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit)
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit. Selle nõude mittejär-

gimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.

- Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest.

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

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

MEELESPEA: elektri juhtme juhulik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud

elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.

- Seadet ärge paigaldage pehmele pinnale, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülesoojenemise ja selle vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhus – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida tõsisid vigastusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhendeid.

KEELATUD on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla!

- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidega seotud või psüühilised kõrvalekalded või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhudel, kui selliste inimeste üle on seatud järelevalve või on korraldatud nende juhen-

damine seadme kasutamiseks isiku poolt, kes vastutab nende ohutuse eest. Teostada laste järelevalvet eesmärgiga vältida nende mängimist seadmega, selle komplekteerivate osadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puhastamist ja hooldamist ei tohi lapsed ilma täiskasvanute järelevalveta teha.

- Keelatud on seadme iseseisev remont või muudatuste tegemine selle konstruktsiooni. Seadme remonti peab tegema eranditult autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

Tehnilised andmed

Mudel	RMC-M4500
Võimsus	700 W
Pinge	220-240 V, 50 Hz
Kausi maht	5 L
Kausi kõrbemisvastane	keraamiline kate ANATO® (Korea)
Auruventiil	äravõetav
Digitaalne	LED-ekraan

Programmid

1. РИС/КРУПЫ (RIIS/TANGUD)
2. ПЛОВ (PILAFF)
3. НА ПАРУ (AUR)
4. СУП (SUPP)
5. ВАРКА (KEETMINE)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)
7. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)
8. ВЫПЕЧКА (KÕPSETISED)
9. ЖАРКА (PRAADIMINE)
10. ЙОГУРТ (JOGURT)

Funktsioonid

Automaatsoojendamine	kuni 24 tundi
Automaatses olemasolevas toidu soojendamisel eeliseksamine	olemas
Toidu soojendamine	kuni 24 tundi
Edasilükatud start	kuni 24 tundi

KOMPLEKTATSIOON

Multikeetja sisse paigaldatud kausiga.....	1 tk.
Aurutamise konteiner.....	1 tk.
Mööduotps.....	1 tk.
Lame lusikas.....	1 tk.
Kulp.....	1 tk.
Lusika/kulbi hoidja.....	1 tk.
Raamat "120 retsepti".....	1 tk.
Kasutamisyjuhend.....	1 tk.
Teenindusraamat.....	1 tk.
Elektrijuh.....	1 tk.

i Tootja jätab endale õiguse muuta toodangu tüüstimise käigus toote disaini, komplektatsiooni ja tehnilisi parameetreid ilma sellest eelnevalt teada andmata.

Multikeetja konstruktsioon A1

1. Seadme kaas
2. Tihenduskuum
3. Äravoetav sisemine kaas
4. Auru väljumise ava
5. Kauss RB-C502
6. Kaane avamise nupp
7. Juhtimispaneel displeiga
8. Korpus
9. Alus
10. Kandesang
11. Auruventiil
12. Kulp
13. Lame lusikas
14. Mööduotps
15. Aurutamise konteiner
16. Lusika/kulbi hoidja

Nuppe otstarve A2

1. «Подогрев/Отмена» (Soojendamise/Tühistamine) – nupp lülitab sisse ja välja soojendamise funktsiooni, katkestab toiduvalmistamise programmi, tühistab kõik sisetatud juhised.
2. «Отсрочка» (Stardi edasilükkamine) – lülitab sisse edasilükatud stardi aja määramise.
3. Displei.
4. «Час» (Tund) – tundide valik toiduvalmistamise aja ja edasilükatud stardi aja määramiseks.
5. «Старт» (Start) – määratud toiduvalmistamise režiimi sisselülitamine; automaatsoojendamise funktsiooni töötamise indikaator.
6. «Мин» (Minut) – minutite valik toiduvalmistamise aja ja edasilükatud stardi aja määramiseks.
7. «Меню» (Menüü) – automaatses toiduvalmistamise programmi valik.

Juhtimispaneel A3

1. Toiduvalmistamise/edasilükatud stardi aja indikaator.
2. Automaatsoojendamise funktsiooni töötamise indikaator.
3. Edasilükatud stardi funktsiooni töötamise indikaator.
4. Valitud toiduvalmistamise programmi indikaator.

I. ENNE ESIMEST SISSELÜITAMIST

Võtke seadid ettevaatlikult karbist välja, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamsildid välja arvatud seerianumbriga kleebis. Seerianumbril puudumise seadmeid tühistab automaatselt teie õiguse selle garantiitiseks hoidmiseks. Pühkige seadme välispinda niiske lapiga. Peske siseanumat sooja soolveega. Kuivatage põhjalikult. Esimesel kasutamisel võib esineda kõrvalisi lõhna, see juhtub puhastage seadet (vase osa "Multikeetja hooldamine").

⚠ Tähelepanu! Seadme kasutamine rikete puhul on keelatud.

Asetage seade kõvale tasasele horisontaalsele pinnale. Seadme paigaldamisel jäljage, et selle töötamiseks kuum aur ei satuks tapedile, dekoratiivkatetele, elektroonikale ja teistele esemetele, mida niiskus ja kõrge temperatuur kahjustada võivad. Enne toiduvalmistamist veenduge, et seadme sise- ja välisosadel ei ole kahjustusi, löögi jälgi ja teisi defekte, siseanuma ja kuumutuspinna vahel ei ole kõrvalisi esemeid.

⚠ Pärast transportimist ja madalal temperatuuril hoidmist laske seadmel enne sisselülitamist kindlast 2 tundi toatemperatuuril seista.

II. TOOTE KASUTAMINE

Toiduvalmistamise aja määramine

Multikeetjas REDMOND RMC-M4500 on võimalik vahetada igale programmile vähimisi ettenähtud valmistamise aega. Muutmise samm ja vahemik sõltub valitud programmist (vt. tehase seadete tabelit).

1. Pärast valmistamise programmi valimist, vajutades nuppu «Час», määrake vajalik tundide väärtus. Vajutades nuppu «Мин», määrake vajalik minutite väärtus. Väärtuste kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke nuppu.
2. Selleks, et määrata lühemat valmistamisega, kui tund, vajutage nuppu «Час» kuni nullini, seejärel, vajutades nuppu «Мин», määrake vajalik minutite väärtus.
3. Lõpetades ajaväärtuse määramist (displei vilgub), asuge järgmise etapi täitmise juurde vastavalt valitud programmile. Sisetatud juhiste tühistamiseks vajutage nuppu «Подогрев/Отмена» ja sisetage programm uuesti.

i Teie mugavuses algab aja vahemik programmides minimaalsetest väärtustest. See lubab natuke pikendada programmi tööaega, kui põhijaga jooksul pole toit veel valmis.

Programmides «НА ПАРУ», «СУП», «ВАРКА», «ЖАРКА» algab määratud aja lugemine vaid pärast seadme jõudmist määratud temperatuurirežiimi. Näites, programm «НА ПАРУ» käivitub program ja aja tagasilugemine algab alles pärast vees keemise algust ja piisava koguse auru tekkimist.

Edasilükatud stardi funktsioon

See funktsioon lubab määrata aega, mille möödudes saab toit valmis. Määrates aega, arvestage sellense valitud programmi tööaega. Stardi edasilükkamist saab määrata vahemikus 1 minut kuni 24 tundi 10-minutilise sammudega.

1. Vajutades nuppu «Меню», valige vajalik programm.
2. Vajutage nuppu «Отсрочка» edasilükatud stardi aja määramiseks. Süttib indikaator «Отсрочка», taimer hakkab vilkuma.
3. Nuruga «Час» määrake vajalik tundide väärtus. Nuruga «Мин» määrake vajalik minutite väärtus. Väärtuste kiireks muutmiseks vajutage ja hoidke vastavat nuppu.
4. Selleks, et määrata lühemat valmistamisega, kui tund, vajutage nuppu HOUR kuni nullini, seejärel määrake nupuga «Мин» vajalik minutite väärtus.
5. Sisetatud juhiste tühistamiseks vajutage nuppu «Подогрев/Отмена» ja sisetage programm uuesti.
6. Lõpetades edasilükatud stardi aja määramise, vajutage nuppu «Старт». Nupu indikaator süttib, algab aja tagasilugemine programmi lõppemiseni. Määratud aja lõppedes on toit valmis.

i Kui edasilükatud stardi aeg on väiksem või võrdub programmi tööajale, algab valmistamine kohe pärast nupu «Старт» vajutamist.

Edasilükatud stardi funktsioon on käiteseadav kõikidel automaatsetel programmidel, väljaarvatud programm «ЖАРКА».

Pole soovitatav kasutada edasilükatud stardi funktsiooni, kui retseptis kasutatakse kilest riiknevaid toiduaineid (muna, piim, liha, juust jne.)

Edasilükatud stardi aja määramisel arvestage sellega, et toiduvalmistamise aja lugemine programmides «НА ПАРУ», «СУП», «ВАРКА» algab vaid vajaliku temperatuuril saavutamisel.

Soojuse hoidmise funktsioon (automaatsoojendamine)

Funktsioon käivitub automaatselt valmistamise režiimi lõppemisel ning lubab hoida valmis toidu temperatuuri vahemikus 70-75°C 24 tunni jooksul. Automaatsoojendamise režiimi lülitamiseks süttib nupu «Подогрев/Отмена» indikaator. Displeile ilmub funktsiooni töötamise aja lugemine. Vajadusel saab automaatsoojendamise funktsiooni välja lülitada, vajutades nuppu «Подогрев/Отмена». Nupu ja displei indikaatorid kustuvad.

Automaatses soojendamise eeliseksamine

Automaatsoojendamise sisselülitamine programmi töö lõppemisel pole alati soovitatav. Seda arvestades on multikeetjas REDMOND RMC-M4500 ette nähtud selle funktsiooni ennetav väljalülitamine. Selleks vajutage nuppu «Старт» vahetult peale starti või programmi töö ajal, indikaator «Автоподогрев» ekraniil kustub. Automaatsoojendamise funktsiooni üksiks käivitamiseks vajutage sama nuppu veel kord, indikaator «Автоподогрев» süttib.

Soojendamise funktsioon

Multikeetjas REDMOND RMC-M4500 saab soojendada külma toitu.

1. Pange toit kaussi, asetage kauss seadme kesta.
2. Sulgege kaas, ühendage seade vooluvõrku.
3. Vajutage nuppu «Подогрев/Отмена». Süttib nupu indikaator, taimer alustab soojendamise aja lugemist.
4. Seade soojendab toitu kuni 70-75°C ning hoiab antud temperatuuri 24 tunni jooksul.
5. Režiimi väljalülitamiseks vajutage nuppu «Подогрев/Отмена». Nupu indikaator kustub.

💡 Vaatamata sellele, et seade võib hoida toitu soojana kuni 24 tundi, ei soovitata jätta seda antud režiimile kauemaks kui 2-3 tundi, kuna see võib vahel põhjustada toidu maitse muutumist.

Automaatsete programmide kasutamise üldine tegevuste järjekord

1. Mõelge ja valmistage toiduained vastavalt retseptile. Laduge anumasse. Jäljage, et koostisained üldmähk koos vedelikuga ei ületaks maksimaalset märgat kausi sisepinna.
2. Sisetage kauss seadme kesta, veenduge, et see on surutud soojendusele-mendi vastu.
3. Sulgege kaas klõpsuni. Ühendage seade vooluvõrku.
4. Vajutades nuppu «Меню», valige vajalik programm. Displeil süttib vastava programmi indikaator ja vaikimisi määratud aeg.
5. Vaikimisi määratud valmistamise aja muutmiseks vajutage nuppu «Час» ja «Мин».
6. Vajadusel määrake edasilükatud stardi aeg.
7. Vajutage nuppu «Старт». Süttivad nupu indikaator ja «Автоподогрев» indikaator ekraniil. Algab valmistamine ja valmistamise aja tagasilugemine. Vajutades nuppu «Старт» veel kord, saab automaatsoojendust eelnevalt välja lülitada («Автоподогрев» indikaator ekraniil kustub).
8. Programmil lõppemisel kostab helisignaal. Sõltuvalt valitud programmist või seadistustest jääb seade automaatses soojendamise režiimi (süttib nupu «Подогрев/Отмена» indikaator) indikaatori töötamise režiimile (süttib nupu «Отсрочка» indikaator) või tühiseks (kustub indikaator).
9. Sisetatud juhiste tühistamiseks, valmistamise katkestamiseks või au-

tomaatse soojendamise funktsiooni väljalülitamiseks vajutage nuppu «Подогрев/Отмена».

Programm «РИС/КРУПЫ»

Programm on soovitatav sömerate putrude keetmiseks erinevatest tangudest ja nende segudest, samuti garneeringute valmistamiseks. Vaikimisi määratud valmistamise aeg 30 minutit. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 5 minutit kuni 1,5 tundi 1-minutilise sammuga.

Programm «ПЛОВ»

Erinevate pilafide valmistamiseks. Vaikimisi määratud valmistamise aeg 60 minutit. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 5 minutit kuni 2 tundi 5-minutilise sammuga.

Programm «НА ПАРУ»

Programm on ette nähtud köögiviljade, liha, kala, dieet-, taime- ja lastetoitude auruga valmistamiseks. Vaikimisi määratud valmistamise aeg 30 minutit. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 10 minutit kuni 2 tundi 5-minutilise sammuga. Aja tagasilülitamine algab pärast vee keemise algust ja piisava auru tiheduse saavutamist.

Aurutamiselt kasutage spetsiaalset konteinerit, mis kuulub komplekti.

1. Valage anumasse 600-1000 ml vett. Asetage kaussi aurutamiskonteiner.
2. Valmistage kõik toidunend ette vastavalt retseptile. Laduge nad ühtlaselt aurutamiskonteinerisse ning sisestage kauss seadme kesta. Veenduge, et kauss on surutud soojenduselemendi vastu.
3. Järgige osa "Automaatsete programmide kasutamise üldine tegevuste järjekord" juhiseid.

Programm «СУП»

Erinevate suppide (puljong, borš, kapsasupp jne), süldi, samuti kompotide ja teiste jookide valmistamiseks. Vaikimisi määratud valmistamise aeg 60 minutit. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 20 minutit kuni 8 tundi 5-minutilise sammuga. Programmi täitmine aja tagasilülitamine algab pärast vajalikku temperatuuri saavutamist.

Programm «ВАРКА»

Köögiviljade ja kaunviljade valmistamiseks. Vaikimisi määratud valmistamise aeg 40 minutit. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 5 minutit kuni 2 tundi 5-minutilise sammuga. Programmi täitmine ja tööaja tagasilülitamine algab pärast vajalikku temperatuuri saavutamist.

Programm «МОЛОЧНАЯ КАША»

Erinevate piimaga keedetud putrude valmistamiseks. Vaikimisi määratud valmistamise aeg 25 minutit. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 5 minutit kuni 1,5 tundi 1-minutilise sammuga.

Programm on ette nähtud väheses rasvasisaldusega pastöriseeritud piimaga putrude keetmiseks. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks on soovitatav täita järgmistel tegevustel:

- pesta kõik täisteratangud (riis, tatar, hirss jne.) põhjalikult kuni vesi on puhas;
- enne toiduvalmistamist määrada multikeetja sisekauss võiga;
- rangelt jälgida portsioone, mõta koostisosad vastavalt kaasasoleva kokaraamatu retseptidele, koostisosade mahtu võib vähendada või suurendada ainult proportsionaalselt;
- täispiima lahjendada veega vahetoraks 1:1.

i Piima ja tangude omadused võivad erineda sõltuvalt päritolust ja tootjast, see võib vahel mõjutada toiduvalmistamise tulemust.

Programm «ТУШЕНИЕ»

Köögiviljade, liha, linnuliha, mereandide hautamiseks. Vaikimisi määratud valmistamise aeg 60 minutit. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 20 minutit kuni 12 tundi 5-minutilise sammuga.

Programm «ВЫПЕЧКА»

Biskviitide, vormide valmistamiseks, pärimi- ja lehttainapirukate küpsetamiseks.

Vaikimisi määratud valmistamise aeg 50 minutit. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 20 minutit kuni 4 tundi 10-minutilise sammuga.

Programm «ЖАРКА»

Liha, köögiviljade, linnuliha, mereandide praadimiseks. Vaikimisi määratud valmistamise aeg 15 minutit. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 5 minutit kuni 1 tund 1-minutilise sammuga. Aja tagasilülitamine algab pärast seadme jõudmist tööparameetriteni. Edasilükatud stardi funktsioon on selles programmis kättesaamatu.

Programm «ЙОГУРТ»

Selle programmi abil saate valmistada maitsvaid ja kasulikku jogurteid oma kodus. Vaikimisi määratud valmistamise aeg 8 tundi. Võimalik on käsitsi aja määramine vahemikus 30 minutit kuni 12 tundi 30-minutilise sammuga. Temperatuuri hoidmise funktsioon on selles programmis kättesaamatu.

i Jogurti valmistamiseks saate kasutada REDMOND RAM-G1 jogurtitopside komplekti (müüakse eraldi).

III. MULTIKEETJA HOOLDAMINE

Seadme hooldamise ja puhastamise reeglid

Enne esimest kasutamist või lõhnade eemaldamiseks soovitate keeta 15 minutit pool sidrunit režiimis «НА ПАРУ».

Ärge jätke valmis toiduga või veega täidetud kaussi kinnisesse multikeetjasse kauemaks kui 24 tundi. Valmis toiduga kaussi võib hoida külmkapis ja soojendada vajadusel soojendamise režiimis.

Kui te ei kasuta seadet pikka aega, lülitage see vooluvõrgust välja. Töökamber, s.h. soojenduselement, kauss, sisekaas ja auruventiil peavad olema puhtad ja kuivad.

Enne kui hakkate seadet puhastama, veenduge, et see on vooluvõrgust väljas ja täielikult jahtunud. Kasutage pehmet lappi ja mitteabrasivset nõudepesuvahendit.

i KEELATUD on kareda või abrasiivse kattega svammid, abrasiivsete puhastusvahendite ja agressiivsete keemiliste ainete kasutamine.

KEELATUD on seadme korpuse vette kastmine ning veejoo alla asetamine!

Puhastage multikeetja kummist detaile ettevaatlikult: need deformeerumise või kahjustumise riskivad seadme tööd.

Puhastage seadme korpust vastavalt vajadusele. Kaussi, alumiiniumist sisekaant ja auruventiili peab puhastama iga kord pärast seadme kasutamist. Toidu valmistamise ajal tekkinud kondensaati eemaldage iga kord pärast seadme kasutamist. Töökambri sisepinda puhastage vastavalt vajadusele.

Alumiiniumist sisekaane ja auruventiili puhastamine on soovitatav iga kord pärast kasutamist. Alumiiniumist sisekaane puhastamiseks:

1. Avage seadme kaas.
2. Vajutage üheaegselt keskele kaks kaane sisepinna alumises osas asuvat plastmassfiksaatorit nende avanemiseni.
3. Jõudu kasutamata eemaldage sisekaas, tõmmates seda natuke enda poole ja alla.
4. Pühkige mõlema kaane pinda niiske lapi või salvrätiga, vajadusel kasutage nõudepesuvahendit.
5. Pange kaas kokku vastupidises järjestuses. Sisestage alumiiniumkaas ülemistesse kinnitustesse ja pange ta väliskaanega kohakuti. Suruge kergelt fikseeritorid kuni kostub klõps. Sisemine alumiiniumkaas peab olema tugevalt fikseeritud.

Auruventiili puhastamine (asub seadme väliskaanel):

1. Võtke auruventiili ettevaatlikult ära, tõmmates seda väikese pingutusega enda poole ja üles.
2. Vajutage fiksaatorit noole suunas ja avage ventiili kaas.
3. Peske ventiil ja selle kate puhtaks.
4. Sulgege ventiili kate ja asetage auruventiil tagasi seadme kaanele väljalatava eemaldamise servaga.

Kondensaati, mis koguneb selles mudelis seadme korpuse sündivides kausi ümber, saab lihtsalt eemaldada lapi või köögirätiku abil.

IV. ENNE KUI PÕÖRDUTE TEENINDUSKESKUSESSE

Vigade koodid	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1 – E3	Süsteemivead (temperatuurirandurrite vigastused)	Seadet tüüja anumaga sisse mitte lülitada! Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellele jahtuda 10-15 minuti vältel, mille järgselt valage anumasse vesi/puljong ja jätkake valmistamist. Kui probleem ei lahene, pöörduge autori-seeeritud hoolduskeskusesse

EST

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgus puudub toide	Kontrollige elektrivõrgu pinget
	Elektrivõrgu pingelangus	Kontrollige elektrivõrgu pinget
Toit valmib liialt kaua	Anuma ja soojenduselemendi vahele on sattunud kõrvaline esem	Eemaldage kõrvaline ese
	Anum on multikeetjasse paigaldatud viltu	Asetage anum sirgelt, ilma vildakuteta
	Soojenduselement on määrduud	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellele jahtuda. Puhastage soojenduselement

V. GARANTIIKOHUSTUSED

Antud tootele kehtib garantiid 2 aastat jooksul alates ostmise hetkest. Garantia-aja jooksul kohustub tootja kõrvaldama remondi, osade vahetuse või toote vahetuse teel kõik tehase defektid, mis on põhjustatud ebakvaliteetse materjali või montaažiga. Garantii kehtib vaid sellel juhul, kui ostmise kuupäev on tõendatud kaupluse pitsati ja müüja allkirjaga originaalsel garantiiatalongil. Käesolev garantiid kehtib vaid juhul, kui toodet on kasutatud vastavalt kasutusjuhendile, seda pole parandatud, lahti võetud ning kui pole rikutud vaele ümberkäimise tulemusel, samuti kui on säilitatud täielik toote komplektatsioon. Käesolev garantiid ei laiene toote loomulikule kulule ja kuluvatele materjalidele (filtrid, lambid, keraamilised kõrbeimisvastased katted, tihenduskomplektid jne.). Seadme tööiga ja garantiikohustuste kehtimise aeg algavad müümise päevast või toote valmimise kuupäevast (kui müümise kuupäeva pole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva leiab seerianumbri kleebiselt. Seerianumber koosneb 13 märgist: 6 ja 7, märk tähendavad kuud, 8 – aastat.

Tootja poolt määratud seadme tööaeg on 5 aastat selle soetamise päevast. Tähtaeg kehtib tingimusel, et toodet on kasutatud vastavalt käesolevale juhendile ja tehniilistele standarditele.



Pakendit, kasutusjuhendit ja seadet ennast peab utiliseerima vastavalt kohalikele jäätmekehtimisele programmidele. Ärge visake taoliselt tooteid ära koos tavalise olmeprügiga.

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

RMC-M4500-CIS-UM-2