

REDMOND

Мультиварка RMC-M70



Руководство по эксплуатации

RUS	4
UKR	54
KAZ	58
UZB	62
ROU	67

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка REDMOND RMC-M70 – это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи, в котором новейшие инновационные разработки в области мелкой бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной жизни.

С мультиваркой REDMOND RMC-M70 вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На вашем столе появятся множество новых изысканных и полезных блюд, которые не только обогатят рацион, но и внесут новые краски и вкусы в жизнь, ведь в мультиварке REDMOND RMC-M70 благодаря появлению целого ряда новых функций можно приготовить практически любое блюдо.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 16 автоматических программ позволяют готовить мясо, птицу, рыбу, морепродукты, вегетарианскую пищу, варить каши, супы, макароны, плов, жарить во фритюре, делать гарниры, йогурты, тесто, фондю, готовить выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда. Трехмерный нагрев при приготовлении позволяет равномерно распределять тепло по всему объему чаши и помогает сохранять полезные свойства продукта. Функциональные возможности мультиварки дополнены режимами отложенного старта и автоподогрева блюда с возможностью его ручного отключения.

В мультиварке REDMOND RMC-M70 появилась новая универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР», благодаря которой теперь можно самостоятельно изменять время и температуру приготовления в широком диапазоне значений, что выгодно отличает ее от аналогов.

Мультиварка REDMOND RMC-M70 легко заменяет многие приборы для приготовления пищи и экономит пространство на кухне. Она имеет функции плиты, духового шкафа, пароварки, хлебопечки, кашеварки, фритюрницы, аэрогриля и йогуртницы. Специально выпущенная красочная книга от наших поваров с 200 рецептами, адаптированными под данную модель мультиварки, станет настоящим помощником в приготовлении любого блюда. Мультиварку REDMOND RMC-M70 по достоинству оценили и рекомендуют профессиональные повара.

REDMOND – ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию по предлагаемой продукции и ожидаемым новинкам, ознакомитесь с широким выбором видеорецептов от наших шеф-поваров, адаптированных под каждую предлагаемую модель, задать интересующий вас вопрос онлайн-консультантам, а также приобрести в нашем интернет-магазине продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары.

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



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

Меры безопасности

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

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

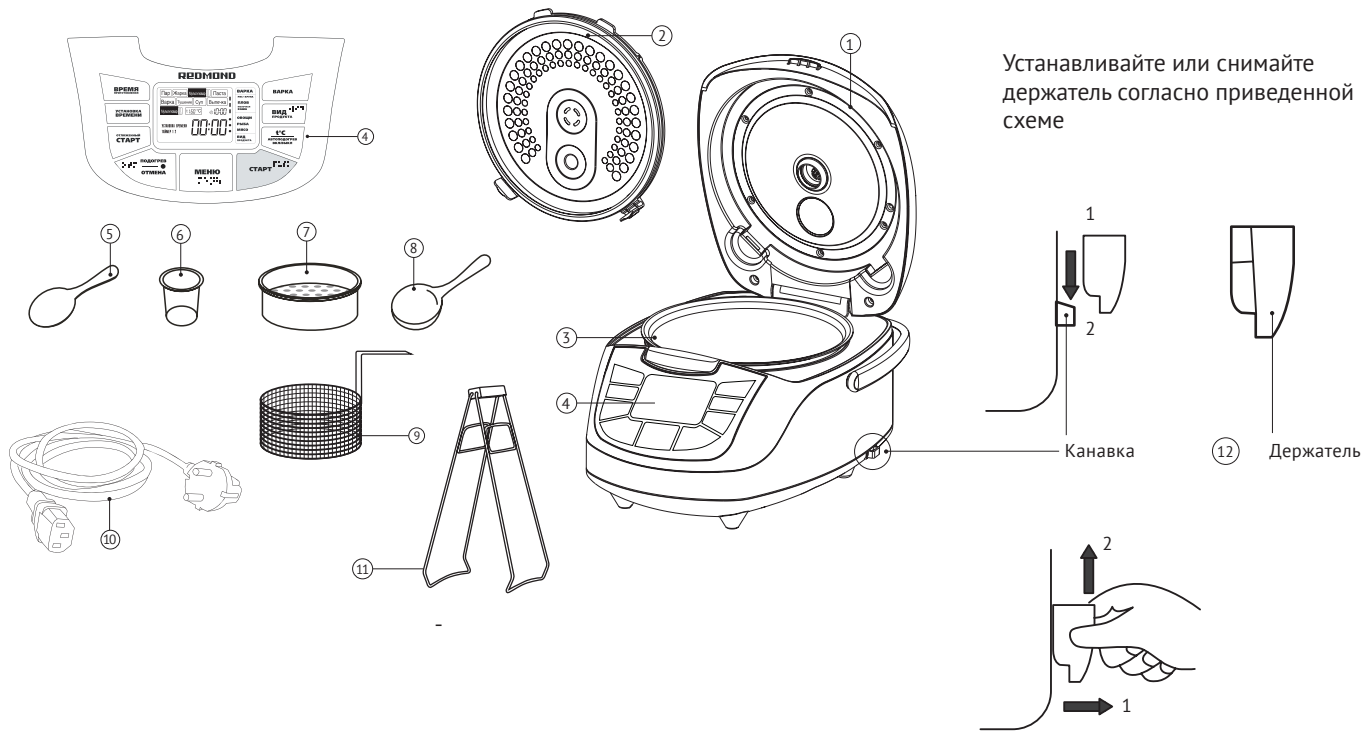
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
 - Помните: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электроотоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.
 - Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
 - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
 - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям (стр. 41).
- STOP** *ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
 - Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

СОДЕРЖАНИЕ

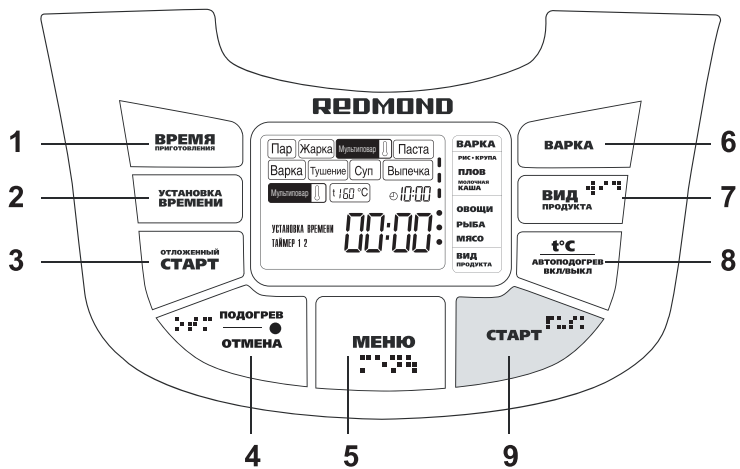
Технические характеристики.....	10
Комплектация	10
Устройство мультиварки	10
Панель управления.....	11
Устройство дисплея	11
Перед началом использования	12
I. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	13
Настройка часов.....	13
Установка времени приготовления	13
Функция отложенного старта	14
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	15
Функция разогрева блюд.....	15
Общие рекомендации по приготовлению	15
Программа «ПАР – ОВОЩИ»	16
Программа «ПАР – РЫБА».....	17
Программа «ПАР – МЯСО».....	18
Программа «ЖАРКА – ОВОЩИ»	19
Программа «ЖАРКА – РЫБА»	20
Программа «ЖАРКА – МЯСО»	21
Программа «ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ»	22
Программа «ТУШЕНИЕ – РЫБА»	23
Программа «ТУШЕНИЕ – МЯСО»	24
Программа «ВАРКА – РИС/КРУПА»	25
Программа «ВАРКА – ПЛОВ»	26
Программа «ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША»	27
Программа «ПАСТА»	28
Программа «СУП»	29
Программа «ВЫПЕЧКА»	30
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	31
II. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	32
Расстойка теста.....	32
Приготовление йогурта.....	33

Приготовление фондю	34
Жарка во фритюре.....	35
Выпечка хлеба.....	36
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	37
Приготовление детского питания.....	37
Стерилизация	38
Пастеризация.....	39
Подогрев детских продуктов	40
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	41
V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	42
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	42
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	45
Ручная установка температур в программе «МУЛЬТИПОВАР»	46
Сводная таблица режимов приготовления (заводские установки)	48
VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	50
VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	52
VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	53

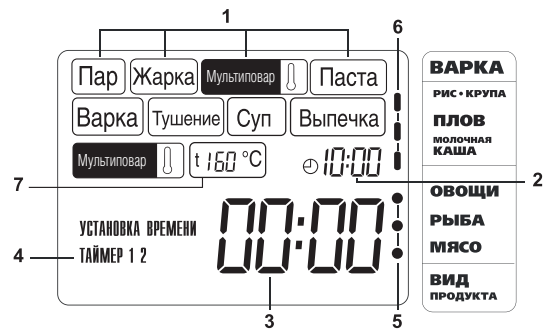
A1



A2



A3



Технические характеристики

Модель.....	RMC-M70
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое Anato® (Корея)
Съемный паровой клапан.....	есть
ЖК-дисплей.....	монохромный
3D-нагрев.....	есть

Автоматические программы

- | | |
|--------------------|---------------------------|
| 1. ПАР – ОВОЩИ | 9. ТУШЕНИЕ – МЯСО |
| 2. ПАР – РЫБА | 10. ВАРКА – РИС/КРУПА |
| 3. ПАР – МЯСО | 11. ВАРКА – ПЛОВ |
| 4. ЖАРКА – ОВОЩИ | 12. ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША |
| 5. ЖАРКА – РЫБА | 13. ПАСТА |
| 6. ЖАРКА – МЯСО | 14. СУП |
| 7. ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ | 15. ВЫПЕЧКА |
| 8. ТУШЕНИЕ – РЫБА | 16. МУЛЬТИПОВАР |

Функции

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Функция отключения автоподогрева.....	есть
Функция разогрева блюд.....	есть, до 24 часов
Выбор температуры приготовления.....	есть
Функция отложенного старта.....	есть, 2 таймера
Запоминание последнего времени приготовления.....	есть

Комплектация

Мультиварка с установленной внутрь чашей.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Щипцы для чаши.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.
Шнур питания.....	1 шт.
Книга «200 рецептов».....	1 шт.



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

Устройство мультиварки **A1**

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

Панель управления **A2**

1. Кнопка «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» служит для установки часов и минут:
 - при установке текущего времени;
 - при установке таймеров отложенного старта;
 - при установке времени приготовления в программе.
2. Кнопка «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» служит для выбора значений «часы» и «минуты» в режимах установки текущего времени, времени приготовления и отложенного старта.
3. Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» служит для входа в режим установки текущего времени, а также для выбора одного из двух таймеров отложенного старта.
4. Кнопка «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» служит для отмены всех программ и настроек, кроме настроек текущего времени. Также служит для ручного включения функции разогрева. Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.
5. Кнопка «МЕНЮ» служит для выбора нужной программы приготовления. Каждое нажатие этой кнопки последовательно выбирает все программы по очереди. Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.
6. Кнопка «ВАРКА» служит для выбора подпрограммы по виду продукта в программе «ВАРКА». Каждое нажатие этой кнопки последовательно выбирает одну из подпрограмм по очереди.
7. Кнопка «ВИД ПРОДУКТА» служит для выбора подпрограммы по виду продукта в программах «ПАР», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ». Каждое нажатие этой кнопки последовательно выбирает одну из подпрограмм по очереди. Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.
8. Кнопка «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ» служит для изменения температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» и ручного отключения режима «АВТОПОДОГРЕВ».
9. Кнопка «СТАРТ» служит для запуска выбранной программы приготовления, а также экспресс-включения режима «ВАРКА – РИС/КРУПА». Кнопка оснащена тактильными символами для слабовидящих людей.

Устройство дисплея **A3**

1. Индикатор выбранной программы приготовления.
2. Индикатор текущего времени.
3. Индикатор времени приготовления.
4. Индикатор таймеров 1 и 2 отложенного старта.
5. Индикатор подпрограмм в программах «ПАР», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ».
6. Индикатор подпрограмм в программе «ВАРКА».
7. Индикатор температуры приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР».

Перед началом использования

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

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

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора.



Внимание! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.

I. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Настройка часов

1. Подключите прибор к электрической сети. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»**, на дисплее начнет мигать индикатор минут текущего времени.
2. Нажатием кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** пошагово изменяйте значение минут. Шаг установки – 1 минута. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени. По окончании установки минут нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, на дисплее начнет мигать индикатор часов текущего времени.
3. Нажатием кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** пошагово изменяйте значение часов. Шаг установки 1 час. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени.
4. По окончании установки времени нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** либо подождите несколько секунд, индикатор времени перестанет мигать, введенные настройки будут сохранены в памяти прибора.
5. При необходимости повторно установите текущее время повторите алгоритм установки, начиная с п. 1.

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M70 предусмотрена возможность ручного изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Для этого:

1. Нажатием кнопки **«МЕНЮ»** выберите автоматическую программу приготовления. Нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикатор минут. Нажатием кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** пошагово изменяйте значение минут. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени.
2. Нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикатор часов. Нажатием кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** пошагово измените значение часов. Если удерживать нажатую кнопку более 3 секунд, начнется ускоренное изменение времени.
3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа: в режиме установки часов последовательно нажимайте кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** до исчезновения с дисплея индикатора часов. Нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, индикатор минут начнет мигать. Последовательным нажатием кнопки **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите нужное значение минут.
4. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**, после чего необходимо ввести всю программу приготовления заново.
 - При изменении автоматической программы вручную прибор сразу выставляет минимальное время приготовления!
 - При ручном программировании времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренные заранее выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек (стр. 48).
 - В программах «ПАР», «ЖАРКА», «МУЛЬТИПОВАР» отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданный температурный режим программы. Например, если залить холодную воду и установить в программе «ПАР» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в емкости.

- В программе «ПАСТА» отсчет установленного времени приготовления происходит только после закипания воды и повторного нажатия кнопки «СТАРТ».
- В остальных программах отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после нажатия кнопки «СТАРТ».

i Мультиварка REDMOND RMC-M70 обладает энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания до 10 минут все заданные настройки, включая функцию отложенного старта, сохраняются.

Функция отложенного старта

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

Установка таймера

Вы можете установить желаемое время суток, к которому блюдо должно быть приготовлено (формат 24 часа). Для этого:

1. Нажатием кнопки «МЕНЮ» выберите автоматическую программу.
2. Кнопками «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите требуемое время работы программы либо оставьте заводские значения времени приготовления.
3. Нажатием кнопки «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» выберите «ТАЙМЕР 1» или «ТАЙМЕР 2».
4. Нажатием кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» включите режим установки часов на таймере, индикатор часов начнет мигать.
5. С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите необходимое значение часов. Шаг установки – 1 час.
6. Повторным нажатием кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» включите режим установки минут на таймере, индикатор минут начнет мигать.
7. С помощью кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» установите необходимое значение минут. Шаг установки – 10 минут.
8. По окончании установки времени нажмите «СТАРТ». Индикаторы кнопок «СТАРТ», «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» и «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» загорятся. На дисплее будет отображено время готовности блюда.
9. По завершении программы включится режим автоподогрева блюда.

i Функция отложенного старта доступна для всех программ, за исключением программ «ЖАРКА» и «ПАСТА». «ТАЙМЕР 1» может использоваться для установки времени готовности программы на утренние часы, например, для приготовления завтрака; «ТАЙМЕР 2» – на вечерние часы, например, для приготовления ужина.

При установке времени отложенного старта необходимо учитывать, что отсчет времени в некоторых программах начинается только после выхода прибора в рабочий режим. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически, вместе с началом выбранной программы приготовления и после ее окончания поддерживает температуру готового блюда 70–75°C в течение 24 часов. При включении данного режима индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» начинает светиться, на дисплее отображается отсчет времени поддержания тепла.

Функция отключения автоподогрева

Для приготовления некоторых блюд (например, йогурта или теста) режим автоматического поддержания тепла нежелателен. Вы можете отключить автоматическое поддержание тепла сразу после запуска любой программы. Для этого после выбора программы приготовления (после нажатия кнопки «СТАРТ») нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ».

Индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» погаснет, свидетельствуя об отключении функции поддержания тепла. Повторное нажатие и удержание в течение 3 секунд кнопки «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ» вновь включит автоматический подогрев. Индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» загорится. Эта функция также работает при использовании отложенного старта.



В случае приготовления блюд в программе «МУЛЬТИПОВАР» при температуре не выше 80°C функция автоподогрева будет отключена.

Функция разогрева блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M70 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого достаточно переложить продукты в чашу, установить чашу в прибор, закрыть крышку, нажать кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Блюдо будет разогрето до 70–75°C и будет находиться в горячем состоянии в течение 24 часов. Повторное нажатие кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» отключит разогрев.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M70 книге «200 рецептов», разработанной специально для этой модели. Данная книга – результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и опробованы в мультиварке REDMOND RMC-M70 командой наших поваров, а все продукты, использованные при приготовлении, приобретены в магазинах.

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

Также в книге есть несколько советов от наших поваров, которые наверняка окажутся полезными. Если вам не удалось достичь желаемого результата в автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-M70 предусмотрена универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для кулинарных экспериментов, где на свои усмотрение и вкус вы сможете устанавливать время и температуру приготовления, использовать широкий набор имеющихся дополнительных функций.

В данном руководстве вы найдете полезную информацию по приготовлению пищи в программе «МУЛЬТИПОВАР».

Программа «ПАР – ОВОЩИ»

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

1. Налейте в чашу 600–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«ОВОЩИ»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ПАР – ОВОЩИ» время приготовления составляет 10 минут.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



*Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления различных продуктов на пару (стр. 45).*



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

Программа «ПАР – РЫБА»

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

1. Налейте в чашу 700–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«РЫБА»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ПАР – РЫБА» время приготовления составляет 15 минут.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



*Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14). Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь таблицей рекомендованного времени приготовления различных продуктов на пару (стр. 45).*



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

Программа «ПАР – МЯСО»

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

1. Налейте в чашу 800–1000 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их и нарежьте, равномерно разложите в контейнере и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ПАР»**.
5. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«МЯСО»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ПАР – МЯСО» время приготовления составляет 40 минут.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит сигнал и включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14).

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



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

Программа «ЖАРКА – ОВОЩИ»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их, нарежьте и равномерно разложите их в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», установите программу «ЖАРКА».
4. Нажимая кнопку «ВИД ПРОДУКТА», выберите «ОВОЩИ».
5. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ЖАРКА – ОВОЩИ» время приготовления составляет 10 минут.
6. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода устройства на заданный температурный режим.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Рекомендуем вам во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).



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

Программа «ЖАРКА – РЫБА»

Рекомендуется для жарки рыбы и морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их, нарежьте и равномерно разложите их в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», установите программу «ЖАРКА».
4. Нажимая кнопку «ВИД ПРОДУКТА», выберите «РЫБА».
5. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки, по умолчанию в программе «ЖАРКА – РЫБА» время приготовления составляет 15 минут.
6. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода устройства на заданный температурный режим.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Рекомендуем вам во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).



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

Программа «ЖАРКА – МЯСО»

Рекомендуется для жарки мяса и мясных продуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту, промойте их, нарежьте и равномерно разложите их в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
2. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», установите программу «ЖАРКА».
4. Нажимая кнопку «ВИД ПРОДУКТА», выберите «МЯСО».
5. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ЖАРКА – МЯСО» время приготовления составляет 40 минут.
6. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
7. По завершении программы прозвучит сигнал и автоматически включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Рекомендуем вам во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически перемешивать содержимое чаши. Рекомендуем обжаривать ингредиенты с открытой крышкой – это позволит получить золотистую корочку. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).



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

Программа «ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ»

Рекомендуется для тушения овощей. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
5. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«ОВОЩИ»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ – ОВОЩИ» время приготовления составляет 20 мин.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).



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

Программа «ТУШЕНИЕ – РЫБА»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
5. Нажимая на кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«РЫБА»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ – РЫБА» время приготовления составляет 35 мин.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



Прибор запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).



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

Программа «ТУШЕНИЕ – МЯСО»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.
5. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«МЯСО»**.
6. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ – МЯСО» время приготовления составляет 1 час.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



Прибор запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).



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

Программа «ВАРКА – РИС/КРУПА»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ВАРКА».
5. Нажимая на кнопку «ВАРКА», выберите «РИС-КРУПА».
6. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ВАРКА – РИС/КРУПА» время приготовления составляет 25 мин.
7. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).



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

Программа «ВАРКА – ПЛОВ»

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

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ВАРКА».
5. Нажимая на кнопку «ВАРКА», выберите «ПЛОВ».
6. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ВАРКА – ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.
7. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Устройство запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).



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

Программа «ВАРКА – 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. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ВАРКА».
5. Нажимая на кнопку «ВАРКА», выберите «МОЛОЧНАЯ КАША».
6. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «ВАРКА – МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 10 мин.
7. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).

При приготовлении молочной каши возможно выкипание молока, что связано с его качеством и свойствами, зависящими от производителя. Для предотвращения данного эффекта рекомендуем добавлять в молоко некоторое количество питьевой воды, а также смазать внутреннюю поверхность чаши сливочным маслом.



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

Программа «ПАСТА»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали и т. д., отваривания яиц и сосисок. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает закипание воды, после чего звуковой сигнал проинформирует о необходимости загрузки ингредиентов и последующего нажатия кнопки «СТАРТ», после чего начинается обратный отсчет времени приготовления.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Налейте в чашу воды. Следите за тем, чтобы уровень воды в чаше был ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «МЕНЮ», установите программу «ПАСТА».
5. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские настройки, по умолчанию в программе «ПАСТА» время приготовления составляет 8 мин.
6. Нажмите кнопку «СТАРТ». После закипания воды будет звучать сигнал через каждые 30 секунд, световой индикатор мигает, показывая, что нужно опустить продукты в кипящую воду. Осторожно откройте крышку, положите продукты в чашу с кипящей водой, закройте крышку до щелчка и нажмите на кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Начнут выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек).

При приготовлении некоторых продуктов (макарон, пельменей и пр.) образуется пена, для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно готовить с открытой крышкой. Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).

Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных супов и напитков. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«СУП»**.
5. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.
6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



*Устройство запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек).*

Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов). Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите все ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
5. Нажимая кнопки **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе **«ВЫПЕЧКА»** время приготовления составляет 1 час.
6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



*Устройство запоминает последнее введенное вами время приготовления и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** до звукового сигнала (примерно 3 сек). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).*

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



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

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря функции «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M70 заменит на вашей кухне целый ряд приборов, таких как духовой шкаф, плита, кашеварка, фритюрница, пароварка, аэрогриль, йогуртница и многие другие.

Диапазон установки температуры: 35–160°C с шагом изменения в 5°C. Диапазон установки времени 5 минут – 12 часов с шагом изменения в интервале:

- 5 минут – 1 час / 1 минута;
- 1 час – 12 часов / 5 минут.

1. Равномерно разложите продукты в чаше и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку «МЕНЮ», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». Установите нужную температуру, нажимая кнопку «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ». Температура режима по умолчанию – 160°C.
4. Нажимая кнопки «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» и «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ», установите желаемое время приготовления (стр. 13) либо оставьте заводские установки. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 10 минут.
5. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
6. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки «СТАРТ» погаснет.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



Прибор запоминает последнее измененное вами время приготовления в данном режиме и отображает его на дисплее. Для возврата к заводским установкам перед выбором программы нажмите и удерживайте кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ» до звукового сигнала (примерно 3 сек). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14). Возможно ручное отключение режима автоматического подогрева (стр. 15).



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей ручной установки температур в данной программе (стр. 46).

II. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста, 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-M70 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы сможете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто согласно рецепту из книги «200 рецептов». Выложите замешенное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку «МЕНЮ», установите программу «МУЛЬТИПОВАР». Нажимая на кнопку «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ», установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию – 160°C.
5. Для установки времени нажмите кнопку «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ», начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» (стр. 13), установите необходимое время, следуя рекомендациям из книги рецептов. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 10 минут.
6. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорятся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
7. Отключите автоматический подогрев блюда нажатием кнопки «t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ». Индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» погаснет. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей ручной установки температур в данной программе (стр. 46).

Не забывайте, что тесто при расстойке увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши. При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку прибора до окончания режима. Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14).

Приготовление йогурта

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, имеющий широкую известность и популярность во всем мире. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M70 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

1. Приготовьте закуску для йогурта, используя книгу «200 рецептов».
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Разместите контейнеры с закваской внутри чаши либо используйте для приготовления саму чашу.
4. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
5. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая на кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию – 160°C.
6. Для установки времени нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** (стр. 13), установите необходимое время, следуя рекомендациям из книги рецептов. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет 10 минут.
7. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**. Включатся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.
8. Отключите автоматический подогрев блюда нажатием кнопки **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**. Индикатор кнопки **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** погаснет. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически после выхода мультиварки на рабочий режим.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.

В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей ручной установки температур в данной программе (стр. 46).

Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14).

Приготовление фондю

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой какелон, и употребляемых в компании. В переводе с французского означает «расплавленный». Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу опускают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существуют несколько видов фондю, наиболее известные: швейцарский, французский, итальянский, китайский. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M70 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту из книги и перелейте ее в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая на кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы по умолчанию – 160°C.
5. Для установки времени нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** (стр. 13), установите необходимое время приготовления согласно рецепту в книге. По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 10 минут.
6. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**. Включатся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
7. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически после выхода мультиварки в рабочий режим.
8. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.

В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей ручной установки температур в данной программе (стр. 46). Для данной программы возможна функция отложенного старта (стр. 14).

Жарка во фритюре

Фритюр – животный или растительный жир, разогретый до температуры 130–200°C. Приготовление различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известно издавна и распространено в всем мире. Мультиварка REDMOND RMC-M70 также позволяет готовить во фритюре с использованием специальной корзины для жарки, входящей в комплект.

Использование корзины для жарки во фритюре:

1. Налейте в чашу масло для жарки (примерно 1,5 л).
2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая на кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы **«МУЛЬТИПОВАР»** по умолчанию – 160°C.
4. Для установки времени приготовления нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** (стр. 13), установите необходимое время, следуя рекомендациям из книги рецептов. По умолчанию в программе **«МУЛЬТИПОВАР»** время приготовления составляет 10 минут.
5. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**.
6. Удерживая ручку корзины для жарки, сожмите основание ручки, тем самым уменьшив размер входной части. Вставьте ручку в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, она зафиксируется в специальном отверстии.
7. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки.
8. После нагрева масла до заданной температуры и начала отсчета времени на дисплее откройте крышку мультиварки. Будьте осторожны – масло очень горячее!
9. Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу.
10. После завершения процесса жарки поднимите корзину для жарки вместе с продуктами и зафиксируйте ее с помощью специального крючка на краю чаши.
11. Дайте маслу стечь.
12. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.

STOP

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

В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «200 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей ручной установки температур в данной программе (стр. 46). Так как мультиварка REDMOND RMC-M70 является универсальным устройством, иногда достичь аналогичного результата приготовления, как в профессиональной фритюрнице, нельзя.

Выпечка хлеба

Совмещение нескольких программ приготовления в мультиварке REDMOND RMC-M70 позволяет расширить ее возможности. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный белый хлеб.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям к выбранному вами рецепту из книги «200 рецептов».
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Выложите замешенное тесто в чашу.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**. Нажимая кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру, указанную в книге рецептов. Температура программы «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию – 160°C.
5. Нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, затем кнопкой **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** (стр. 13) установите необходимое время, следуя рекомендациям рецепта. По умолчанию время приготовления в программе «МУЛЬТИПОВАР» составляет 10 минут.
6. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**. Включатся индикаторы кнопок «СТАРТ» и «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
7. Отключите автоматический подогрев блюда нажатием кнопки **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**. Индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» погаснет. Обратный отсчет времени приготовления начнется автоматически после выхода мультиварки на рабочий режим.
8. По окончании программы «МУЛЬТИПОВАР» раздастся звуковой сигнал.
9. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
10. Для установки времени нажмите кнопку **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»**, начнет мигать индикация времени, после чего, нажимая на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**, установите необходимое время, следуя рекомендациям из книги рецептов.
11. Повторите пункты 6 и 7.
12. По окончании программы «ВЫПЕЧКА» откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните и положите обратно.
13. Закройте крышку, нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА»** и повторите пункты 6, 7 и 9.
14. Для прерывания процесса приготовления и отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.



Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей. Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба. При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-M70 поможет облегчить решение вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке книге «200 рецептов» вы найдете множество рецептов блюд для ребенка 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-M70.

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

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

Овощные и фруктовые пюре

Иногда они могут стать для малышей первым блюдом прикорма. Пюре бывают однокомпонентными (из одного вида продукта) или многокомпонентными (из смеси нескольких видов). Как и в случае с фруктовыми пюре, начинать нужно с однокомпонентного продукта.

Молочные и безмолочные каши

Каша считается одним из самых полезных продуктов для малышей. Пищевая ценность каши зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме разных показателей лидируют гречка и овсянка, 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-M70 в программе «МУЛЬТИПОВАР» 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 уже с 6-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в нашей 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

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварке REDMOND RMC-M70 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными, без добавления химических средств.

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

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
3. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
5. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«ПАР»**.
6. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«МЯСО»**, по умолчанию время работы программы составляет 40 минут.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения режима автоподогрева 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. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
3. Залейте в чашу 700–1000 мл воды, установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.

5. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ПАР»**.
6. Нажимая кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**, выберите **«РЫБА»**, время приготовления 15 минут будет установлено по умолчанию.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы начнется после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева.
9. Для прерывания процесса приготовления, отмены введенной программы или отключения режима автоподогрева нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.

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

Пастеризация

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70–80°C в течение 30 мин. 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-M70 можно пастеризовать продукты в программе **«МУЛЬТИПОВАР»**.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше уровня максимальной отметки шкалы, расположенной на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру на 80°C. Температура программы **«МУЛЬТИПОВАР»** по умолчанию – 160°C.
6. Кнопками **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите время пастеризации – 30 мин (*стр.* 13).
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы программы начнутся после выхода прибора на заданный температурный режим.
8. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал, включится режим автоподогрева блюда. Индикатор кнопки **«СТАРТ»** погаснет.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.

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


Подогрев детских продуктов

В мультиварке REDMOND RMC-M70 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МУЛЬТИПОВАР»**.
5. Нажимая кнопку **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**, установите температуру на 40°C.

 *Внимание! Температура программы «МУЛЬТИПОВАР» по умолчанию – 160°C.*

6. Кнопками **«УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»** и **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»** установите желаемое время работы программы (стр. 13). Минимальное время разогрева продукта до 37–39°C составляет 20 минут.
7. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорятся индикаторы кнопок **«СТАРТ»** и **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.
8. Отключите автоматический подогрев блюда нажатием кнопки **«t°C/АВТОПОДОГРЕВ ВКЛ/ВЫКЛ»**. Индикатор кнопки **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»** погаснет. Обратный отсчет времени работы программы начнется автоматически после выхода мультиварки на рабочий режим.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»**.
10. Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

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

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Правила по уходу и очистке прибора

Прежде чем приступать к очистке прибора, убедитесь, что он отключен от сети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить очистку прибора сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем прокипятить половину лимона в программе «ПАР – РЫБА».

STOP ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, абразивных чистящих средств и растворителей типа бензина и ацетона.

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

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. Нажмите 2 пластмассовых фиксатора по направлению к центру до их открытия.
3. Не прилагая усилий, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной.
4. Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости используйте средство 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 крышку парового клапана, потянув ее за выступ с небольшим усилием вверх.
 2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана против часовой стрелки (в направлении **OPEN**) до упора, чтобы открыть паровой клапан.
 3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку в соответствии с правилами ухода и очистки.
- Внимание! Во избежание деформации резинки клапана запрещается скручивать и вытягивать ее.**
4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резинку клапана в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор по часовой стрелке в направлении **CLOSE**. Установите крышку парового клапана на крышке устройства, назад выступом для извлечения.

Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. Скопившийся конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки. Рекомендуется производить очистку внутренней алюминиевой крышки и парового клапана после каждого использования прибора.

V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

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

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

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

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

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

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

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

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

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

<ul style="list-style-type: none"> • Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. • Антипригарное покрытие чаши повреждено 	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости

При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

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



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

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

На 500 г продукта при объеме воды 600–1000 мл

Продукт	Время, мин	Продукт	Время, мин
Телятина, филе (охлажденное)	30	Картофель клубнями	30–40
Куриное филе	20	Картофель молодой клубнями	15–20
Суфле мясное	30	Морковь	40
Фрикадельки	20	Свекла	40
Котлеты куриные	25–30	Капуста брокколи замороженная	15–20
Манты	35–40	Творожный пудинг (600 г)	30–40
Рыба филе (охлажденное)	20		



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.

Ручная установка температур в программе «МУЛЬТИПОВАР»

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
1	35°C	Приготовление теста и уксуса
2	40°C	Приготовление йогуртов
3	45°C	Закваска
4	50°C	Брожение
5	55°C	Приготовление помадки
6	60°C	Приготовление зеленого чая или детского питания
7	65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
8	70°C	Приготовление пунша
9	75°C	Приготовление белого чая
10	80°C	Приготовление глинтвейна
11	85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90°C	Приготовление красного чая
13	95°C	Пастеризация
14	100°C	Приготовление безе или варенья
15	105°C	Приготовление холодца
16	110°C	Стерилизация
17	115°C	Приготовление сахарного сиропа
18	120°C	Приготовление рульки
19	125°C	Приготовление тушеного мяса
20	130°C	Приготовление запеканки
21	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
22	140°C	Копчение
23	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
24	150°C	Запекание мяса в фольге
25	155°C	Приготовление картофеля фри
26	160°C	Приготовление куриных наггетсов



Обращаем ваше внимание на то, что данная таблица носит рекомендательный характер.

Сводная таблица режимов приготовления (заводские установки)

Программы		Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт. час	Ожидание выхода на рабочие параметры	Функция автоподогрева
ПАР		ПАР овощей	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	24	+	+
		ПАР рыбы	15 мин				
		ПАР мяса, мантов	40 мин				
ЖАРКА		Жарка овощей	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	+
		Жарка рыбы	15 мин				
		Жарка мяса	40 мин				
ТУШЕНИЕ		Тушение овощей	20 мин	10 мин – 12 ч / 5 мин	24	-	+
		Тушение рыбы	35 мин				
		Тушение мяса, приготовление холодцов и блюд, требующих длительной температурной обработки	1 ч				
МУЛЬТИПОВАР		Приготовление любых блюд по заданным пользователем вручную установкам температуры и времени	10 мин	5 мин – 1 ч / 1 мин; 1 ч – 12 ч / 5 мин	24	+	+
ПАСТА		Приготовление макаронных изделий,пельменей, хинкали и т.д. Отваривание сосисок и яиц	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	-	+	+
ВАРКА	РИС – КРУПА	Приготовление риса, гречи и рассыпчатых каш из круп	25 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24	-	+
ВАРКА	ПЛОВ	Приготовление плова	1 ч	30 мин – 2 ч / 5 мин	24	-	+
ВАРКА	МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление молочных каш. Варка овощей	10 мин	5 мин – 1,5 ч / 1 мин	24	-	+

Программы	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт, час	Ожидание выхода на рабочие параметры	Функция автоподогрева
СУП	Рекомендуется для приготовления различных супов и напитков	1 ч	10 мин – 8 ч / 5 мин	24	–	+
ВЫПЕЧКА	Рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), различных запеканок и суфле	1 ч	30 мин – 4 ч / 5 мин	24	–	+

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M70 и узнать о новинках можно на сайте www.multivarka.pro или в магазинах официальных дилеров.

REDMOND RAM-CL1 щипцы для чаши

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

REDMOND RAM-G1 комплект баночек для йогурта (4 шт.)

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

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

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

REDMOND RB-S500 – стальная чаша

Обладает повышенной устойчивостью к механическим повреждениям, возможно использование в ней дополнительных приспособлений и кухонных приборов при приготовлении пюре, супов и других блюд. Рекомендуется для приготовления джемов и варений. Можно мыть в посудомоечной машине. Емкость: 5 л.

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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

RHP-M02 — ветчинница

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Может использоваться в мультиварке, духовом шкафу, аэрогриле или в кастрюле подходящего объема.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Код ошибки	Описание ошибки	Устранение ошибки
E1-E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Проблема	Возможная причина	Устранение неполадки
Не включается	Прибор отключен от сети	Проверьте напряжение в сети. Вставьте вилку в розетку
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием	Проверьте напряжение в сети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом	Устанавливайте чашу в корпус ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент от загрязнений

VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с 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, керамические, тефлоновые и другие 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 для данного прибора — 5 лет с даты приобретения. Данный срок действителен при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящим руководством и предъявляемыми техническими требованиями.



Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, заміських будинках, готельних номерах, побутових приміщеннях магазинів, офісів або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувач, розрахований на споживану потужність приладу. Недотримання цієї вимоги може призвести до короткого замикання або загоряння кабелю.
- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення – це обов'язкова вимога захисту від ураження електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.



УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахилийтеся 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 штепсель, 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.



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

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



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

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

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

Технічні характеристики

Модель	RMC-M70
Потужність	860-1000 Вт
Напруга	220-240 В, 50 Гц
Максимальний об'єм чаші	5 л
Покриття чаші	антипригарне керамічне Anato® (Корея)
Паровий клапан	змінний
Дисплей	РК, монохромний
Кількість програм	42 (16 автоматичних, 26 ручного настроювання)
3D нагрів	є
Автопідігрівання	є, до 24 годин
Попереднє відключення автопідігрівання	є
Функція розігрівання страв	є, до 24 годин
Вибір температури приготування	є
Функція відкладеного старту	є, 2 таймери
Запам'ятовування останнього часу приготування	є

Комплектація

Мультиварка з встановленою всередині чашею	1 шт.
Контейнер для приготування на парі	1 шт.
Кошик з ручкою для смаження у фритюрі	1 шт.
Щипці для чаші	1 шт.
Мірна склянка	1 шт.
Черпак	1 шт.
Плоска ложка	1 шт.
Утримувач для черпака/ложки	1 шт.
Посібник з експлуатації	1 шт.
Книга «200 рецептів»	1 шт.
Сервісна книжка	1 шт.
Шнур електроживлення	1 шт.



Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу в ході удосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова моделі A1

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

Призначення кнопок A2

1. «Время приготовления» («Час приготування») – установка годин і хвилин:
 - при установці поточного часу;
 - при установці таймерів відкладеного старту;
 - при установці часу приготування на програмі.
2. «Установка времени» («Установка часу») – вибір значень годин і хвилин при установці поточного часу, часу приготування і відкладеного старту.
3. «Отложенный старт» («Відкладений старт») – вхід до режиму установок поточного часу; вибір одного з двох таймерів відкладеного старту.
4. «Подогрев/Отмена» («Підігрівання/Скасування») – скасування всіх програм і настроїв (крім настроїв поточного часу); ручне включення функції розігрівання.
5. «Меню» («Меню») – вибір програми приготування (вибирається послідовно з кожним натисканням).

6. «ВАРКА» («ВАРИННЯ») («Варіння») – вибір категорії страва в програмі «ВАРКА» («ВАРИННЯ») (вибирається послідовно з кожним натисканням).
7. «Вид продукта» («Вид продукту») – вибір підпрограми по виду продукту в програмах «ПАР» («ПАРА»), «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»), «ТУШЕННЯ» («ТУШКУВАННЯ») (вибирається послідовно з кожним натисканням).
8. «Т°С/Автоподогрев вкл/выкл» («Т°С/Автопідігрівання вкл/выкл») – зміна температури приготування на програмі «МУЛЬТИПОВАР»; відключення автопідігрівання.
9. «Старт» – запуск обраної програми приготування; експрес-включення програми «ВАРКА – РИС/КРУПА» («ВАРИННЯ – РИС/КРУПА»).



Кнопки 4, 5, 7, 9 оснащені тактильними символами для людей з поганим зором.

Будова панелі A3

1. Індикатор обраної програми приготування.
2. Індикатор поточного часу.
3. Індикатор часу приготування.
4. Індикатор таймерів 1 і 2 відкладеного старту.
5. Індикатор підпрограм на програмах «ПАР» («ПАРА»), «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»), «ТУШЕННЯ» («ТУШКУВАННЯ»).
6. Індикатор підпрограм на програмі «ВАРКА» («ВАРИННЯ»).
7. Індикатор температури приготування на програмі «МУЛЬТИПОВАР».

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Обережно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть всі пакувальні матеріали.



Обов'язково збережіть на місці попереджуючі наклейки, наклейки-показники і таблицю із серійним номером виробу на його корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на його гарантієне обслуговування.

Протріть корпус приладу вологою тканиною. Промийте чашу теплою мильною водою. Ретельно просушіть. При першому використанні можлива поява стороннього запаху, що не є наслідком несправності приладу. У цьому випадку зробіть очищення приладу.



УВАГА! Заборонено використання приладу при будь-яких несправностях.

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

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

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

Установка годин

1. Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте протягом трьох секунд кнопку «Отложенный старт», на дисплеї почне мигати індикатор хвилин поточного часу.
2. Натисканням кнопки «Время приготовления» покроково змініть значення хвилин. Якщо затиснути кнопку більш трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення. Після закінчення установки хвилин натисніть кнопку «Установка времени», на дисплеї почне мигати індикатор годин поточного часу.
3. Натисканням кнопки «Время приготовления» покроково змініть значення годин. Якщо затиснути кнопку більше трьох секунд, почнеться прискорена зміна значення.
4. Після закінчення установки часу натисніть кнопку «Подогрев/Отмена» або почекайте кілька секунд, поки індикатор часу не перестане мигати.

Установка часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-M70 передбачена можливість ручної зміни часу приготування, установленого за замовчуванням для кожної програми. Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежить від обраної програми приготування. Для цього:

1. Натисканням кнопки «Меню» виберіть автоматичну програму приготування. Натисніть кнопку «Установка времени», почне мигати індикатор хвилини. Натисканням кнопки «Время приготовления» покроково змінюйте значення хвилини. Якщо затиснути кнопку більше трьох секунд, почнется прискорена зміна значення.
2. Натисніть кнопку «Установка времени», почне мигати індикатор годин. Натисканням кнопки «Время приготовления» покроково змінюйте значення годин. Якщо затиснути кнопку більше трьох секунд, почнется прискорена зміна значення.
3. При необхідності установити час приготування менше однієї години в режимі установки годин послідовно натискайте кнопку «Время приготовления» до зникнення з дисплея індикатора годин. Натисніть кнопку «Установка времени», індикатор хвилини почне мигати. Послідовним натисканням кнопки «Время приготовления» установіть потрібне значення хвилини.
4. Для скасування зроблених уведень натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». При необхідності введіть час програму приготування заново.

i При зміні автоматичної програми вручну прилад відразу виставляє мінімальний час приготування.

Мультиварка REDMOND RMC-M70 має енергонезалежну пам'ять. При тимчасово відключенні електроживлення до 10 хвилин усі задані налаштування, включаючи налаштування відкладеного старту, зберігаються.

Функція «Отложенный старт»

Дозволяє задати точний час, до якого повинна бути виконана автоматична програма приготування. Відкласти процес приготування можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 10 хвилин. Прилад обладнаний двома незалежними таймерами, що дозволяють запам'ятати час, до якого найбільш часто готується їжа.

Для налаштування таймера:

1. Натисканням кнопки «Меню» виберіть автоматичну програму.
2. Кнопками «Установка времени» і «Время приготовления» установіть необхідний час роботи програми або запише заводські значення часу приготування.
3. Натисканням кнопки «Отложенный старт» виберіть «ТАЙМЕР 1» або «ТАЙМЕР 2».
4. Натисканням кнопки «Установка времени» включіть режим установки годин на таймері, індикатор годин почне мигати.
5. За допомогою кнопки «Время приготовления» установіть необхідне значення годин. Крок установки – 1 година.
6. Повторним натисканням кнопки «Установка времени» включіть режим установки хвилини на таймері, індикатор хвилини почне мигати.
7. За допомогою кнопки «Время приготовления» установіть необхідне значення хвилини. Крок установки – 10 хвилин.
8. Після закінчення установки часу натисніть «Старт». Індикатори кнопок «Старт», «Подогрев/Отмена» і «Отложенный старт» засвіяться. На дисплеї буде відображений час готовності страви.
9. Після завершення програми почнется автопідігрівання страви.

i Використання функції «Отложенный старт» можливе для всіх програм, за винятком програм «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ») і «ПАСТА».

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

Функція підтримки температури готових страв (автопідігрівання)

Автопідігрівання включється автоматично разом із запуском обраної програми приготування і після її закінчення може підтримувати температуру готової страви на рівні 70–75°C протягом 24 годин. При включенні автопідігрівання індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» світиться, а після закінчення програми приготування на дисплеї відображається відлік часу роботи в даному режимі.

Попереднє відключення автопідігрівання

При необхідності ви можете відключити функцію автопідігрівання відразу після запуску програми приготування. Для цього після вибору програми і натискання кнопки «Старт» натисніть і утримуйте протягом трьох секунд кнопку «t°C/ Автоподогрев вкл/выкл».

Індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» згасне. Повторне натискання й утримання протягом трьох секунд кнопки «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» знову включити автоматичне підігрівання. Індикатор кнопки «Подогрев/Отмена» загориться.

У такий же спосіб автопідігрівання можна відключити заздалегідь при використанні функції «Отложенный старт».

Функція розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M70 можна використувати для розігрівання холодних страв. Перекладіть готову страву в чашу, установіть її з кроком приладу, закрийте кришку і натисніть кнопку «Подогрев/Отмена». Страва буде розігріта до 70–75°C і час підтримується в гарячому стані протягом 24 годин. Повторне натискання кнопки «Подогрев/Отмена» відключить розігрівання.

Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм приготування

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розмістіть інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування і вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче максимальної оцінки на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї загориться відповідний індикатор програми).
5. Якщо в програмі передбачений вибір виду продукту (тму страву), виберіть відповідний підпрограму натисканням кнопки «Вид продукта» (для програм «ПАР» («ПАРА»), «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»), «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ») або «Варка» («Варіння») (для програм «ВАРКА» («ВАРННЯ»)). Для кожної підпрограми встановлене власне значення часу приготування за замовчуванням, що відображається на дисплеї приладу.
6. Якщо вас не влаштовує час приготування, установлений за замовчуванням, ви можете змінити дане значення. Прилад запам'ятає останній змінений час час приготування в обраній програмі і відображає його на дисплеї. Для повернення до заводського налаштування перед вибором програми натисніть і утримуйте кнопку «Установка времени» приблизно 3 секунди до звукового сигналу.
7. При необхідності установіть час відкладеного старту. Відкласти старт не можна для програм «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ») і «ПАСТА».
8. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт», поки не загоряться індикатори кнопок «Старт» і «Подогрев/Отмена». Почнется виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування.

i У програмі «ПАР» («ПАРА») зворотний відлік починається після закінчення води і досягнення достатньої щільності пари в чаші; у програмі «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ») і «МУЛЬТИПОВАР» – після досягнення заданої температури нагрівання чаші; у програмі «ПАСТА» – після закінчення води в чаші, закладки продуктів і повторного натискання кнопки «Старт».

9. При необхідності можна заздалегідь відключити функцію автопідігрівання.
10. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, у залежності від обраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде до режиму автопідігрівання (горить індикатор кнопки «Подогрев/Отмена») або до режиму очікування (мигає індикатор кнопки «Старт»).
11. Щоб скасувати введenu програму, переверніть процес приготування або автопідігрівання, натисніть кнопку «Подогрев/Отмена».

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Дана програма призначена для приготування страв по заданим користувачем параметрам температури і часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M70 зможе замінити цілий ряд кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, що зацікавив вас, прочитаному в старій кулінарній книзі або взятому з Інтернету.

За замовчуванням у програмі «МУЛЬТИПОВАР» час приготування складає 10 хвилин, температура приготування за замовчуванням – 160°C.

Діапазон ручного регулювання температури (змінюється натисканням кнопки «t°C/ Автоподогрев вкл/выкл»): 35–160°C з кроком зміни в 5°C.

Діапазон ручного регулювання часу: 5 хвилин – 12 годин із кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу від 1 до 12 годин).

Програма «ПАР» («ПАРА») (приготування на парі)

Рекомендується для приготування на парі овочів, м'яса, риби, дитячих і вегетаріанських страв, мантів, страв дитячого меню. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми («ОВОЩИ» («ОВОЧІ»), «МЯСО» («М'ЯСО»), «РЫБА» («РИБА»)). Можлива установка діапазону часу приготування від 5 хвилин до 1 години з кроком установки в 1 хвилину.

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

1. Налийте в чашу 600-1000 мл води. Установіть в чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте і підготуйте продукти відповідно до рецепта, рівномірно розкладіть їх у контейнері і вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша щільно стикається з нагрівальним елементом.
3. Дотримуйтеся вказівок п. 3-11 розділу «Загальний порядок дій при використанні автоматичних програм приготування».

Програма «ЖАРКА» («СМАЖЕННЯ»)

Рекомендується для смаження овочів, м'яса, риби, морепродуктів, напівфабрикатів і т.д. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми («ОВОЩИ» («ОВОЧІ»), «МЯСО» («М'ЯСО»), «РЫБА» («РИБА»)). Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години з кроком установки в 1 хвилину.

💡 Радимо смажити продукти з відкритою кришкою приладу.

Програма «ТУШЕНИЕ» («ТУШКУВАННЯ»)

Рекомендується для тушування овочів, м'яса, риби, морепродуктів, а також для приготування холодіт та інших страв, що вимагають тривалої теплової обробки. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми («ОВОЩИ» («ОВОЧІ»), «МЯСО» («М'ЯСО»), «РЫБА» («РИБА»)). Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин із кроком установки в 1 хвилину.

Програма «ВАРКА» («ВАРННЯ»)

Рекомендується для приготування рису, гречки і розсипчастих каш із круп. Час приготування за замовчуванням залежить від обраної підпрограми («РИС/

КРУПА», «ПЛОВ», «МОЛОЧНА КАША» («МОЛОЧНА КАША»)). Можлива ручна установка часу приготування.

При варінні молочних каш рекомендується:

- ретельно промити усі крупи з цільного зерна (рис, гречка, пшоно і т.п.);
- перед приготуванням змазувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- строго дотримуватися пропорцій, зазначених в книзі рецептів, змінювати кількість інгредієнтів пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Програма «ПАСТА»

Рекомендується для приготування макаронних виробів, пельменів, хінкалі і т.п., відварювання яєць і сосисок. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 2 до 20 хвилин із кроком установки в 1 хвилину. Програма передбачає закипання води, після чого звучить сигнал, що інформує про необхідність завантаження інгредієнтів і наступного натискання кнопки «Старт», після чого починається зворотній відлік часу приготування.



При готуванні деяких продуктів (макаронів, пельменів і т.п.) утвориться піна. Для запобігання її можливої витікання за межі чаші можна готувати з відкритою кришкою.

Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших страв, а також компотів і напоїв. Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА» («ВИПЕЧКА»)

Рекомендується для приготування випічки (кексів, бісквітів, пирогів). Можлива ручна установка часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 4 годин із кроком установки в 5 хвилин.



Готовність бісквіта можна перевірити, встромивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо її витягти і на ній не залишиться шматочків налиплого тесту – бісквіт готовий.

III. ДОГЛЯД ЗА МУЛЬТИВАРКОЮ

Загальні правила і рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній половину лимона в програмі «ПАР-РЫБА».
- Не слід залишати в закритій мультиварці чашу з приготовленою їжею або наповненою водою більше ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику і при необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка і паровий клапан повинні бути чистими і сухими.
- Перш ніж приступати до очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Для очищення використовуйте м'яку тканину і делікатні засоби для миття посуду.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання при очищенні приладу *зрубих серветок або губок (якщо це спеціально не обговорено в даному посібнику), абразивних наст. Також неприпустиме використання будь-яких хімічно агресивних або інших речовин, не рекомендованих для застосування з предметами, що контактують з їжею.*



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

- Будьте акуратні при очищенні gumових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.

Корпус виробу можна очищати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку і знімний паровий клапан необхідно очистити після кожного використання приладу. Конденсат, що утвориться в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищайте при необхідності.

Очищення внутрішньої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. Натисніть два пластмасових фіксатори в напрямку до центру до їхнього відкриття.
3. Не докладаючи зусиль, потягніть внутрішню кришку трохи на себе і вниз, щоб вона від'єдналася від основної.
4. Протріть поверхні обох кришок вологою тканиною або серветкою, при необхідності використовуйте засіб для миття посуду.
5. Вставте алюмінієву кришку у верхні пази і сполучіть її з основною кришкою. З невеликим зусиллям натисніть на фіксатори до клацання. Внутрішня кришка повинна щільно зафіксуватися.

Очищення парового клапана

1. Акуратно зніміть паровий клапан (розташований на верхній кришці приладу), потягнувши його за виступ з невеликим зусиллям вгору.
2. Поверніть внутрішній кожух парового клапана проти годинної стрілки до упору та відведіть його від зовнішньої частини.
3. Акуратно витягніть гумку з фіксатора, промітьте її і всі інші деталі клапана відповідно до правил догляду та очищення.



Увага! Щоб уникнути деформації гумки клапана забороняється скручувати і витягати її.

4. Зберіть паровий клапан у зворотному порядку та установіть в гніздо на кришці пристрою (назад виступом для витягування).

Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі і накопичується в спеціальній порожнині на корпусі приладу навколо чаші, легко видаляти за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

При строгую дотриманні вказівок даного посібника ймовірність потрапляння рідини, часточок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо істотно забруднення все-таки відбулося, варто очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.



Перш ніж очистити робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що вона відключена від електромережі і цілком охолола!

Бічні стінки робочої камери, поверхня нагрівального диска і кожух центрального термодатчика (розташований усередині нагрівального диска) можна очистити зволоженою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте миючий засіб, необхідно ретельно видаляти його залишки, щоб виключити появу небажаного запаху при наступному приготуванні їжі.

При потрапленні сторонніх тіл у поглиблення навколо центрального термодатчика акуратно видаліть їх піпеткою, не надавлюючи на кожух датчика.

При забрудненні поверхні нагрівального диска припустимо використовувати зволожену губку середньої твердості або синтетичну шітку.



При регулярній експлуатації приладу згодом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Саме по собі це не є ознакою несправності пристрою і не впливає на правильність його роботи.

IV. ПЕРЕД ЗВЕРТАННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Повідомлення про помилку на дисплеї	Опис	Усунення
E1-E3	Система помилка, можливої вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку. Якщо проблема не узусьється, зверніться до авторизованого сервісного центру

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

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

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

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


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




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

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ


 *Өндіруші қауіпсіздік техникасын 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 **ТҮЙІМ 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.

Техникалық сипаттамалар

Үлгісі	RMC-M70
Қуаты	860-1000 Вт
Көнеуі	220 – 240 В, 50 Гц
Табактың ең үлкен көлемі	5 л
Табактың жабындысы	күйікке қарсы қыш Апато® (Корея)
Бу клапаны	шешілмелі
Дисплей	СК, монохромды
Бағдарламалар саны	42 (16 автоматты, 26 қолмен теңшеу)
3D-қызыдыру	бар
Автоқызыдыру	бар, 24 сағатқа дейін
Автоқызыдыруды алдын ала өшіру	бар
Тағамдарды қыздыру функциясы	бар, 24 сағатқа дейін
Әзірлеу температурасын таңдау	бар
Шегерілген старт функциясы	бар, 2 таймер
Әзірлеудің соңғы уақытын есте сақтау	бар

Жинақталым

Ішінде орнатылған табағы бар мультипісіргіші	1 дана
Буда әзірлеуге арналған контейнер	1 дана
Фириорада қуыруға арналған тұтқалы себет	1 дана
Табак қысқыштары	1 дана
Өлшем стақаны	1 дана
Ожау	1 дана
Жайпақ табак	1 дана
Ожау/қасыққа арналған ұстағыш	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқаулық	1 дана
«200 рецепт» кітабы	1 дана
Сервистік кітапша	1 дана
Электр қоректендіру бауы	1 дана

i Өндірушінің осы өзгерістер туралы қосымша мәлімдемесі өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайны, жинақталымына, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Үлгінің құрылымы A1

1. Шешілген бу клапаны бар қақпақ
2. Ішкі алюминий қақпақ
3. Шешілген табак
4. СК-дисплейлі басқару панелі
5. Жайпақ қасық
6. Өлшем стақаны
7. Буда әзірлеуге арналған контейнер
8. Ожау
9. Қуыруға арналған себет
10. Электр қоректендіру бауы
11. Табакты шығаратын қысқыштар
12. Ожау/қасық ұстағыш

Түймешіктердің тағайындамасы A2

1. «Время приготовления» («Әзірлеу уақыты») – сағат пен минут орнату:
 - ағымдағы уақытты орнатуда;
 - шегерілген старт таймерлерін орнатуда;
 - бағдарламада әзірлеу уақытын орнатуда.
2. «Установка времени» («Уақытты орнату») – ағымдағы уақытты, әзірлеу уақыты мен шегерілген стартты орнатуда сағат және минут мәндерін таңдау.
3. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») – ағымдағы уақытты орнату режиміне кіру, шегерілген стартты екі таймерінің бірін таңдау.
4. «Подогрев/Отмена» («Ысыту/Болдырмау») – барлық бағдарламалар мен теңшелімдерді болдырмау (ағымдағы уақыт теңшелімдерінен басқа); қыздыру функцияларын қолмен қосу.

5. «Меню» («Мәзір») – әзірлеу бағдарламасын таңдау (әр басқан сайын бірізді түрде таңдалады).
6. «Варка» («Пісіру») – «ВАРКА» («ПІСІРУ») бағдарламасында тағам санатын таңдау (әр басқан сайын бірізді түрде таңдалады).
7. «Вид продукта» («Өнімнің түрі») – «ПАР» («БУ»), «ЖАРКА» («ҚУЫРУ»), «ТУШЕНИЕ» («БҰҚТЫРУ») бағдарламаларында өнім түрі бойынша ішкі бағдарламаны таңдау (әр басқан сайын бірізді түрде таңдалады).
8. «t°C/Автоподогрев ж/и/выкл» («t°C/Автоқызыдыру қосу/өшіру») – «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПА3») бағдарламасында әзірлеу температурасын өзгерту; автоқызыдыруды өшіру.
9. «Старт» – әзірлеудің таңдалған бағдарламасын іске қосу; («ВАРКА – РИС/ КРУПА») («ПІСІРУ – КҮРІШ/ЖАРМА») бағдарламасын шұғыл қосу.

i 4, 5, 7 және 9 түймешіктері нашар көретін адамдар үшін қолға сезілмейтін символдармен жарақаттандырылған.

Панельдің құрылымы A3

1. Әзірлеудің таңдалған бағдарламасының индикаторы.
2. Ағымдағы уақыт индикаторы.
3. Әзірлеу уақытының индикаторы.
4. 1 және 2 шегерілген старт таймерлерінің индикаторы.
5. «ПАР» («БУ»), «ЖАРКА» («ҚУЫРУ»), «ТУШЕНИЕ» («БҰҚТЫРУ») бағдарламаларындағы ішкі бағдарламалар индикаторы.
6. «ВАРКА» («ПІСІРУ») бағдарламасындағы ішкі бағдарламалар индикаторы.
7. «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПА3») бағдарламасында әзірлеу температурасының индикаторы.

I. ПАЙДАЛАНА БАСТАР АЛДЫНДА

Бұйым мен оның жинақтаушыларын қорғаптан абайлап шығарыңыз. Барлық орам материалдарын жойыңыз.

i Бұйымның корпусында сериялық нөмірі бар кесте мен сақтандырылған жапсырмалар, нұсқағы жапсырмаларды міндетті түрде орында сақтаңыз! Бұйымның сериялық нөмірі болмауы оған кепілдік қызмет көрсету құқығыңызды сізден автоматты түрде айырады.

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

STOP НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспапты кез келген ақаулы түрде пайдалануға тыйым салынады.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

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

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

Сағатты орнату

1. Аспапты желісіне қосыңыз. «Отложенный старт» түймешігін үш секунд бойы басып ұстап тұрыңыз, дисплейде ағымдағы уақыттың минут индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. «Время приготовления» түймешігін басқанда минут мәнін қадамдап өзгертіңіз. Егер түймешікті үш секундтан артық басып тұрса, мәндердің тез өзгеруі басталады. Минут орнату аяқталған соң «Уақытты орнату» түймешігін басқа ұстап тұрыңыз, дисплейде ағымдағы уақыттың сағат индикаторы жыпылықтайтын бастайды.

- «Время приготовления» түймешігін басып тұрып, сағат мәнін қадамдап өзгертіңіз. Егер түймешікті үш секундтан артық басып тұрса, мәндердің тез өзгеруі басталады.
- Уақыты орнату аяқталған соң «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз немесе уақыт индикаторы жыпылықтауын қойғанша бірнеше секунд күте тұрыңыз.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M70 мультипісіргішіне әр бағдарлама үшін әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақытын қолмен өзгерту мүмкіндігі қарастырылған. Еңшізілетін уақыты өзгерту қадамы мен ұқымтал диапазоны тандалған әзірлеу бағдарламасына байланысты. Ол үшін:

- «Меню» түймешігін баса отырып, автоматты әзірлеу бағдарламасын тандаңыз. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минут индикаторы жыпылықтайтын болады. «Время приготовления» түймешігін басып отырып, минут мәнін қадамдап өзгертіңіз. Егер түймешікті үш секундтан артық басып тұрса, мәндердің тез өзгеруі басталады.
- «Установка времени» түймешігін басыңыз, минут индикаторы жыпылықтайтын болады. «Время приготовления» түймешігін басып отырып, минут мәнін қадамдап өзгертіңіз. Егер түймешікті үш секундтан артық басып тұрса, мәндердің тез өзгеруі басталады.
- Қажет болса, сағатты орнату режимінде әзірлеу уақытын бір сағатан кем орнатып, дисплейден сағат индикаторы жоғалғанша «Время приготовления» түймешігін біртіндеп басыңыз. «Установка времени» түймешігін басыңыз, минут индикаторы жыпылықтайтын болады. «Время приготовления» түймешігін біртіндеп басып отырып, минут мәнін қадамдап өзгертіңіз.
- Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз. Қажет болса бүкіл әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.

Автоматты бағдарламаны қолмен өзгертенде аспап бірден ең аз әзірлеу уақытын шығарады.

REDMOND RMC-M70 мультипісіргіші энергияға тәуелді жадға ие. Электр қоректендіруді 10 минутқа дейін уақытша өшірген кезде барлық енгізілген теңшелімдер, оның ішінде шегерілген старт теңшелімдері сақталады.

«Отложенный старт» функциясы

Әзірлеудің автоматты бағдарламасы орындалуы тиіс нақты уақытты енгізуге мүмкіндік береді. Әзірлеу барысын 10 минуттық орнату қадамымен 10 минуттан 24 сағатқа дейінгі диапазонда шегеруге болады. Аспап анағұрлым жиі тамақ дайындалатын уақытты есте сақтауға мүмкіндік беретін екі тәуелсіз таймермен жабдықталған.

Таймерді теңшеу үшін:

- «Меню» мәзірін басып, автоматты бағдарламаны тандаңыз.
- «Установка времени» және «Время приготовления» түймешіктерімен бағдарлама жұмысының қажетті уақытын орнатыңыз немесе әзірлеу уақытының зауыттық мәндерін қалдырыңыз.
- «Отложенный старт» түймешігін басу арқылы «ТАЙМЕР 1» немесе «ТАЙМЕР 2» тандаңыз.
- «Установка времени» түймешігін басу арқылы таймердегі сағатты орнату режимін қосыңыз, сағат индикаторы жыпылықтай бастайды.
- «Время приготовления» түймешігі арқылы сағаттың қажетті мәнін орнатыңыз. Орнату қадамы – 1 сағат.
- «Установка времени» түймешігін қайта басқанда таймердегі минутты орнату режимін қосыңыз, минут индикаторы жыпылықтай бастайды.
- «Время приготовления» түймешігі арқылы минуттың қажетті мәнін орнатыңыз. Орнату қадамы – 10 минут.
- Уақытты орнату аяқталғанда «Старт» басыңыз. «Старт», «Подогрев/Отмена» және «Отложенный старт» түймешіктерінің индикаторлары жаңады. Дисплейде тағамның дайын болған уақыты көрінетін болады.

- Бағдарлама аяқталғанда тағамның автоысытуы басталады.
- «Отложенный старт» функциясын қолдану «ЖАРКА» («КУЫРУ») және «ПАСТА» бағдарламаларынан басқа, барлық бағдарламалар үшін мүмкін.**
- «Отложенный старт» функциясында уақытты орнатуда кейбір бағдарламаларда уақыттың есебі тек аспап енгізілген жұмыс температурасына шыққан соң басталатынын ескеру қажет.**

Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоысыту)
Автоысыту әзірлеу бағдарламасының жұмыс аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және ол аяқталған соң дайын ас температурасын 70–75°C шегінде 24 сағат ішінде ұстайды.

Автоысыту қосылғанда «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жаңады, ал әзірлеу бағдарламасы аяқталғанда дисплейде осы режимдегі жұмыс уақытының есебі көрінеді.

Автоысытуға алдын ала өшіру

Қажет болса, сіз әзірлеу бағдарламасын іске қосқан соң бірден автоысыту функциясын өшіре аласыз. Ол үшін бағдарлама тандаған соң және «Старт» түймешігін басқан соң үш секунд бойы «C/Автоподогрев вкл/выкл» басып ұстап тұрыңыз. «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы өшеді. «C/Автоподогрев вкл/выкл» түймешігін қайта баса және үш секунд бойы ұстап тұра қайтадан автоматты ысытуды қосады. «Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жаңады. Осылайша автоысыту «Отложенный старт» функциясын қолданғанда алдын ала өшіруге болады.

Асты ысыту функциясы

REDMOND RMC-M70 мультипісіргішін суық асты ысытуға пайдалануға болады. Дайын тағамды табаққа салып, оны аспап корпусына орнатып, қақпақты жабыңыз да, «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз. Тағам 70–75°C-ге дейін ысып, 24 сағат бойы ыстық күте тұра алады. «Подогрев/Отмена» түймешігін қатты басу ысытуды өшіреді.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі

- Қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеңіз).
- Құрамдастарды мультипісіргіштің табағына әзірлеу бағдарламасына сәйкес орналастырып, оны аспаптың корпусына салыңыз. Сұйықтықпен бірге, барлық құрамдастардың табақтың ішкі бетіндегі ең көп белгісінен төменде орналасқанын қадағалаңыз. Табақтың қисаймай орнатылып, қыздыру элементіне тығыз тіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Мультипісіргіш қақпағын қақпағын сыртты естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
- «Меню» түймешігін басып отырып, қажетті әзірлеу бағдарламасын тандаңыз (дисплейде бағдарламаның тиісті индикаторы жаңады).
- Егер бағдарламада өнім түрін таңдау қарастырылған (тағам типі), «Вид продукта» түймешігін басу арқылы тиісті ішкі бағдарламаны тандаңыз («ПАР» («БУ»), «ЖАРКА» («КУЫРУ»), «ТУШЕНИЕ» («БУКТЫРУ») бағдарламаларын) немесе «Варка» («Пісіру») («АРКА») («ПІСІРУ») бағдарламасын үшін. Әр ішкі бағдарлама үшін аспап дисплейінде көрінетін әдепкі бойынша әзірлеу уақытының жеке мәні орнатылған.
- Егер сіз әдепкі бойынша орнатылған әзірлеу уақыты ұнамаса, сіз осы мәнді өзгерте аласыз. Аспап тандалған бағдарламадағы сіз соңғы өзгертенке әзірлеу уақытын есте сақтап, оны дисплейде көрсетеді. Бағдарламаны тандау алдында зауыттық теңшеліге оралу үшін «Установка времени» түймешігін дыбыстық сигнал естілгенше шамамен 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.
- Қажет болса, шегерілген старт уақытын орнатыңыз. Стартты «ЖАРКА» («КУЫРУ») және «ПАСТА» бағдарламалары үшін шегеруге болмайды.
- Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» және «Подогрев/Отмена» түймешіктерінің индикаторлары жаңбыланады, «Старт» түймешігін басыңыз. Белгіленген бағдарламаны орындау және әзірлеу уақытының кері есебі басталады.

«ПАР» («БУ») бағдарламасында кері есеп су қайнаған соң және табақтағы бұдың жеткілікті тығыздыққа жеткен соң басталады; «ЖАРКА» («КУЫРУ») және «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасында – табақтың қазуы берілген температураға жеткен соң; «ПАСТА» бағдарламасында – табақтағы су қайнаған, өнімдерді салып, «Старт» түймешігін басқан соң басталады.

- Қажет болса, автоысыту функциясын аяқтай өшіруге болады.
- Әзірлеу уақыты аяқталғанын сізге дыбыстық сигнал естіреді. Ары қарай, тандалған бағдарлама немесе ағымдағы теңшелімдерге байланысты, аспап автоысыту режиміне («Подогрев/Отмена» түймешігінің индикаторы жаңады) немесе күту режиміне («Старт» түймешігінің индикаторы жыпылықтайды) өтеді.
- Енгізілген бағдарламаны болдырмау үшін әзірлеу барысы немесе автоысытуды тоқтату үшін «Подогрев/Отмена» түймешігін басыңыз.

«МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасы

Бұл бағдарлама пайдаланушы енгізген әзірлеу температурасы мен уақытының параметрлері бойынша тағам әзірлеуге арналған. «МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасының арқасында REDMOND RMC-M70 мультипісіргіші бірақтар ас үй аспаптарын ауыстыра алады және ескі ас үй кітабынан оқылған немесе Интернеттен алынған сізге қызықты келген рецепт бойынша тағам әзірлеуге мүмкіндік береді.

«МУЛЬТИПОВАР» («МУЛЬТИАСПАЗ») бағдарламасында әдепкі бойынша әзірлеу уақыты 10 минутты құрайды, әдепкі бойынша әзірлеу температурасы – 160°C.

Температураны қолмен реттеу диапазоны («C/Автоподогрев вкл/выкл» түймешігін басу арқылы өзгертеді): 5°C өзгеру қадамымен 35–160°C.

Уақытты қолмен реттеу диапазоны: өзгеріс қадамы 1 минуттан 5 минут – 12 сағат (5 минуттан 1 сағатқа дейінгі аралықта) немесе 5 минут (1 сағаттан 12 сағатқа дейінгі аралықта).

«ПАР» («БУ») бағдарламасы (буда әзірлеу)

Буда ет, күс етін, балық, көкөністерді, дәмталық және вегетариандық тағамдар, манты, балалар тағамын әзірлеуге кенес береді. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты тандалған ішкі бағдарламаға байланысты («ОВОЩИ» («КӨКӨНІСТЕР»), «МЯСО» («ЕТ»), «РЫБА» («БАЛЫҚ»). Әзірлеу уақытын орнату қадамы 1 минуттан 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Осы бағдарламада әзірлеу үшін арнайы контейнер қолданыңыз (жиннаққа кіреді):

- Табқақа 600–1000 мл су құйыңыз. Табаққа буда әзірлеу контейнерін орнатыңыз.
- Азық-түлікті реттеуге сәйкес өшеп, дайындаңыз, оларды тігістеп буда әзірлеу контейнеріне салып, табақты аспап корпусына салыңыз. Табақтың қыздыру элементіне тығыз тіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
- «Автоматты бағдарламаларды пайдаланғандағы әрекеттердің жалпы тәртібі» 3–11 тб. ұстаныңыз.

«ЖАРКА» («КУЫРУ») бағдарламасы

Көкөністер, ет, балық, теңіз өнімдерін, жармалы фабрикактар және т.б. қуыруға кенес береді. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты ішкі бағдарламаға байланысты («ОВОЩИ» («КӨКӨНІСТЕР»), «МЯСО» («ЕТ»), «РЫБА» («БАЛЫҚ»). Әзірлеу уақытын орнату қадамы 1 минуттан 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Тамақты аспаптың қақпағын ашып қойып қуыруға кенес береміз.

«ТУШЕНИЕ» («БУКТЫРУ») бағдарламасы

Көкөністер, ет, балық, теңіз өнімдерін бұқтыруға, сонымен қатар іркілдеткер мен узақ жылумен өңделуі талап ететін басқа тағамдарды бұқтыруға кенес береді. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты ішкі бағдарламаға байланысты («ОВОЩИ» («КӨКӨНІСТЕР»), «МЯСО» («ЕТ»), «РЫБА» («БАЛЫҚ»). Әзірлеу уақытын орнату қадамы 5 минуттан 10 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ВАРКА» («ПІСІРУ») бағдарламасы

Күрші, қарарқұмық және жармалардан жасалған үгілген ботқалар пісіруге кеңес беріледі. Әдепкі бойынша әзірлеу уақыты ішкі бағдарламаға байланысты («РИС/КР/ПА» («КҮРШІ/ЖАРМА»), «ПЛОВ» («ПАЛАУ»), «МОЛОЧНАЯ КАША» («СУТ БОТКАСЫ»)).

Сүт ботқаларын пісіргенде:

- барлық дәні тұтас жарманы су таза болғанынша мұқият жууға (күрші, қарарқұмық, тары және т.б.);
- мультитісіргіш табасына әзірледіңіз алдында сары май жағуға;
- құрамдастарды рецептер кітабының кенесімен сәйкес өлшеп, қатынастарды қатаң ұстануға;
- майлы сүтті пайдаланғанда оны 11 қатынаспен ауыз сумен араластыруға кеңес беріледі.

«ПАСТА» бағдарламасы (макарон әзірлеу)

Макарон өнімдерін және т.б. әзірлеуге, жұмыртқа мен сосискі пісіруге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын орнату қадамы 1 минуттан 2 минуттан 20 минутқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады. Бағдарлама судың қайнауын қарастырады, содан кейін құрамдастарды жұктеу және кейінгі «Старт» түймешігін басу қажеттігі туралы хабар беретін дыбыстық сигнал шығады, содан соң әзірлеу уақытының кері есебі басталады.



Кейбір тағамдарды әзірлеуде (макарон, тұлпар және т.б.) көбік түзіледі. Оның табақ сыртына ағу ықтималдылығының алдын алу үшін қақтағын ашып қояуға болады.

«СУП» («КӨЖЕ») бағдарламасы

Түрлі бірінші тағамдар, сондай-ақ компоттар мен сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі. Әзірлеу уақытын орнату қадамы 5 минуттан 10 минуттан 8 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» («ПІСІРМЕ») бағдарламасы

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



Бисквит дайындағанын аған ағаш тамақ сүлгіш тексеруге болады (тіс шұғығыш). Егер оны шығарсаңыз, онда жабысқан қамыр кесектері қалса — бисквит дайын.

III. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ КҮТУ

Жалпы ережелер мен нұсқаулар

- Аспапты бірінші рет пайдаланудың алдында, сонымен қатар әзірленген соң мультитісіргіштегі істі кетіру үшін «ПАР-РЫБА» бағдарламасында жарыт имонды қайнатуға кеңес береміз.
- Жабық мультитісіргіште асы әзір және 24 сағаттан артық уақытқа суға толы табақты қалдырмаған жөн. Дайын асы бар табақты тоназғытқышта сақтауға және қажет болса, қыздыру функциясын қолдана отырып, мультитісіргіште тамақты қыздыруға болады.
- Бұйымды тазалау үшін оны электр қоректендіру желісінен ажыратып, толық суығыңыз. Жұмыс камерасы, қыздыру дискісінен бірге, табақ, ішкі қақпақ пен бу клапаны тазартуға керек.
- Бұйымды тазалауға кіріспес бұрын оны электр қоректендіру желісінен ажыратып, толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмысқа мата мен ыдыс жууға арналған жұмыс құралдарды қолданыңыз.



Аспапты тазалау барысында затты сулықтар немесе сіңіргіштер (егер бұл осы нұсқаулықта арнайы айтылмаса), абразивті пасталарды қолдануға ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ. Сондай-ақ кез келген химиялық агрессивті немесе асқа жанасатын заттармен бірге қолдануға кеңес берілмеген басқа да заттарды қолдануға болмайды.



Аспап корпусын суға батыруға немесе оны судың ағынына қояуға тыйым салынады!

- Мультитісіргіштің резина бөлшектерін тазалауға сақ болыңыз: оларды бұлдіру немесе пішінін өзгерту аспаптың қате жұмысына әкеліп соқтыруы мүмкін.

Бұйым корпусын кірлеу шамасына қарай тазартуға болады. Табақ, ішкі алюминий қақпақ пен альпнабы бу клапанын аспапты ар қолданған сайын тазарту қажет. Мультитісіргіште асы әзірлеу барысында түзілетін конденсатты құрылғыны ар қолданған сайын жойыңыз. Жұмыс камерасының ішкі беттерін қажетіне қарай тазартыңыз.

Ішкі қақпақты тазалау

- Мультитісіргіштің қақпағын ашыңыз.
- Екі пластмасса фиксаторды ашылғанша ортасына қарай бағытта басыңыз.
- Қуш салмастан, оның негізіден ажыратылмауы үшін біраз өзіңе және төмен қарай ішкі қақпақты тартыңыз.
- Екі қақпақтың беттерін сулы мата немесе майлықпен сүртіп, қажет болса, ыдыс жуу құралын қолданыңыз.
- Алюминий қақпақты шығыңқы тұстарын жоғарғы паздарға салып, оны негізгі қақпақпен біріктіріп, сыртты естілгенге бекіткішті ақырын басыңыз.

Бу клапанын тазарту

- Бу клапанын шығыңқы тұсынан жоғары қарай біраз күш салып, ақырын шешіп алыңыз (аспаптың жоғарғы қақпағына орналасқан).
- Бу клапанының ішкі қабығын тирелгенге сағат тіліне қарсы бұрап, сыртқы бөлігінен ажыратыңыз.
- Бекіткіштен резинадың ақырын шығарып, оны және клапанның барлық қалған бөлшектерін күту және тазалау ережелеріне сәйкес жуыңыз.



Назар аударыңыз! Клапан резинасы бұзылмау үшін оны бұрап, тартып шығаруға тыйым салынады.

- Бу клапанын кері тәртіпте жинап, құрылғы қақпағындағы уащыққа орнатыңыз (шығару үшін шығыңқы тұсын артық қаратып).

Ас әзірленген кезде конденсат қалыптасуы мүмкін, ол осы үлгіде аспап корпусында табақ айналасындағы арнайы қуыста жиналады. Конденсатты сүлгілгі немесе асханалық майлықты көмегімен жеңіл кетіріледі.

Жұмыс камерасын тазарту

Осы нұсқаулықты қатаң ұстанғанда жұмыс камерасының ішіне сұйықтық, тамақ қалдықтары немесе қоқыс түсу ықтималдылығы аз.

Егер айтарлықтай ластану орын алса, аспап жұмысының бұзылуы немесе саныуының алдын алу үшін жұмыс камерасының беттерін тазартқан жөн.



Мультитісіргіштің жұмыс камерасын тазалауға кіріспес бұрын оның электр қоректендіру желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғалары, қыздыру дискісінің бері мен орталық термокадағның қабығы (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) дымқыл (суы емест) суық немесе сіңірілген сүрткіңіз. Жуу құралдарын қолданған жағдайда келесі ас әзірленген кезде жаман иістің шығуын болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият алып тастаған жөн.

Орталық термокадағның айналмасындағы шыңғыра бөгде заттар түскенде оларды қадаға қабығын баспай, ақырын пинцетпен алып тастаңыз.

Қыздыру дискісінің беті ластанған жағдайда орташа қалыптастығы дымқыл сіңіргіш немесе синтетикалық қышшақты қолдануға болады.



Аспапты тұрақты түрде қолданғанда қыздыру дискісінің түсі толық немесе ішкінара өзгеруі мүмкін. Өздігінен бұл құрылғы ақауының белгісі болып табылмайды және оның жұмысының дұрыстығына әсер етпейді.

IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒАР АЛДЫНДА

KAZ

Дисплейдегі қате туралы хабар	Ықтимал ақаулар	Қатені жою
E1-E3	Жүйелік қате басқару бланкісі немесе қыздыру элементі істен шығуы мүмкін.	Аспапты электр желісінен ажыратып, суығыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа хабарласыңыз.

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

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

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

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

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


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



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


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

XAVFSIZLIK CHORALARI


 *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).
- Jihoz iste'mol qiladigan kuchlanishga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning. Ushbu talabga amal qilmaslik qisqa tutashuv yoki kabelning kuyishiga olib kelishi mumkin.

• Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang – bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabidir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.

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

- Foydalanib bo'lgandan so'ng hamda uni tozalash yoki ko'chirish vaqtida jihozni rozetkadan uzib qo'ying. Elektr tarmog'iga ulash shnurini quruq qo'l yordamida o'tkazgichdan emas, balki vilkadan ushlagan holda sug'uring.
- Elektr ta'minot shnurini eshik tirgishlaridan 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 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 nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.

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

Texnik xususiyatlari

Modeli	RMC-M70
Quvvati	860-1000 Vt
Kuchlanish	220-240 V, 50 Gts
Jomning maksimal hajmi	5 l
Jom qoplamasi	Anato® (Koreya) kuyishga qarshi sopol Bug' klapani
.....olinvuchi
Display	Suyuq kristalli, monoxrom
Dasturlar soni	42 ta (16 ta avtomatik, 26 ta qo'lda sozlanuvchi)
3D qizdirish	bor
Avtomatik isitish	bor, 24 soatgacha
Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish	bor
Taomlarni isitish funksiyasi	bor, 24 soatgacha
Tayyolash haroratini tanlash	bor
Kechiktirilgan ishga tushirish funksiyasi	bor, 2 taymer
Songgi tayyorlash vaqtini eslab qolish	bor

Majmua to'plami

Ichki o'rnatilgan jomli multipishirgich	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner	1 dona
Friturdagi qovurish uchun dastali savatcha	1 dona
Jom uchun qisqichlar	1 dona
O'lchov stakani	1 dona
Ch'omich	1 dona
Yassi qo'shiq	1 dona
Ch'omich/qo'shiqlar uchun ushlagich	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma	1 dona
«200 ta resept» kitobi	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi	1 dona
Elektr ta'minot shuri	1 dona

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

Modelning tuzilishi A1

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Olinuvchi bug' klapani qopqoq | 8. Ch'omich |
| 2. Ichki aliyumini qopqoq | 9. Qovurish uchun savatcha |
| 3. Olinuvchi jom | 10. Elektr ta'minot shuri |
| 4. Suyuq kristalli boshqaruv paneli | 11. Jomni chiqarib olish uchun qisqichlar |
| 5. Yassi qo'shiq | 12. Ch'omich/qo'shiqlar uchun ushlagich |
| 6. O'lchov stakani | |
| 7. Bug'da tayyorlash uchun konteyner | |

Tugmachalarning vazifalari A2

- «Время приготовления» («Tayyorlash vaqti») – soat va daqiqalarni o'rnatish:
 - Joriy vaqtini o'rnatishda;
 - kechiktirilgan ishga tushirish taymerlarini o'rnatishda;
 - dasturdagi tayyorlash vaqtini o'rnatishda.
- «Установка времени» («Vaqtini o'rnatish») – joriy vaqt, tayyorlash vaqti va ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishda soat va daqiqalar qiymatlarini tanlash.
- «Отложенный старт» («Ishga tushirishni kechiktirish») – joriy vaqtning o'rnatish rejimiga kirish; ishga tushirishni kechiktirishning ikkita taymerlaridan birini tanlash.
- «Подогрев/Отмена» («Istish/Bekor qilish») – barcha dasturlar va sozlamalarni bekor qilish (joriy vaqt sozlanmasidan tashqari); isitish funksiyasini qo'lda yoqish.
- «Меню» («Menu») – tayyorlash dasturini tanlash (har bir bosish bilan ketma-ket tanlanadi).
- «Варка» («Pishirish») – «ВАРКА» («PISHIRISH») dasturida taom toifasini tanlash (har bir bosish bilan ketma-ket tanlanadi).
- «Вид продукта» («Mahsulot turi») – «ПАП» («BUG»), «ЖАРКА» («QOVURISH»), «ТУШЕНИЕ» («DIMLASH») dasturlarida mahsulot turi bo'yicha qism-dasturni tanlash (har bir bosish bilan ketma-ket tanlanadi).
- «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» («t°C/Avtomatik isitish yoq/o'cha») – «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIOSHPAZ») dasturida tayyorlash haroratini o'zgartirish; avtomatik isitishni o'chirish.
- «Срап» («Ishga tushirish») – tanlangan tayyorlash dasturini ishga tushirish; «ВАРКА – РИС/КРУПА» («PISHIRISH – GURUCH/YORMA») dasturini ekspress-yoqish.

i 4, 5, 7 va 9 tugmalar ko'rish qobiliyati past kishilar uchun taktil belgilar bilan jihozlanagan.

Panelning tuzilishi A3

- Tanlangan tayyorlash dasturi indikator.
- Joriy vaqt indikator.
- Tayyorlash vaqti indikator.
- Ishga tushirishni kechiktirishning 1 va 2 taymerlari indikator.
- «ПАП» («BUG»), «ЖАРКА» («QOVURISH»), «ТУШЕНИЕ» («DIMLASH») dasturlarida qism-dasturlar indikator.
- «ВАРКА» («PISHIRISH») dasturida qism-dastur indikator.
- «МУЛЬТИПОВАР» («MULTIOSHPAZ») dasturida tayyorlash harorati indikator.

I. FOYDALANISHNI BOSHLAGHDAN AVVAL

Mahsulot va uning butlochi qismlarini qutidan ehtiyotlik bilan oling. Barcha qadoqlash materialarini olib tashlang.



Ogohlantiruvchi nakleykalar, ko'rsatkilil nakleykalar va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'rsatilgan yoriqlari albatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmasligi sizni kafolati xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi.

Jihoz korpusini nam latta bilan arting. Jomni iliq sovunli suv bilan yuving. Yaxshilab quriting. Jihozdan ikki marta foydalangan begona hid paydo bo'lishi mumkin. Bu jihoz nosozligining natijasi hisoblanmaydi. Bu holda jihozni tozalashni amalga oshiring.

STOP *DIQQAT!* Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud bo'lgan holda foydalanish taqiqlanadi.

II. MULTIPISHIRGICHDAN FOYDALANISH

Jihozni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnatdingki, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gulqoq'ozlar, bezakli oqoplamlar, elektron jhozlar va ortiqcha namlik va haroratdan 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.

Soatni o'rnatish

- Jihozni elektr tarmog'iga ulang. «Отложенный старт» tugmachasini bosing va uch soniya ishlab turing, displeyda joriy vaqt daqiqasi indikatorini millitlay boshlaydi.
- «Время приготовления» tugmachasini bosish bilan daqiqa qiymatini qadamba-qadam o'zgartiring. Agar tugmacha uch soniyadan ortiq bosib turilsa, qiymatni tezlashtirilgan o'zgartirish boshlanadi. Daqiqani o'rnatish tugmalanishi bilan «Установка времени» tugmachasini bosing, displeyda joriy vaqtning soat indikatorini millitlay boshlaydi.
- «Время приготовления» tugmachasini bosish bilan soat qiymatini qadamba-qadam o'zgartiring. Agar tugmacha uch soniyadan ortiq bosib turilsa, qiymatni tezlashtirilgan o'zgartirish boshlanadi.
- Vaqtini o'rnatish yakunlanishi bilan «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosing yoki vaqt indikatorini millitlashdan to'xtatguncha bir necha soniya kuting.

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RMC-M70 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. Buning uchun:

- «Меню» tugmachasini bosish bilan avtomatik tayyorlash dasturini tanlang. «Установка времени» tugmachasini bosing, daqiqa indikatorini millitlay boshlaydi. «Время приготовления» tugmachasini bosish bilan daqiqa qiymatini qadamba-qadam o'zgartiring. Agar tugmacha uch soniyadan ortiq bosib turilsa, qiymatni tezlashtirilgan o'zgartirish boshlanadi.
- «Установка времени» tugmachasini bosing, soat indikatorini millitlay boshlaydi. «Время приготовления» tugmachasini bosish bilan soat qiymatini qadamba-qadam o'zgartiring. Agar tugmacha uch soniyadan ortiq bosib turilsa, qiymatni tezlashtirilgan o'zgartirish boshlanadi.
- Tayyorlash vaqtini bir soatdan kamroqda o'rnatish zarur bo'lgan holdarda soatni o'rnatish rejimida «Время приготовления» tugmachasini displeyda soat indikatorini yoqolguncha ketma-ket bosing. «Установка времени» tugmachasini bosing, daqiqa indikatorini millitlay boshlaydi. «Время приготовления» tugmachasini ketma-ket bosish bilan kerakli daqiqa qiymatini o'rnatang.
- Qilingan o'rnatmalarni bekor qilish uchun «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosing. Zarur bo'lgan holdarda butun dasturni qaytadan kiriting.

i *Avtomatik dasturni qo'lida o'zgartirishda jihoz darhol minimal tayyorlash vaqtini qo'yadi.*
REDMOND RMC-M70 quvvatlariga bog'liq bo'lmagan xotiraga ega. Elektr to'minoti 10 daqiqagacha bo'lgan muddatga vaqtinchalik ochib qolgan vaqtlarda barcha berilgan sozlamalar, jumladan kechiktirilgan ishga tushirish sozlamalari saqlanib qoladi.

«Отложенный старт» funksiyasi

Avtomatik tayyorlash dasturi bajarilishi kerak bo'lgan aniq vaqtni berishga imkon beradi. Tayyorlash jarayonini 10 daqiqa qadam bilan 10 daqiqadan 24 soatgacha bo'lgan diapazonda kechiktirish mumkin. Jihoz kopinch taom tayyor bo'ladigan vaqtni eslab qolishga imkon beruvchi ikkita mustaqil taymer bilan jhozlangan. Taymerni sozlash uchun:

- «Меню» tugmachasini bosish bilan avtomatik tayyorlash dasturini tanlang.
- «Установка времени» va «Время приготовления» tugmachalari bilan dastur ishlashni talab qilingan vaqtini o'rnatguch yoki tayyorlash vaqtining standart qiymatini qoldiring.
- «Отложенный старт» tugmachasini bosish bilan «ТАЙМЕР 1» («ТАЙМЕР 1») yoki «ТАЙМЕР 2» («ТАЙМЕР 2») ni tanlang.
- «Установка времени» tugmachasini bosish bilan taymerdagi soatni o'rnatish rejimini yoqing, soat indikatorini millitlay boshlaydi.
- «Время приготовления» tugmachasi yordamida kerakli soat qiymatini o'rnatang. O'rnatish qadami – 1 soat.
- «Установка времени» tugmachasini qayta bosish bilan taymerdagi daqiqani o'rnatish rejimini yoqing, daqiqa indikatorini millitlay boshlaydi.
- «Время приготовления» tugmachasi yordamida kerakli daqiqa qiymatini o'rnatang. O'rnatish qadami – 10 daqiqa.
- Vaqtini o'rnatish yakunlanishi bilan «Старт» tugmachasini bosing. «Старт», «Подогрев/Отмена» va «Отложенный старт» tugmachalari indikatorlari yanada. Displeyda taomning tayyor bo'lish vaqti namoyish qilinadi.
- Dastur ishi yakunlanishi bilan taomni avtomatik isitish boshlanadi.

i *«Отложенный старт» funksiyasidan «ЖАРКА» («QOVURISH») va «PASTA» dasturlaridan boshqa barcha dasturlarda foydalanish mumkin.*

«Отложенный старт» funksiyasida vaqtini o'rnatishda ayrim dasturlarda vaqt hisobi faqat jhoz berilgan ishchi haroratiga chiqqandagina keyingina boshlanishini hisobga olish lozim.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Avtomatik isitish tanlangan tayyorlash dasturi ishga tushirilishi bilan avtomatik ravishda yoqiladi va u yakunlanishi bilan tayyor taom haroratini 70–75°C darajasida 24 soat davomida ushlab turishi mumkin. Avtomatik isitish yoqligida «Подогрев/Отмена» tugmachasi indikatorini yonadi, tayyorlash vaqtini yakunlanishi bilan ushbu rejimdagi ishlash vaqtining hisobi namoyish qilinadi.

Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish

Zarur bo'lgan holdarda siz avtomatik isitish funksiyasini tayyorlash dasturi ishga tushirilganidan keyin darhol o'chirib qo'yishingiz mumkin. Buning uchun dastur tanlanganidan va «Старт» tugmachasini bosilganidan keyin «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» tugmachasini bosing va uch soniya ushlab turing.

«Подогрев/Отмена» tugmachasi indikatorini ochadi. «t°C/Автоподогрев вкл/выкл» tugmachasini qayta bosish va uch soniya ushlab turish yana avtomatik isitish funksiyasini yoqadi. «Подогрев/Отмена» tugmachasi indikatorini yonadi.

Shu tarzda «Отложенный старт» funksiyasidan foydalanganda avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish mumkin.

Taomlarni isitish funksiyasi

REDMOND RMC-M70 multipishirgichidan taomlarni isitish uchun foydalanish mumkin. Tayyor taomni jonga soling, uni jhoz korpusiga o'rnatang, qopqoni yoqing va «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosing. Taom 70–75°C gacha isitiladi va qaynoq holatda 24 soat davomida ushlab turilishi mumkin. «Подогрев/Отмена» tugmachasini qayta bosish isitishni o'chirib qo'yadi.

Avtomatik tayyorlash dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi

- Kerakli masalliqni tayyorlang (o'chlang).
- Masalliqni tayyorlash dasturiga muvofiq tarzda multipishirgich jomiga joylashtiring va uni jhoz korpusiga qo'ying. Barcha masalliqlar, jumladan suyuqlikning jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortiq ketmasligini kuzatib boring. Jomning nuqsonlari o'rnatilganligiga va qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
- Multipishirgich qopqoni ittiqlagan tovush chiqargan holda yoping. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
- «Меню» tugmachasini bosgan holda kerakli tayyorlash dasturini tanlang (displeyda tegishli dastur indikatorini yonadi).
- Agarda dasturda mahsulot turini (taom turini) tanlash ko'zda tutilgan bo'lsa, «Вид продукта» («ТАП» («BUG») , «ЖАРКА» («QOVURISH») , «ТУШЕНИЕ» («DIMSASH») dasturlari uchun) yoki «ВАРКА» («PISHIRISH») («ВАРКА» («PISHIRISH») dasturi uchun) tugmachasini bosish bilan tegishli qism-dasturni tanlang. Har bir qism-dastur uchun o'zining standart tayyorlash qiymati o'rnatilgan, uni displeyda namoyish qilinadi.
- Agar sizni standart tayyorlash vaqti anqaotlantirmasa, siz ushbu qiymatni o'zgartirishingizni mumkin. Jihoz ushbu dasturdagi siz tomoningizdan o'zgartirilgan songki tayyorlash vaqtini eslab qoladi va uni displeyda namoyish qiladi. Dastlabki o'rnatilgan qiymatlariga qaytish uchun dasturni tanlashdan avval «Установка времени» tugmachasini bosing va tovushli signal berilguncha 3 soniyacha ushlab turing.
- Zarur bo'lgan holdarda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatang. «ЖАРКА» («QOVURISH») va «PASTA» («PASTA») dasturlarida ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.
- Tayyorlash dasturini ishga tushirish uchun «Старт» va «Подогрев/Отмена» tugmachalari indikatorlari yonmaguncha «Старт» tugmachasini bosing. O'rnatilgan dasturni bajarish va tayyorlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.

i *«ПА» («BUG») dasturida tayyorlash vaqtining teskari hisobi jomdagi suv qaynaganidan va yetarli darajadagi bug' zichligiga erishilganidan song; «ЖАРКА» («QOVURISH») va «МУЛЬТИПОВА» («MULTIOSHPAZ») dasturlarida – jom qizishining berilgan haroratiga erishilganidan song; «PASTA» dasturida – jomdagi suv qaynaganidan, mahsulotlar joylashtirilganidan va «Смап» tugmachasi qayta bosilganidan song boshlanadi.*

- Zarur bo'lgan holdarda avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish mumkin.
- Tayyorlash dasturining yakunlanganligi to'g'risida sizni tovushli signal xabardor qiladi. Keyin tanlangan dastur yoki joriy sozlanmalarga bog'liq ravishda jhoz avtomatik isitish rejimiga («Подогрев/Отмена» tugmachasi indikatorini yonadi) yoki tutish rejimiga («Старт» tugmachasi indikatorini yonadi) o'tadi.
- Kiritilgan dasturni bekor qilish, tayyorlash yoki avtomatik isitish jarayonini to'xtatish uchun «Подогрев/Отмена» tugmachasini bosing.

«МУЛЬТИПОВА» («MULTIOSHPAZ») dasturi

Ushbu dastur harorat va tayyorlash vaqtining foydalanuvchi tomonidan berilgan parametrlari bo'yicha taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. «МУЛЬТИПОВА» («MULTIOSHPAZ») dasturi tufayli REDMOND RMC-M70 multipishirgichi bir qator oshxona jhozlari vazifasini bajarishi mumkin va eski oshpazlik kitobida o'qilgan yoki internetdan olingan sizni qiziqitirgan deyarli istalgan respekt bo'yicha taomlarni tayyorlashga imkon beradi.

Standart bo'yicha «МУЛЬТИПОВА» («MULTIOSHPAZ») dasturida tayyorlash vaqti 10 daqiqani, standart tayyorlash harorati esa – 160°C ni tashkil qiladi.

Haroratni qo'lida o'zgartirish diapazoni («t°C/Автоподогрев вкл/выкл» tugmachasini bosish bilan o'zgartiriladi): 5°C o'zgartirish qadami bilan 35–160°C.

Vaqtli qo'lda o'zgartirish diapazoni: 1 daqiqa (5 daqiqadan 1 soatgacha oraliq uchun) yoki 5 daqiqa (1 soatdan 12 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) teng o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqa – 12 soat.

«ПАР» («BUG») DASTURI (bug'da tayyorlash)

Sabzavotlar, baliq, go'sht, parhezboz va vegetarian taomlar, manti, bolalar taomlarini bug'da tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («ОБОЩИ» («SABZAVOTLAR»), «МЯСО» («GO'SHT»), «РИБА» («BALIQ»). Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'tda o'rnatish mumkin.

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

1. Jomga 600–1000 ml suv quyung. Bug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatang.
2. Mahsulotlarni reseptga ko'rsa o'lchang va tayyorlang, ularni konteynerga bir tekis yoying va jomni jihoz korpusiga qo'ying. Jomning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. «Аvtomatik tayyorlash dasturlaridan foydalangandagi harakatlarning umumiy tartibi» 3-11-bandlaridagi ko'rsatmalarga amal qiling.

«ЖАРКА» («QOVURISH») dasturi

Sabzavotlar, go'sht, baliq, dengiz mahsulotlari, yarim tayyor mahsulotlarni qovurish uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («ОБОЩИ» («SABZAVOTLAR»), «МЯСО» («GO'SHT»), «РИБА» («BALIQ»). Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'tda o'rnatish mumkin.



Mahsulotlarni jihoz poqqoq'ini ochib qo'yganda qovurishni maslahat bermiz.

«ТУШЕНИЕ» («DIMLASH») dasturi

Go'sht, baliq va sabzavotlarni, dengiz mahsulotlarini dimlash hamda xolodestar va uzoq vaqt issiqlik bilan ishlav berishni talab qiluvchi boshqa mahsulotlarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («ОБОЩИ» («SABZAVOTLAR»), «МЯСО» («GO'SHT»), «РИБА» («BALIQ»).

«ВАРКА» («QAYNATIB PISHIRISH») dasturi

Guruch, grechixa va yormalardan sochiluvchan bo'tqalarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart tayyorlash vaqti tanlangan qism-dasturga bog'liq bo'ladi («РИС/КУРТА» («GURUCH/YORMA»), «ПЛОБ» («PALOV»), «МОЛЮЧНАЯ КАША» («SUTLI BOTOQA»).

Sutti bo'tqalarni tayyorlashda quyidagilar tavsiya qilinadi:

- butun donli (guruch, grechixa, oqlangan tariq va boshq.) barcha yormalarni yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lash;
- reseptlar kitobida ko'rsatilgan nisbatlarga qat'iyl amal qilish, masalluqlar miqdorini mutanosib tarzda o'zgartirish;
- qaymog'i olinmagan sudan foydalanganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtirish.

«ПАСТА» («PASTA») dasturi (makaronlarni tayyorlash)

Makaron mahsulotlari, chuchvara kabilarini tayyorlash, tuxum va sosisaklarni qaynatib pishirish uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 2 daqiqadan 20 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'tda o'rnatish mumkin. Dastur suvni qaytinishni ko'zda tutadi, keyin masalluqlarni yuklash va keyin «Сtrap» tugmachasini bosish zarurligi to'g'risida xabaridor qiluvchi tovushli signall beriladi, shundan so'ng tayyorlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.



Ayrim mahsulotlarni (makaron, chuchvara va boshq.) tayyorlaganda ko'pik hosil bo'ladi. Uning jomdan tashqir ketishini oldini olish uchun poqqoqni olib qo'yganda holda tayyorlash mumkin.

«СУП» («SHO'RVA») DASTURI

Turti birinchi taomlar hamda kompotlar va ichimliklar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'tda o'rnatish mumkin.

«БЫПЕЧКА» («PISHIRIQ») dasturi

Pishiriqlarni (kekslar, biskvitlar, piroglar) tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 30 daqiqadan 4 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'tda o'rnatish mumkin.



Biskvitning tayyorligini unga yog'och tavoqchani (tish kavlagichni) sanchib ko'rib tekshirish mumkin. Agar uni olinsa va unda yopishib qolgan xamir qoldiqlari qolmasa – biskvit tayyor.

III. MULTIPISHIRGICH USTIDAN QAROV

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

- Jihozdan dastlabki foydalanishdan avval hamda tayyorlashdan keyin taom hidlarini ketkazish uchun yarimta limonga «ПАР-РИБА» pishirish dasturida ishlav berishni tavsiya qilamiz (15 daqiqal).
- Tayyorlangan taom bilan yoki suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirgichda qoldirmang. Tayyor taomli jomni muzlatgichda saqlashingiz va zarur bo'lgan hollarda istish funksiyasidan foydalanib multipishirgichda taomni isitishingiz mumkin.
- Agar jihozdan uzoq vaqt foydalanmasangiz, uni elektr tarmog'idan uzib qo'ying. Ishchi kamera, jumladan qizdirish diski, jom, ichki poqqoq va bug' klapani toza va quruq bo'lishi kerak.
- Mahsulotni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yums-hoq latta va nozik idish yuvish vositalaridan foydalaning.



Jihozni tozalashda dag'o'l saifetkalar yoki gubkalar (agar ushbu qo'llanmada maxsus aytib o'tilmagan bo'lsa), abraziv pastalardan foydalanish TAQIQLANADI. Yana kimyoviy jihozdan faol bo'lgan yoki taomga tegib turuvchi buyumlar bilan qo'llash uchun tavsiya qilinmaydigan istalgan moddalardan foydalanishga ham yo'l qo'ylmaydi.



Jihoz korpusini svuga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TAQIQLANADI!

- Multipishirgichning rezinani qismlarini tozalashda juda ehtiyot bo'ling: ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihozning noto'g'ri ishlashiga olib kelishi mumkin.

Jihoz korpusini ifloslanganlik darajasiga ko'ra tozalash mumkin. Jom, ichki alyumin poqqoq va olinuvchi bug' klapanini jihozdan va safar foydalangandan keyin tozalash lozim. Multipishirgichda tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi kondensatni jihozdan har safar foydalangandan keyin chiqarib tashlang. Ishchi kameraning ichki yuzalarini zaruratga ko'ra tozalang.

Ichki poqqoqni tozalash

1. Multipishirgich poqqoq'ini oching.
2. Ikki plastmassa fiksatorni markazga tomon yonalishda ular ochilgunicha bosing.
3. Kuch ishtatmagan holda ichki poqqoqni u asosiy poqqoqdan ajralishi uchun bir oz o'zingizga va pastga torting.
4. Har ikkala poqqoq yuzalarini nam latta yoki saifetka bilan arting, zarur bo'lgan hollarda idish yuvish vositasidan foydalaning.
5. Alyumin poqqoqni yuqori chuqurchalarga joylashtiring va uni asosiy poqqoq bilan birlashtiring. Ozigina kuch bilan fiksatorlarni tiriqqalangan tovush chiqqunicha bosing. Ichki poqqoq mahkam qotirilishi kerak.

Bug' klapanini tozalash

1. Uni bo'tiq joyidan ozigina kuch bilan yuqoriga tortish orqali bug' klapanini (jihozning yuqori poqqoq'ida joylashgan) ehtiyotlik bilan oling.
2. Bug' klapaning ichki ko'xunini soat strekasni yonalishiga qarama-qarshi yonalishda oxirigacha burang va tashqi qismidan ajratib oling.
3. Rezinani fiksatoridan ehtiyotlik bilan ajratib oling, uni va klapaning qolgan barcha qismlarini qaror va tozalash qoidalariga amal qilgan holda yuving.



Diqqat! Deformatsiyalanishning oldini olish uchun klapan rezinaksini burash va cho'zish taqiqlanadi.

4. Bug' klapanini teskari tartibda yig'ing va uni qurilma poqqoq'dagi yuqoriga (o'lish uchun bo'tiq'ini orqaga qilgan holda) o'rnatang.

Taom tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi va jihoz korpusida jom atrofidagi maxsus bo'shliqda to'planuvchi kondensatni saifetka yordamida osongina ketkazish mumkin.

Ishchi kamerani tozalash

Ushbu qo'llanmadagi ko'rsatmalarga qat'iyl amal qilingan hollarda ishchi kameraga suyuqlik, taom zarrachalari yoki chiqindilarning tushishi ehtimoli juda kam.

Agar baribir jiddiy ifloslanish yuz bergan bo'lsa, jihozning noto'g'ri ishlashi yoki jihozning ishdan chiqishining oldini olish uchun ishchi kamera yuzasini tozalash lozim.



Multipishirgich ishchi kamerasini tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligiga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling.

Ishchi kameraning yon devorlari, qizdirish diski yuzasi va markaziy termodatchik (tub qismining ortasida joylashgan) ko'xunini nam (xo'l emas!) gubka yoki saifetka bilan tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasidan foydalanayotgan bo'lsangiz, keyingi taom tayyorlash vaqtida noxush hid paydo bo'lmasligi uchun uning qoldiqlarini yaxshilab ketkazish lozim.

Markaziy termodatchik atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushib qolgan hollarda ularni pinsep yordamida datchik ko'xuniga bosmagan holda olib tashlang.

Qizdirish diski yuzasi ifloslangan hollarda o'rtaqcha qattqlikdagi namlangan gubka yoki sintetik chiyotkadan foydalanish mumkin.



Jihozdan muntazam ravishda foydalanilgan vaqt o'tishi bilan qizdirish diski ning rangi to'liq yoki qisman o'zgarishi mumkin. Buning o'zi qurilmaning nosoz ekanligini bildirilmaydi va uning to'g'ri ishlashiga ta'sir ko'rsatmaydi.

IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUHOJAT QILISHDAN AVVAL

Displaydagi xatolik to'g'risidagi xabar	Bayoni	Barafar qilish
E1-E3	Tizim xatosi, boshqaruv platosi yoki qizdirish elementi ishdan chiqqan bo'lishi mumkin.	Jihozni elektr tarmog'idan uzib, sovutuv. Poqqoqni zich qilib yoping. Agar muammoni barafar qilib bo'lmasa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Nosozlik	Ehtimol tutilgan sababi	Nosozlikni barafar etish
Yoqilmayapti.	Elektr tarmog'idan tok kelmayapti.	Elektr tarmog'idagi kuchlanishni tekshiring.

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

V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

Mazkur mahsulotga u sotib olingan sanadan e'tiboran 2 yilni muddatga kafolat beriladi. Kafolat muddati mobaynida ishlab chiqaruvchi materiallar yoki terish sifatining pastligi tufayli yuz bergan har qanday zavod nuqsonlarini ta'mirlash, detallarni yoki butun asbobni almashtirish yo'li bilan bartaraf etish majburiyatini oladi. Kafolat faqat xarid sanasi original kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchining imzosi bilan tasdiqlangan holda kuchga kiradi. Mazkur kafolat faqat mahsulot foydalanishga doir qo'llanmaga muvofiq ishlatilgan, ta'mirlanmagan, qismlarga ajratilmagan, u bilan noto'g'ri muomalada bo'linishi natijasida shikastlanmagan, shuningdek mahsulotning to'liq butligi saqlanib qolgan holdadigan tan olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarflanma materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.)ning tabiiy eskirishiga tatbiq etilmaydi.

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

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


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



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

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

MĂSURI DE SECURITATE

 *Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor, privind siguranța și normele 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 (a se vedea caracteristicile tehnice sau tablăta 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.

- Scoateți 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.
-  **ȚINEȚI MINTE:** *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 suprafața moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării - acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
 - Este interzisă 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.
-  **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

re 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 copiii 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-M70
Pondere	860-1000 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz
Volumul maxim al castronului	5 l
Suprafața castronului	antiaderent ceramic Anato® (Coreea)
Supapă de evacuare aburi	detașabilă
Ecran LCD	monocromatic
Încălzire 3D	da
Numărul de programe	42 (16 automate, 26 setare manuală)
Încălzire automată	da, până la 24 ore
Deconectarea preventivă a încălzirii automate	da
Funcția de încălzire a mâncărurilor	da, până la 24 ore
Selectarea temperaturii de pregătire	da
Funcția de pornire decalată	da, 2 indicatoare de timp
Memorarea ultimului timp de pregătire	da

Părți componente:

Multicooker cu castronul fixat în interior	1 buc.
Coș pentru pregătire pe aburi	1 buc.
Coș de mâner pentru prăjire în friteuză	1 buc.

Clește pentru castron	1 buc.
Pahar gradat	1 buc.
Polonic	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Support pentru polonic/lingură	1 buc.
Instrucțiunile de utilizare	1 buc.
Cartea "200 rețete"	1 buc.
Carte service	1 buc.
Cablu alimentare	1 buc.

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

Construcția aparatului A1

1. Capac cu supapă evacuare aburi detașabilă
2. Capac interior din aluminiu
3. Castron detașabil
4. Panou de comandă cu ecran LCD
5. Lingură plată
6. Pahar gradat
7. Coș pentru pregătire pe aburi
8. Polonic
9. Coș pentru prăjire
10. Cablu alimentare
11. Clește pentru castron
12. Support pentru polonic/lingură

Destinația butoanelor A2

1. "Время приготовления" ("Timpul de pregătire") – setarea orelor și a minutelor:
 - în setarea timpului curent;
 - în setarea timpului cu pornire decalată;
 - în setarea timpului de pregătire în cadrul programului.
2. "Установка времени" ("Setarea timpului") – setarea valorii de timp în ore și în minute la setarea timpului curent, a timpului de pregătire și a timpului cu pornire decalată.
3. "Отложенный старт" ("Pornire decalată") – setarea timpului curent; selectarea uneia din cele două valori de timp cu pornire decalată.
4. "Подогрев/Отмена" ("Anulare/Încălzire") – anularea tuturor programelor și a setărilor (cu excepția setărilor timpului curent); pornirea manuală a funcției de încălzire.
5. "Меню" ("Menu") – selectarea programului de pregătire (este selectat succesiv cu fiecare apăsare de buton).
6. "Варка" ("Fierbere") – selectarea categoriei de mâncare în programul „ВАРКА” ("FIERBERE") (este selectată succesiv cu fiecare apăsare de buton)
7. "Вид продукта" ("Tipul produsului") – selectarea subprogramului în funcție de tipul de produs în programele „ПАП” („ABUR”), „ЖАРКА” („PRĂJIRE”), „ТУШЕНИЕ” („ÎNĂBUȘIRE PRIN PRĂJIRE”) (este selectat succesiv cu fiecare apăsare de buton).
8. „І”/С/Анопадогрев вкл/выкл” ("°C/Încălzire automată pornit/oprit") – modificarea temperaturii de pregătire în programul „МУЛЬТИПОВАР” („MULTIPLICĂTOR”), oprirea încălzirii automate.
9. "Старт" ("Start") – pornirea programului de pregătire selectat; pornirea expres a programului „ВАРКА – РИС/КРУПА” ("FIERBERE – OREZ/CRUPE”).

i Butoanele 4, 5, 7 și 9 sunt dotate cu simboluri tactile pentru persoanele cu vedere slabă.

Construcția ecranului A3

1. Indicatorul programului de pregătire.
2. Indicatorul de timp curent.
3. Indicatorul timpului de pregătire.

4. Indicatorul de timp 1 și 2 cu pornire decalată.
5. Indicatorul subprogramelor în programele „ПАП” („ABUR”), „ЖАРКА” („PRĂJIRE”), „ТУШЕНИЕ” („ÎNĂBUȘIRE PRIN PRĂJIRE”).
6. Indicatorul subprogramelor în programul „ВАРКА” ("FIERBERE”).
7. Indicatorul temperaturii de pregătire în programul „МУЛЬТИПОВАР” ("MULTIPLICĂTOR”).

I. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți cu atenție aparatul și piesele componente din cutie. Îndepărtați ambalajul.

! Păstrați în mod obligatoriu etichetele de atenționare, etichetele-indicatoare și plăcuța cu numărul de serie de pe corpul aparatului! Pierderea numărului de serie de pe corpul aparatului vă lipssește în mod automat de dreptul de a beneficia de serviciile de garanție.

Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură moale. Spălați castronul cu apă caldă cu spumă. Uscați-l bine. La prima utilizare a aparatului este posibilă apariția unor mirosuri străine, ceea ce nu reprezintă o defecțiune a aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului.

STOP ATENȚIE! Este interzisă utilizarea aparatului dacă au fost semnalate defecțiuni.

II. UTILIZAREA MULTICOOKER

Așezați aparatul pe o suprafață orizontală plană fixă astfel încât aburul fierbinț care iese din supapa de evacuare aburi să nu afecțeze tapetul din bucătărie, suprafețele decorative, aparatele electronice sau oricare alte obiecte sau materiale, care pot avea urmări de pe urma umidității și temperaturii crescute.

Înainte de pregătirea mâncării verificați dacă părțile interne și externe vizibile ale aparatului nu au defecțiuni, zgârieturi sau alte deranjamente. Întrastronul aparatului și elementul de încălzire nu trebuie să existe obiecte străine.

Setarea timpului de pregătire

1. Conectați aparatul la o sursă electrică. Țineți apăsat timp de trei secunde butonul "Отложенный старт" pe ecran va începe să licărească indicatorul de timp în minute a timpului curent.
2. Apăsând butonul "Время приготовления" modificați treptat valoarea timpului în minute. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei minute, va începe modificarea rapidă a valorii de timp. După finalizarea setării timpului în minute, apăsați butonul "Установка времени" iar pe ecran va începe să licărească indicatorul de timp în ore a timpului curent.
3. Apăsând butonul "Время приготовления" modificați treptat valoarea timpului în ore. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, va începe modificarea rapidă a valorii de timp.
4. După finalizarea setării timpului în minute apăsați butonul "Подогрев/Отмена" sau așteptați timp de câteva secunde până când indicatorul de timp nu va mai licări.

Setarea timpului de pregătire

Multicooker REDMOND RMC-M70 are prevăzută opțiunea modificării manuale a timpului de pregătire setat implicit pentru fiecare program. Pasul de instalare și diapazonul posibil pentru timpul selectat depinde de programul de pregătire ales.

Pentru modificarea timpului de pregătire:

1. Apăsând butonul "Меню" selectați programul automat de pregătire. Apăsând butonul "Установка времени", pe ecran va începe să licărească indicatorul de timp în minute. Prin apăsarea butonului "Время приготовления" modificați treptat valoarea timpului în minute. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, va începe modificarea rapidă a valorii de timp.

- Apăsând butonul "Установка времени", pe ecran va începe să licească indicatorul de timp în ore. Prin apăsarea butonului "Время приготовления" modificați treptat valoarea timpului în ore. Dacă țineți apăsat butonul mai mult de trei secunde, va începe modificarea rapidă a valorii de timp.
- În caz de necesitate puteți seta timpul de pregătire mai mic de o oră în regimul de setare a timpului, apăsând succesiv butonul "Время приготовления" până la dispariția de pe ecran a indicatorului de timp în ore. Apăsând butonul "Установка времени", indicatorul timpului în minute va începe să licească. Prin apăsarea succesivă a butonului "Время приготовления" setați timpul necesar în minute.
- Pentru anularea setărilor efectuate țineți apăsat lung butonul "Подогрев/Отмена", după care setați programul de pregătire de la început.



În cazul modificării manuale a programului automat de pregătire aparatul afișează valoarea minimă de timp de pregătire.

Multicooker REDMOND RMC-M70 este dotat cu memorie energetică independentă. Astfel, în cazul întreruperii alimentatiei cu energie electrică a aparatului de până la 10 minute toate setările efectuate, inclusiv setările cu pornire decalată, sunt păstrate.

Funcția "Отложенный старт"

Funcția permite setarea timpului exact când trebuie executat programul automat de pregătire. Programul de pregătire poate fi decalat în limita de timp cuprinsă între 10 minute până la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute. Aparatul este dotat cu două valori de timp independente, care permit memorarea timpului când se prepară cel mai des mâncarea.

Pentru setarea valorilor de timp este necesar:

- Apăsați butonul "Меню" și selectați programul automat de pregătire.
- Cu ajutorul butoanelor "Установка времени" și "Время приготовления" setați timpul necesar de funcționare a programului sau lăsați setările de fabrică a timpului de pregătire.
- Apăsând butonul "Отложенный старт" setați „ТАЙМЕР 1” ("TIMPUL 1") sau „ТАЙМЕР 2” ("TIMPUL 2").
- Apăsând butonul "Установка времени" porniți regimul de setare a timpului în ore, iar indicatorul de timp în ore va începe să licească.
- Cu ajutorul butonului "Время приготовления" setați timpul necesar în ore. Pasul de setare – 1 oră.
- Prin apăsarea repetată a butonului "Установка времени" porniți regimul de setare a timpului în minute, iar indicatorul de timp în minute va începe să licească.
- Cu ajutorul butonului "Время приготовления" setați timpul necesar în minute. Pasul de setare – 10 minute.
- După finalizarea setării timpului apăsați butonul "Старт". Indicatorii butoanelor "Старт", "Подогрев/Отмена" și "Отложенный старт" se vor aprinde. Pe ecran va fi afișat timpul de finalizare a mâncării.
- La finalul programului va începe încălzirea automată a mâncării.



Utilizarea funcției "Отложенный старт" este valabilă pentru toate programele, cu excepția programelor „ЖАРКА” ("PRĂJIRE") și "ПАСТА" ("PASTE").

În momentul setării valorilor de timp în funcția "Отложенный старт" este important să țineți cont, că în unele programe număratoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce aparatul va atinge o temperatură de lucru corespunzătoare.

Funcția de menținere a temperaturii mâncărilor gătite (încălzirea automată)

Încălzirea automată se activează în mod automat o dată cu pornirea programului de pregătire, iar după finalizarea programului va menține temperatura mâncării gătite în limita a 70-75°C timp de 24 ore. În momentul pornirii funcției de încălzire automată indicatorul butonului "Подогрев/Отмена" se va aprinde, iar după finalizarea programului de pregătire pe ecran va fi afișată număratoarea inversă a timpului de lucru în acest regim.

Deconectarea anticipată a funcției de încălzire automată

În caz de necesitate puteți deconecta funcția de încălzire automată imediat după pornirea programului de pregătire. Astfel, după selectarea programului și după apăsarea butonului "Старт" țineți apăsat timp de trei secunde butonul "t°C/Автоподогрев вкл/выкл".

Indicatorul butonului "Подогрев/Отмена" se va stinge. Dacă țineți apăsat din nou butonul "t°C/Автоподогрев вкл/выкл" timp de trei secunde încălzirea automată va porni din nou. Indicatorul butonului "Подогрев/Отмена" se va aprinde.

Aparatul are prevăzută opțiunea deconectării anticipate a funcției de încălzire automată activând funcția "Отключенный старт".

Funcția de încălzire a mâncării

Multicooker REDMOND RMC-M70 poate fi folosit și pentru încălzirea mâncărilor reci. Turnați mâncarea în castron, după care așezați-l în corpul aparatului, închideți capacul și apăsați butonul "Подогрев/Отмена". Aparatul va încălzi mâncarea până la 70-75°C. Această temperatură va fi menținută timp de 24 ore. Prin apăsarea repetată a butonului "Подогрев/Отмена" încălzirea va putea fi deconectată.

Instrucțiuni generale de utilizare a programelor automate de pregătire

- Pregătiți (cântăriți) ingredientele necesare.
- Turnați ingredientele în castronul multicooker în conformitate cu programul de pregătire, așezați castronul în corpul aparatului. Țineți cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maxim al marcajului este așezat pe partea inferioară a castronului. Verificați dacă castronul este fixat corect, nu este înclinat și dacă aderă strâns cu elementul de încălzire.
- Închideți capacul până la auzul unui sunet de închidere. Conectați aparatul la o sursă electrică.
- Apăsând butonul "Меню" selectați programul necesar de pregătire (pe ecran se va aprinde indicatorul corespunzător al programului).
- Dacă în program este prevăzută selectarea tipului de produs (tipul mâncării), atunci selectați subprogramul corespunzător prin apăsarea butonului "Вид продукта" (pentru programele „ПАП” ("ABUR"), „ЖАРКА” ("PRĂJIRE"), „ТУШЕНИЕ” ("ÎNĂBUȘIRE PRIN PRĂJIRE") sau „ВАРКА” ("Fierbere") (pentru programul „ВАРКА” ("FIERBERE")). Pentru fiecare subprogram sunt stabilite propriile valori de timp de pregătire setate implicit și care sunt afișate pe ecranul aparatului.
- Dacă nu vă convine timpul de pregătire setat implicit, atunci programul vă permite să modificați aceste valori. Aparatul memorează ultima modificare de timp de pregătire efectuată în programul de pregătire pe care o afișează pe ecran. Pentru a reveni la setările din fabrică înainte de selectarea programului țineți apăsat 3 secunde butonul "Установка времени" până la auzul unui semnal sonor.
- În caz de necesitate setați timpul cu pornire decalată. Această opțiune nu este valabilă însă pentru programele „ЖАРКА” ("PRĂJIRE") și "ПАСТА" ("PASTE").
- Pentru pornirea programului de pregătire apăsați butonul "Старт" până când se vor aprinde indicatoarele butoanelor "Старт" și "Подогрев/Отмена". Va începe derularea programului setat și număratoarea inversă a timpului de pregătire.



În programul „ПАП” ("ABUR") număratoarea inversă a timpului de pregătire pornește după ce începe să fiarbă apa și în castron se formează o densitate corespunzătoare de aburi; în programele „ЖАРКА” ("PRĂJIRE") și „МУЛЬТИПОВАР” ("MULTIBUCĂȚĂR") – după ce castronul se înfierbântă la o temperatură de lucru corespunzătoare; în programul "ПАСТА" ("PASTE") – după ce începe să fiarbă apa în castron, după ce ați așezat ingredientele în castron și ați mai apăsat o dată butonul "Старт".

- În caz de necesitate puteți deconecta din timp funcția de încălzire automată.
- Finalizarea programului de pregătire va fi anunțată printr-un semnal sonor. În continuare, în funcție de programul ales și de setările curente, aparatul va trece în regim de încălzire automată (se va aprinde indicatorul butonului "Подогрев/Отмена") sau în regim de așteptare (va licări indicatorul butonului "Старт").
- Pentru a anula programul setat, pentru a întrerupe procesul de pregătire sau încălzirea automată apăsați butonul "Подогрев/Отмена".

Programul „МУЛЬТИПОВАР” ("MULTIBUCĂȚĂR")

Acest program este destinat pregătirii mâncărilor în conformitate cu parametrii de temperatură și de timp setați de beneficiar. Datorită programului „МУЛЬТИПОВАР” ("MULTIBUCĂȚĂR") multicooker REDMOND RMC-M70 poate înlocui cu succes o serie întreagă de aparate de bucătărie și permite pregătirea oricărui tipuri de mâncare după rețetele care v-au trezit curiozitatea și despre care a-ți citit într-o carte veche de rețete sau chiar pe Internet.

Timpul implicit de pregătire în cadrul programului „МУЛЬТИПОВАР” ("MULTIBUCĂȚĂR") este de 10 minute, temperatura implicită de pregătire – 160°C.

Diapazonul de setare manuală a temperaturii (poate fi modificat prin apăsarea butonului "t°C/Автоподогрев вкл/выкл") este cuprins între 35–160°C cu pasul de setare de 5°C.

Diapazonul de setare manuală a timpului este cuprins între 5 minute – 12 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul cuprins între 5 minute până la 1 oră) sau de 5 minute (pentru intervalul cuprins între 1 oră – 12 ore).

Programul „ПАП” ("ABUR") (pregătirea pe aburi)

Este recomandat pentru pregătirea pe aburi a legumelor, cărnilor, peștelui, a preparatelor dietetice și vegetariene, tortellini, a mâncărilor pentru copii. Timpul implicit de pregătire depinde de subprogramul selectat (ОБОЩИ” ("LEGUME"), „МЯСО” ("CĂRNE"), „РЫБА” ("PEȘTE")). Este posibilă setarea diapazonului timpului de pregătire cuprins între 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut.

Pentru pregătirea în cadrul acestui program folosiți un coș special (este inclus în set):

- Turnați în castron o cantitate de 600-1000 ml de apă. Așezați coșul în castron pentru pregătirea pe aburi.
- Cântăriți ingredientele în conformitate cu rețeta, distribuți-le uniform în coș și așezați castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
- Urmați indicațiile pct. 3-11 din secțiunea "Instrucțiuni generale de utilizare a programelor automate de pregătire".

Programul „ЖАРКА” ("PRĂJIRE")

Este recomandat pentru prăjirea legumelor, peștelui, fructelor de mare, semi-preparatelor etc. Timpul implicit de pregătire depinde de subprogramul selectat (ОБОЩИ” ("LEGUME"), „МЯСО” ("CĂRNE"), „РЫБА” ("PEȘTE")). Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 5 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 1 minut.



Se recomandă prăjirea produselor cu capacul ridicat.

Programul „ТУШЕНИЕ” ("ÎNĂBUȘIRE PRIN PRĂJIRE")

Este recomandat pentru înăbușirea prin prăjire a cărnilor, peștelui, fructelor de mare, dar și pentru pregătirea pitiei și a altor preparate care necesită o prelucrare termică îndelungată. Timpul implicit de pregătire depinde de subprogramul selectat (ОБОЩИ” ("LEGUME"), „МЯСО” ("CĂRNE"), „РЫБА” ("PEȘTE")). Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul „BAPKA” (“FIERBERE”)

Este recomandat pentru fierberea orezului, hrîncăi sau terciurilor din crupe fărîmicioase. Timpul implicit de pregătire depinde de subprogramul selectat (“РИС/КРУПЫ” (“OREZ/CRUPE”), “ПЛОВ” (“PILAF”), “МОЛОЧНАЯ КАША” (“TERCI CU LAPTE”).

Pentru fierberea terciurilor cu lapte este recomandat:

- să spălați bine toate crupete cu bob mare (orez, hrîncă, grâu etc.);
- înainte de preparare ungeți fundul castronului multicooker cu unt;
- să respectați cu strictețe proporțiile ingredientelor, cântărindu-le conform indicațiilor din cartea de rețete, modificarea cantității ingredientelor se va efectua în mod proporțional;
- în cazul în care folosiți lapte integral se recomandă diluarea acestuia în proporție de 1:1 cu apă potabilă.

Programul “ПАСТА” (“PASTE”) (prepararea macaroanelor)

Este recomandat pentru pregătirea pastelor, tortellini, colțunașilor etc, pentru fierberea ouălelor și a crenvurșilor. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 2 minute până la 20 minute cu pasul de setare de 1 minut. După ce va începe să fiarbă apa se va auzi un semnal sonor. După semnalul sonor lăsați pastele, ouălele în apa clocotindă și apăsați butonul “Сtrap”. Va începe numărătoarea inversă a timpului de pregătire.

În cazul pregătirii unor produse (macaroane, tortellini etc) se formează spumă. Pentru a preveni revărsarea spumei peste marginile castronului se recomandă pregătirea cu capacul ridicat.

Programul „СУП” (“SUPĂ”)

Este recomandat pentru pregătirea felului întâi, dar și pentru prepararea compoziturilor și a băuturilor. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 10 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Programul “ВЫПЕЧКА” (“COACERE”)

Este recomandat pentru coacerea checurilor, pandispanului sau plăcintelor. Este posibilă setarea manuală a timpului de pregătire în diapazonul cuprins între 30 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Pandispanul poate fi verificat prin înteparea acestuia cu o scobitoare. Dacă aceasta rămâne curată, atunci pandispanul este gata coapt.

III. ÎNTREȚINEREA MULTICOOKER

Reguli generale și recomandări

- Înainte de prima utilizare a aparatului, dar și pentru îndepărtarea mirosurilor străine din multicooker, după finalizarea procesului de pregătire se recomandă fierberea timp de 15 minute cu jumătate de lămâie în programul “ПАР-РЫБА”.
- Nu se recomandă să lăsați în aparatul multicooker castronul cu mâncarea pregătită sau castronul umplut cu apă mai mult de 24 ore. Castronul cu mâncarea gătită poate fi păstrat în frigider, iar în caz de necesitate puteți încălzi mâncarea în multicooker cu ajutorul funcției de încălzire.
- Dacă aparatul n-a fost folosit o perioadă lungă de timp, se recomandă deconectarea acestuia de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv placa de încălzire, castronul, capacul intern și supapa de evacuare aburi, coșul pentru condens trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a începe curățarea aparatului verificați dacă acesta este deconectat de la priză electrică și dacă s-a răcit complet. Pentru spălarea vasului folosiți o pânăz moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.

⚠ *ESTE INTERZISĂ în timpul curățării aparatului folosirea șervețelilor sau a unor bureți duri (dacă acest lucru nu a fost menționat în mod special în prezenta Instrucțiune), a pastelor abrazive. Este interzisă folosirea oricăror substanțe chimice agresive sau a altor substanțe care nu sunt recomandate pentru curățarea aparatelor ce vin în contact cu mâncarea.*

STOP *ESTE INTERZISĂ cufundarea aparatului în apă, nu spălați aparatul sub jet de apă curgătoare!*

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciuc: alte multicooker: deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea necorespunzătoare a aparatului.

Corpul aparatului poate fi curățat în funcție de gradul de murdărire. Castronul, capacul interior din aluminiu sau supapa detașabilă de evacuare a aburilor trebuie curățate după fiecare utilizare a aparatului. Se recomandă ca după fiecare utilizare a aparatului să fie îndepărtat condensul. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățați-le în funcție de necesitate.

Curățarea capacului interior

1. Ridicați capacul aparatului.
2. Apăsați spre centru pe cei doi fixatori din plastic până la deschidere.
3. Trageți cu acuratețe capacul interior ușor spre sine și în jos în așa fel încât să se desprindă de capacul principal.
4. Ștergeți suprafețele ambelor capace cu un prosop de bucătărie moale și umed sau cu un burete, iar în caz de necesitate folosiți soluție pentru spălat vase.
5. Introduceți capacul de aluminiu în canalele superioare și suprapuneți-l cu capacul principal. Ușor, dar ferm, apăsați pe elementele de fixare până la auzul unui clic. Capacul interior trebuie să se fixeze strâns.

Curățarea supapei de evacuare aburi

1. Scoateți cu acuratețe supapa de evacuare aburi (este situată pe capacul superior al aparatului) trăgând-o ferm în sus.
2. Rotiți cu acuratețe manta de protecție interioară a supapei împotriva acelor de ceasornic până la refuz și decupați-o de partea exterioră.
3. Scoateți cu acuratețe cauciucul din fixator, spălați-l împreună cu celelate componente ale supapei în conformitate cu regulile de întreținere și de curățare.

⚠ *Atenție! În vederea evitării deformării cauciucului supapei este interzisă răsuclirea și întinderea acestuia.*

4. Asamblați supapa de evacuare aburi în ordine inversă și montați-o în locașul de pe capacul aparatului (napoi cu pragul de scoatere).

Condensul se formează pe parcursul procesului de pregătire a mâncării se acumulează într-o adâncitură specială de pe corpul vasului în jurul castronului. Condensatul poate fi înlăturat cu ușurință cu ajutorul unui șervețel de bucătărie.

Curățarea camerei de lucru

În cazul respectării cu strictețe a instrucțiunilor de utilizare prezentate se reduce considerabil probabilitatea pătrunderii lichidului, a resturilor alimentare în interiorul camerei de lucru.

Dacă camera de lucru s-a murdărit totuși, atunci se recomandă curățarea suprafețelor acesteia pentru a preveni funcționarea defectuoasă sau chiar defecțiunea aparatului.

⚠ *Înainte de a începe curățarea camerei de lucru a multicooker verificați dacă aparatul a fost deconectat de la priză electrică și dacă s-a răcit complet!*

Pereteii laterali ai camerei de lucru, suprafața plitei de încălzire și manta tractorului termic central (este situat în mijlocul plitei de încălzire) pot fi curățati cu un burete sau cu un șervețel umed (dar nu plin de apă). Dacă folosiți o soluție de spălat se recomandă îndepărtarea resturilor de soluție pentru a evita apariția mirosurilor neplăcute la următoarea pregătire a mâncării.

În cazul în care în adâncitura specială de pe corpul vasului în jurul tractorului termic central au ajuns corpuri străine, se recomandă îndepărtarea acestora cu o pensetă, fără a apăsa însă pe manta tractorului termic.

Dacă suprafața plitei de încălzire s-a murdărit, aceasta poate fi curățată cu ajutorul unui burete umed nu prea dur sau cu o perie sintetică.

i *În cazul utilizării în mod regulat a aparatului în timp pot apărea modificări, poate fi observată o modificare ușoară sau totală de culoare a plitei de încălzire. Acest lucru nu reprezintă un defect al aparatului și nu influențează calitatea funcționării aparatului.*

IV. ÎNAINTE DE A APELA UN CENTRU DE SERVICE

Mesaaj pe ecran referitor la eroi	Descriere	Înlăturarea erorilor
E1-E3	Defecțiunile în sistem, este posibilă defecțarea sistemului de control sau a elementului de încălzire	Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească. Închideți capacul ermetic. Dacă problema persistă, atunci trebuie să vă deplasați la un centru de service autorizat.

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

V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vânzătorului pe talonul de garanție original. Prezența garanției se reconaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatare, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipularii incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezența garanției nu se răspîndește asupra uzurii normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor de etanșare etc.).

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

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

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

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



© REDMOND. Все права защищены. 2015

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

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

RMC-M70-CIS-UM-2