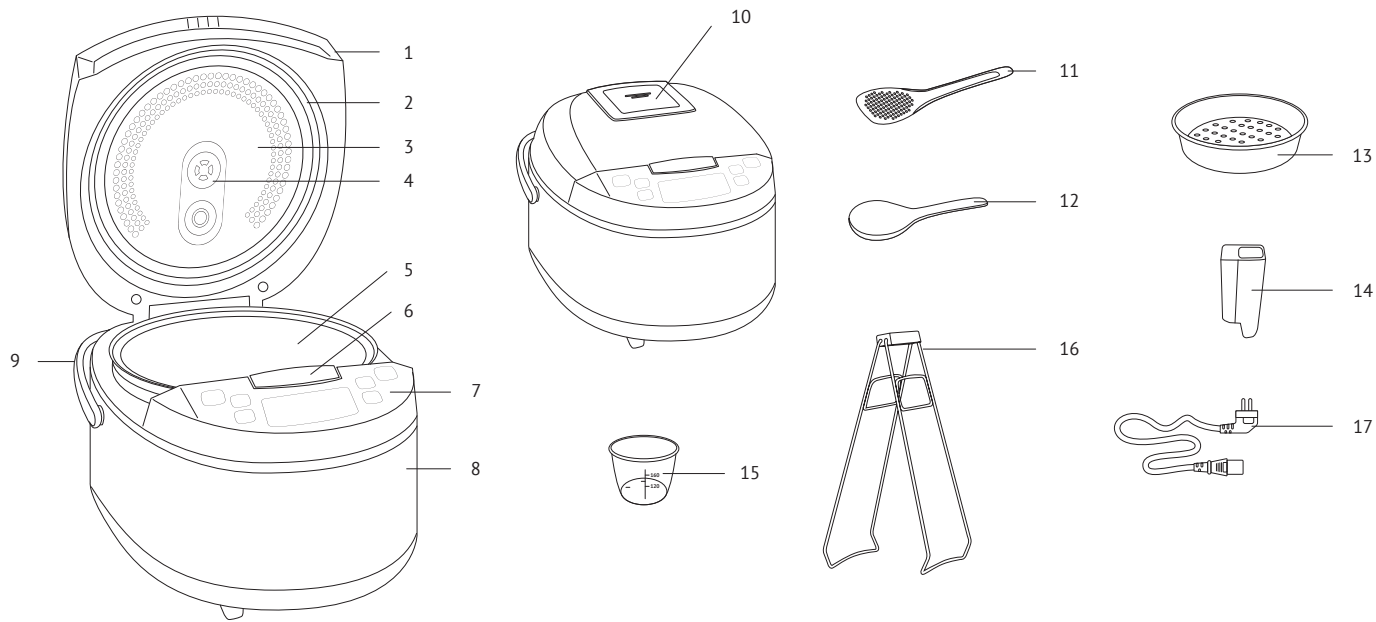


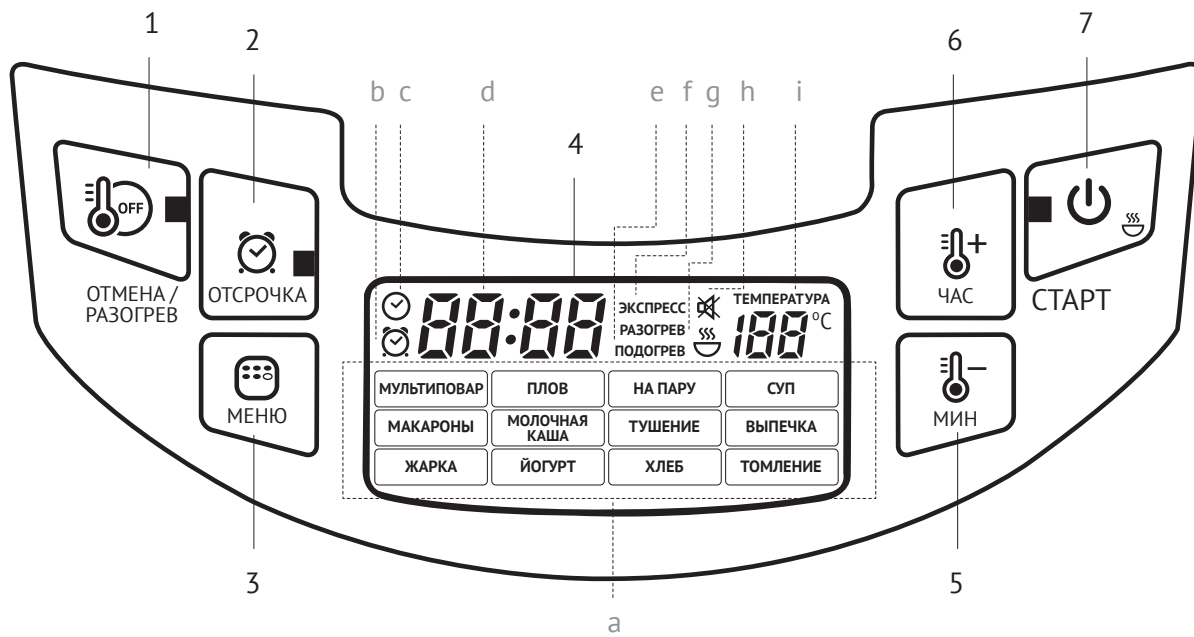
REDMOND

Мультиварка RMC-M4510



Руководство по эксплуатации





RUS	5
UKR	31
KAZ	37
UZB	43
ROU	49

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-M4510 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделью, мы старались учесть важнейшие запросы потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку REDMOND RMC-M4510, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка REDMOND RMC-M4510 также существенно сэкономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает вам возможность освободить полезное пространство.

13 автоматических программ предоставляют широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, томление, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отсрочки старта и автоподогрева готовых блюд. Помимо набора автоматических программ, в мультиварке REDMOND RMC-M4510 реализована универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР», в которой можно устанавливать время и температуру приготовления в широком диапазоне значений. Это дает массу возможностей для кулинарных экспериментов. Но еще большую свободу творчества вам предоставляет функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», позволяющая варьировать параметры приготовления прямо в процессе работы любой программы.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 120 различных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат пошаговые инструкции по подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Рецепты для данной модели вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro. Руководствуясь нашими рецептами или следуя собственной фантазии, в мультиварке REDMOND RMC-M4510 можно создать практически любые блюда — от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

REDMOND — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ.

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

Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике REDMOND и ожидаемых новинках. Вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию REDMOND и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

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



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

Меры безопасности

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

STOP

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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы элек-

трошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

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

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

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

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP *Запрещено использование прибора при любых неисправностях!*

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	9	Программа «ЙОГУРТ».....	18
Программы.....	9	Программа «ХЛЕБ».....	18
Функции	9	Программа «ТОМЛЕНИЕ»	19
Комплектация.....	9	Программа «ЭКСПРЕСС»	19
Устройство мультиварки	10	III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....	19
Панель управления.....	10	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	19
Устройство дисплея	10	Общие правила и рекомендации	19
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	11	Очистка корпуса.....	20
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	11	Очистка чаши	20
Настройка часов	11	Очистка внутренней алюминиевой крышки	20
Отключение звуковых сигналов	11	Очистка съемного парового клапана	21
Установка времени приготовления.....	11	Удаление конденсата.....	21
Отсрочка старта программы.....	12	Очистка рабочей камеры	21
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)	12	V. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	22
Предварительное отключение автоподогрева	12	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	22
Разогрев блюд	13	Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару..	25
Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»	13	Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)	26
Общий порядок действий при использовании автоматических программ	14	Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»	27
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	15	VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКССЕСУАРЫ.....	28
Программа «ПЛОВ».....	16	VII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	29
Программа «НА ПАРУ»	16	VIII. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	30
Программа «СУП».....	16		
Программа «МАКАРОНЫ»	16		
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	17		
Программа «ТУШЕНИЕ»	17		
Программа «ВЫПЕЧКА»	17		
Программа «ЖАРКА»	18		

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M4510	Покрытие чаши.....	антипригарное, керамическое Anato®
Мощность.....	860-1000 Вт	Дисплей.....	светодиодный
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц	Паровой клапан.....	съемный
Защита от поражения электротоком.....	класс I	Внутренняя крышка.....	съемная
Объем чаши.....	5 л		

Программы

- | | |
|------------------|--------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР | 8. ВЫПЕЧКА |
| 2. ПЛОВ | 9. ЖАРКА |
| 3. НА ПАРУ | 10. ЙОГУРТ |
| 4. СУП | 11. ХЛЕБ |
| 5. МАКАРОНЫ | 12. ТОМЛЕНИЕ |
| 6. МОЛОЧНАЯ КАША | 13. ЭКСПРЕСС |
| 7. ТУШЕНИЕ | |

Функции

“МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ” (настройка времени и температуры приготовления в процессе работы программы).....	есть	Разогрев блюд.....	до 12 часов
Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)....	до 12 часов	Отсрочка старта.....	до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть	Отключение звуковых сигналов.....	есть

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.	Щипцы для чаши.....	1 шт.
Чаша RB-C502.....	1 шт.	Книга «120 рецептов».....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.	Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.	Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.	Сервисная книжка.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.	Шнур электропитания.....	1 шт.

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

Устройство мультиварки A1

1. Крышка прибора
2. Уплотнительное кольцо
3. Съёмная внутренняя крышка
4. Отверстие для выхода пара
5. Чаша
6. Кнопка открытия крышки
7. Панель управления с дисплеем
8. Корпус
9. Ручка для переноски
10. Съёмный паровой клапан
11. Плоская ложка
12. Черпак
13. Контейнер для приготовления на пару
14. Держатель для черпака и ложки
15. Мерный стакан
16. Щипцы для чаши
17. Шнур электропитания

Панель управления A2

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции разогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс пользовательских настроек.
2. Кнопка «Отсрочка» – включение режима установки отсрочки старта.
3. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
4. Дисплей.
5. Кнопка «Мин/-» – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта.
6. Кнопка «Час/+» – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта.
7. Кнопка «Старт» – включение заданного режима приготовления.

Устройство дисплея A2

- a. Индикаторы автоматических программ.
- b. Индикатор режима отсрочки старта.
- c. Индикатор режима приготовления.
- d. Индикатор значения времени.
- e. Индикаторы режима автоподогрева.
- f. Индикатор программы «ЭКСПРЕСС».
- g. Индикатор режима разогрева.
- h. Индикатор отключения звуковых сигналов.
- i. Индикатор значения температуры.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



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

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

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (стр. 19).

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.

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

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Настройка часов

Подключите прибор к электросети. Нажмите и удерживайте кнопку «Час/+» или «Мин/-». Индикатор текущего времени на дисплее начнет мигать. Для установки значения часов нажимайте кнопку «Час/+», минут – кнопку «Мин/-». Увеличение значения часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По завершении установки текущего времени в течение 5 секунд не нажимайте кнопки на панели. Настройки будут сохранены автоматически.

Отключение звуковых сигналов

Для отключения звуковых сигналов нажмите и удерживайте кнопку «Меню» в любом режиме. На дисплее загорится индикатор отключения звуковых сигналов. Для включения звуковых сигналов повторно нажмите и удерживайте кнопку «Меню».

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M4510 можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «ЭКСПРЕСС». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

После выбора автоматической программы и нажатия кнопки «Меню» используйте кнопку «Час/+», чтобы установить значение часов, и кнопку

«Мин/–» — для установки значения минут. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.



В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «НА ПАРУ» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнется только после закипания воды и образования достаточно плотного пара в чаше. В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Старт».

Отсрочка старта программы

Функция «Отсрочка старта» позволяет задать время, к которому блюду должно быть готово (с учетом времени работы программы). Максимальное время отсрочки старта составляет 24 часа. Время отсрочки старта по умолчанию составляет время работы программы и время, необходимое мультиварке для выхода на рабочие параметры (если это предусмотрено заводскими настройками программы). Шаг установки времени отсрочки старта — 1 минута.

Для изменения времени отсрочки старта после подтверждения выбора автоматической программы нажмите кнопку «Отсрочка». Для увеличения значения часов нажимайте кнопку «Час/+». Для изменения значения минут — кнопку «Мин/–». Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения параметра установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.



Во время работы функции «Отсрочка старта» на дисплее отображается значение текущего времени. Чтобы увидеть время готовности блюда, нажмите и удерживайте кнопку «Отсрочка». Функция отсрочки старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».



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

Поддержание температуры готовых блюд (автоподогрев)


Данная функция включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 12 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее отображаются индикатор *Подогрев* и прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M4510 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время работы функции «Отсрочка старта» или

основной программы приготовления. Для этого во время работы программы нажмите кнопку **«Старт»**. Чтобы снова включить автоподогрев, повторно нажмите кнопку **«Старт»**.


 *Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» и при установке в программе «МУЛЬТИПОВАР» температуры приготовления ниже 80°C.*

Разогрев блюд

Мультиварку REDMOND RMC-M4510 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Загорятся соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.


Прибор разогреет блюдо до 70-75°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 12 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**, пока не погаснут соответствующие индикаторы.

 *Благодаря функциям автоподогрева и разогрева мультиварка может сохранять продукт горячим до 12 часов, однако мы не рекомендуем оставлять блюдо в горячем состоянии более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.*


Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Откройте для себя еще больше возможностей для кулинарного творчества с новой функцией «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Если программа «МУЛЬТИПОВАР» позволяет задавать параметры работы программы до ее запуска, то, используя функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», вы сможете изменять настройки прямо в процессе приготовления.

Вы всегда сможете настроить работу любой программы так, чтобы она соответствовала именно вашим пожеланиям. Выкипает суп? Молочная каша «убегает»? Овощи на пару готовятся слишком долго? Измените температуру или время приготовления, не прерывая работу программы, как если бы вы готовили на плите или в духовом шкафу.


 *Вы можете использовать функцию «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» только во время приготовления. Во время использования программы «ЭКСПРЕСС», работы функции «Отсрочка старта» и ожидания выхода на рабочие параметры (стр. 26) функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.*

Изменение температуры при использовании функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» возможно в диапазоне от 35 до 170°C с шагом в 1°C. Возможный диапазон времени приготовления зависит от выбранной программы. Шаг изменения – 1 минута.

 *Функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» может оказаться особенно полезной, если вы готовите блюда по сложным рецептам, требующим сочетания различных программ приготовления (например, при приготовлении голубцов, бефстроганова, супов и пасты по различным рецептам, джема и т. д.).*


Для изменения температуры приготовления:

1. Во время работы программы приготовления нажмите кнопку **«Меню»**. Индикатор значения температуры на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемую температуру. Для увеличения нажимайте кнопку **«Час/+»**, для уменьшения — кнопку **«Мин/-»**. Для быстрого изменения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка продолжится с начала диапазона.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

 Для защиты от перегрева при установке температуры приготовления выше 130°C максимальное время работы программы ограничивается двумя часами (кроме программы «ВЫПЕЧКА»). При использовании автоматической программы «ЙОГУРТ» функция изменения температуры приготовления недоступна.


Для изменения времени приготовления:

1. Во время работы программы приготовления дважды нажмите кнопку **«Меню»**. Индикатор значения времени на дисплее начнет мигать.
2. Установите желаемое время приготовления. Для увеличения значения с шагом в 1 час нажимайте кнопку **«Час/+»**, с шагом в 1 минуту — кнопку **«Мин/-»**. Изменения значений часов и минут происходят независимо друг от друга. По достижении максимального значения установка продолжится с начала диапазона. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку.
3. Не нажимайте кнопки на панели управления в течение 5 секунд. Изменения будут сохранены автоматически.

 Если установить значение времени приготовления 00:00, работа программы будет остановлена.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку **«Меню»**. Выберите необходимую программу приготовления с помощью кнопок **«Час/+»** и **«Мин/-»** (соответствующий индикатор программы на дисплее будет мигать). Подтвердите выбор программы повторным нажатием кнопки **«Меню»**.

 В программе «МУЛЬТИПОВАР» после подтверждения выбора программы вы можете установить желаемую температуру приготовления. Для увеличения значения, установленного по умолчанию, используйте кнопку **«Час/+»**, для уменьшения — кнопку **«Мин/-»**. Для завершения настройки температуры нажмите кнопку **«Меню»**.

5. Для изменения времени приготовления, установленного по умолчанию, используйте кнопки **«Час/+»** и **«Мин/-»** (стр. 11).
6. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 12).

 Функция «Отсрочка старта» недоступна при использовании программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».

7. Для запуска программы приготовления нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы кнопок «Старт» и «Отмена/Разогрев». Обратный отсчет времени приготовления, в зависимости от выбранной программы приготовления, начнется сразу после нажатия кнопки «Старт» или по достижении необходимой температуры в чаше.



*При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав кнопку **«Старт»**. Погаснет индикатор кнопки «Отмена/Разогрев». Повторное нажатие кнопки **«Старт»** снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «ЙОГУРТ» и «ЭКСПРЕСС».*

8. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал, на дисплее появится надпись **End**. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» и надпись **Подогрев** на дисплее) или в режим ожидания.
9. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M4510 кулинарной книге, разработанной специально для этой модели. Соответствующие рецепты вы также можете найти на сайте www.multivarka.pro.

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на обычных автоматических программах, используйте универсальную программу «МУЛЬТИПОВАР», которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M4510 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, найденному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.



Если температура приготовления блюда не превышает 80°C, функция автоподогрева будет отключена без возможности включения вручную.

По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут, температура приготовления – 100°C. Диапазон ручной установки температуры в программе составляет от 35-170°C с шагом в 5°C. Диапазон ручной установки времени – от 2 минут до 15 часов с шагом в 1 минуту.



ВНИМАНИЕ! *В целях безопасности при установке температуры более 130°C время приготовления будет ограничено двумя часами.*



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь прилагаемой кулинарной книгой от наших профессиональных поваров либо специальной таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов (стр. 27). Также вы можете найти нужные рецепты на сайте www.multivarka.pro.

Программа «ПЛОВ»

Программа предназначена для приготовления различных видов плова. По умолчанию время приготовления в программе составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Программа «НА ПАРУ»

Предназначена для приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд на пару. По умолчанию время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 2 часов с шагом в 5 минут.

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект):

1. Налейте в чашу 400-800 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям пунктов 3-8 общего порядка действий при использовании автоматических программ (стр. 14).



После закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше прибор подаст звуковой сигнал. Начнется обратный отсчет времени работы программы приготовления



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, обратитесь к таблице «Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару» (стр. 25)

Программа «СУП»

Предназначена для приготовления бульонов, заправочных, овощных и холодных супов из мяса, рыбы, птицы или овощей.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом в 5 минут.



Незадолго до выхода на рабочие параметры прибор подаст звуковой сигнал. Откройте крышку прибора и снимите пенку с супа.

Программа «МАКАРОНЫ»

Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. О моменте закипания воды и необходимости загрузки продуктов вас оповестит звуковой сигнал. Обратный отсчет времени приготовления начнется после повторного нажатия кнопки «Старт».

По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.



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

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Предназначена для приготовления каши с использованием пастеризованного молока малой жирности.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 1 минуту.

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

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



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



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

Программа «ТУШЕНИЕ»

Предназначена для приготовления гуляша, жаркого и рагу.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом в 5 минут.

Программа «ВЫПЕЧКА»

Предназначена для приготовления кексов, запеканок и пирогов из дрожжевого теста.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 50 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 4 часов с шагом в 10 минут.



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

При приготовлении выпечки рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда. Готовый продукт вынимайте из мультиварки.

тivarки сразу по приготовлении, чтобы он не стал влажным. Если это невозможно, допускается оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

Программа «ЖАРКА»

Предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы и многокомпонентных блюд.


По умолчанию время приготовления в программе составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту. Функция отсрочки старта в данной программе недоступна.

 *По достижении заданной температуры приготовления прибор подаст звуковой сигнал.*

Во избежание пригорания ингредиентов рекомендуем следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть. Рекомендуется обжаривать продукты с открытой крышкой – это позволит добиться хрустящей корочки.

Программа «ЙОГУРТ»

Предназначена для приготовления домашних йогуртов и расстойки теста. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 12 часов с шагом в 30 минут. При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши. Функция автоподогрева в данной программе недоступна.


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

Программа «ХЛЕБ»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

Максимальное время работы функции «Автоподогрев» в данной программе ограничено тремя часами. Не рекомендуется использование функции «Отсрочка старта», так как это может повлиять на качество выпечки.

Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем – непосредственно выпекание. 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 закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они занимали не более половины полезного объема чаши.*

При установке времени приготовления менее 1 часа после нажатия кнопки «Старт» начнется процесс выпекания. Чтобы хлеб пропекся равномерно, его необходимо перевернуть после подачи прибором звукового сигнала.



ВНИМАНИЕ! Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Программа предназначена для приготовления тушенки, рульки, а также топленого молока.

По умолчанию время приготовления в программе составляет 3 часа. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом в 10 минут.

Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа предназначена для приготовления риса и рассыпчатых каш на воде. Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды. Возможность ручной установки времени приготовления, а также функции «Отсрочка старта» и «Автоподогрев» в данной программе недоступны.

Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите кнопку **«Старт»**. Загорятся индикаторы режима приготовления и подсветка кнопки «Старт». Начнется выполнение установленной программы.



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

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление во фритюре
- Приготовление творога, сыра
- Приготовление детского питания
- Стерилизация посуды
- Пастеризация жидких продуктов

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева (стр. 14).

- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.



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

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю алюминиевую крышку и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

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

Очистка чаши

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

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

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

Очистка внутренней алюминиевой крышки

1. Откройте крышку мультиварки.
2. В нижней части внутренней стороны крышки одновременно нажмите к центру два пластмассовых фиксатора. Не прилагая усилия, потяните внутреннюю алюминиевую крышку немного на себя и вниз, чтобы она отсоединилась от основной крышки.
3. Протрите поверхности обеих крышек влажной кухонной салфеткой или губкой. При необходимости вымойте снятую крышку под струей воды, используя средство для мытья посуды. Использовать посудомоечную машину в данном случае не следует.
4. Вытрите обе крышки насухо.

5. Вставьте алюминиевую крышку в верхние пазы. Совместите съемную алюминиевую крышку с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на фиксаторы до щелчка.

Очистка съемного парового клапана

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

1. Аккуратно потяните внешний кожух за выступ в углублении крышки вверх и на себя.
2. Надавите на пластмассовый фиксатор на нижней стороне клапана и снимите внутренний кожух.
3. При необходимости аккуратно извлеките резинки клапана. Промойте все части клапана.
4. Проведите сборку в обратном порядке: вставьте резинки на место, совместите фиксаторы основной части клапана с соответствующими петлями на внутреннем кожухе и совместите кожухи до щелчка. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке прибора.



ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши. После каждого использования мультиварки удаляйте оставшийся в полости вокруг чаши конденсат с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна. Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.



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

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

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика. При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



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

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		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		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		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
<p>Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления.</p> <p>Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.</p> <p>Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.</p> <p>Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке</p>		<p>Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.</p> <p>Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту</p>
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	<p>При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.</p> <p>При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта</p>
	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, пасерования 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. 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
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

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

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

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

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

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

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром были плохо взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, порции 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

№	Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	30/40
2	Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	40
3	Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	20
4	Фрикадельки/котлеты	500	800	25/40
5	Рыба (филе)	300	800	15
6	Морской коктейль (свежемороженый)	300	800	5
7	Манты/хинкали	5 шт.	800	25/30
8	Картофель (разрезанный на 4 части)	500	800	20
9	Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	800	35
10	Свекла (разрезанная на 4 части)	500	1500	90
11	Овощи (свежемороженые)	500	800	5
12	Яйцо куриное	5 шт.	800	10



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

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отсрочка старта	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	00:30	2 мин – 15 ч / 1 мин Если температура выше 130°C: 2 мин – 2 ч / 1 мин	+	+	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	00:35	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	00:30	10 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	00:40	20 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	+
МАКАРОНЫ	Приготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов	00:08	2 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	-
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	00:25	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	-	+
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста	00:50	20 мин – 4 ч / 10 мин	+	-	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	00:15	5 мин – 1 ч / 1 мин	-	+	+
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта	8:00	30 мин – 12 ч / 30 мин	+	-	-
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки (включая этап расстойки теста)	3:00	10 мин – 6 ч / 5 мин	+	-	+
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление топленого молока, тушенки, рульки, холодца, заливного	3:00	5 мин – 12 ч / 10 мин	+	-	+
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде	-	-	-	-	-

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР»

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

Рабочая температура, °С	Рекомендации по использованию
130	Приготовление запеканки
135	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140	Копчение
145	Запекание овощей и рыбы в фольге
150	Запекание мяса в фольге
155	Жарка изделий из дрожжевого теста
160	Жарка птицы
165	Жарка стейков
170	Приготовление во фритюре



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов.

VI. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M4510 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.

RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

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

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

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

RB-A500 (A501, A503) – чаша с антипригарным покрытием

Емкость – 5 литров.

RB-C500 – чаша с антипригарным керамическим покрытием

Емкость – 5 литров.

RB-C505 – чаша с антипригарным керамическим покрытием Ceralon® (Швейцария)

Емкость – 5 литров.

RB-S500 – чаша из нержавеющей стали

Емкость – 5 литров.

VII. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможные причины		Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1-E4	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, включите прибор в электросеть снова
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке		Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разъему на приборе и включен в розетку
	Неисправна электрическая розетка		Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока		Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)		Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попали посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно		Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен		Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

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

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

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

Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить 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 не-промислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед підключенням 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 ви-

моги 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 паром не нахиляйтеся над пристроєм при відкриванні кришки.*

- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і краями 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.

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

- Даний прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання даного приладу особою, що відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати на-

гляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом, його комплектуючими, а також його заводським упакованням. 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.

STOP **УВАГА!** Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M4510
Потужність.....	860-1000 Вт
Напура.....	220-240 В, 50 Гц
Об'єм чаші.....	5 л
Покрыття чаші.....	антипригарне, керамічне Alato®
Дисплей.....	світлодіодний
Паровий клапан.....	змінний
Внутрішня кришка.....	змінна

Програми

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР)
2. ПЛОВ (ПЛОВ)
3. НА ПАРУ (НА ПАРІ)
4. СУП (СУП)
5. МАКАРОНИ (МАКАРОНИ)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША)
7. ТУШЕННЯ (ТУШУВАННЯ)
8. ВЬПЕЧКА (ВИПІЧКА)
9. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)
10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)
11. ХЛІБ (ХЛІБ)
12. ТОПЛЕННЯ (ТОПЛІННЯ)
13. ЕКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)

Функції

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (налаштування часу та температури приготування в процесі роботи програми).....	€
Підтримання температури готових страв (автопідігрів).....	до 12 годин
Попереднє вимкнення автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 12 годин
Відстрочка старту.....	до 24 годин
Вимкнення звукових сигналів.....	€

Комплектація

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша RB-C502.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Шпильці для чаші.....	1 шт.
Книжка «120 рецептів».....	1 шт.
Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	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 під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

Будова мультиварки А1

1. Кришка приладу
2. Ущільнювальне кільце
3. Змінна внутрішня кришка
4. Отвір для виходу пари
5. Чаша
6. Кнопка відкриття кришки
7. Панель управління з дисплеєм
8. Корпус
9. Ручка для перенесення
10. Змінний паровий клапан

11. Плоска ложка
12. Черпак
13. Контейнер для приготування на парі
14. Тримач для черпака/ложки
15. Мірна склянка
16. Шпильці для чаші
17. Шнур електроживлення

Панель управління А2

1. Кнопка «Отмена/Разогрев» («Скасування/Розігрів») – увімкнення/вимкнення функції розігрівання, перемирення роботи програми приготування, скидання користувацьких налаштувань.
2. Кнопка «Отсрочка» («Відстрочка») – увімкнення режиму встановлення відстрочки старту.
3. Кнопка «Меню» («Меню») – вибір автоматичної програми приготування.
4. Дисплей.
5. Кнопка «Мин/→» («Хв/→») – вибір значення хвилини у режимах встановлення часу приготування та відстрочки старту.
6. Кнопка «Час/↔» («Год/↔») – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відстрочки старту.
7. Кнопка «Старт» («Старт») – увімкнення заданого режиму приготування.

Будова дисплея А2

- a. Індикатори автоматичних програм.
- b. Індикатор режиму відстрочки старту.
- c. Індикатор режиму приготування.
- d. Індикатор значення часу.
- e. Індикатор режиму автопідігріву.
- f. Індикатор програми «ЕКСПРЕСС».
- g. Індикатор режиму розігрівання.
- h. Індикатор вимкнення звукових сигналів.
- i. Індикатор значення температури.

I. ПЕРЕД ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ

Розпакуйте виріб, видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклеючки.



Обов'язково збережіть на місці застережні наклеючки, наклеючки-показкички (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі! Відсутність серійного номера на виробі автоматично позбавляє вас права на гарантійне обслуговування.

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

Повністю розмотайте електрошнур. Корпус приладу прогрій вологою тканиною. Змініть деталі промийте мильною водою, ретельно просушіть усі елементи приладу перед увімкненням в електромережу.

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкоджені через підвищену вологість і температуру.

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

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ**Налаштування годинника**

Підключіть прилад до електромережі. Натисніть і утримуйте кнопку «Час/↔» або «Мин/→». Індикатор поточного часу на дисплеї почне мерехтяти. Для встановлення значення годин натисніть кнопку «Час/↔», хвилини – кнопку «Мин/→».

Збільшення значення годин і хвилини відбуваються незалежно одне від одного. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після закінчення встановлення поточного часу впродовж 5 секунд не натискайте кнопки на панелі. Налаштування будуть збережені автоматично.

Вимкнення звукових сигналів

Для вимкнення звукових сигналів натисніть і утримуйте кнопку «Меню» в будь-якому режимі. На дисплеї спалахне індикатор вимкнення звукових сигналів. Для увімкнення звукових сигналів повторно натисніть і утримуйте кнопку «Меню».

Встановлення часу приготування

У мультиварці REDMOND RMC-M4510 можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «ЕКСПРЕСС». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування. Після вибору автоматичної програми та натиснення кнопки «Меню» використовуйте кнопку «Час/↔», щоб встановити значення годин, і кнопку «Мин/→» – для встановлення значення хвилини. Зміни значень годин і хвилини відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.



У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на заданий робочий температуру. Наприклад, якщо залили холодну воду й установили в програмі «НА ПАРУ» час приготування 5 хвилин, то запуск програми та зворотний відлік заданого часу приготування почнеться лише після закипання води й утворення достатньої пари в чаші. У програмі «МАКАРОНИ» відлік встановленого часу приготування починається після закипання води та повторного натиснення кнопки «Старт».

Відстрочка старту програми

Функція «Отсрочка старту» дозволяє задати час, до якого страва має бути готова (з урахуванням часу роботи програми). Максимальний час відстрочки старту становить 24 години. Стандартний час відстрочки старту складає час роботи програми і час, необхідний мультиварці для виходу на робочі параметри (якщо це передбачено заводськими налаштуваннями програми). Крок установки часу відстрочки старту – 1 хвилина.

Для зміни часу відстрочки старту після підтвердження вибору автоматичної програми натисніть кнопку «Отсрочка». Для збільшення значення годин натисніть кнопку «Час/↔». Для зміни значення хвилини – кнопку «Мин/→». Зміни значень годин і хвилини відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення параметра налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.



Під час роботи функції «Отсрочка старту» на дисплеї відображається значення поточного часу. Щоб повчитися час готовності страви, натисніть і утримуйте кнопку «Отсрочка». Функція відстрочки старту доступна для всіх автоматичних програм приготування, за винятком програм «ЖАРКА», «МАКАРОНИ» й «ЕКСПРЕСС».



Не рекомендується використовувати функцію «Отсрочка старту», якщо рецепт містить швидкозмінені продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).

Підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Дана функція вмикається автоматично відразу після закінчення роботи програми приготування та може підтримувати температуру готової страви в межах 70–75 °С впродовж 12 годин. Під час автопідігріву світиться індикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплеї відображаються індикатор Подогрев і прямиї відлік часу роботи в даному режимі.

За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».

Попереднє вимкнення автопідігріву

Увімкнення автопідігріву після закінчення роботи програми приготування не завжди бажане. З врахуванням цього, в мультиварці REDMOND RMC-M4510 передбачено можливість попереднього вимкнення даної функції під час роботи функції «Отсрочка старта» або основної програми приготування. Для цього під час роботи програми натисніть кнопку «Старт». Щоб знову увімкнути автопідігрів, повторно натисніть кнопку «Старт».

i Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЬІ», «ЭКСПРЕСС» і встановлення в програмі «МУЛЬТИПОВАР» температури приготування нижче ніж 80°C.

Розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M4510 можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть продукти в чашу, встановіть її в корпус мультиварки.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев». Спалахнуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопки. Таймер почне прямий відлік часу розігрівання.
4. Прилад розігріє страву до 70-75°C і підтримуватиме її в гарному стані впродовж 12 годин. За необхідності розігрівання можна зупинити, натиснувши й утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев», щоб не згаснуть відповідні індикатори.

💡 Завдяки функціям автоматичного підігрівання та розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо залишати страву гарячою більш ніж на два-три години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Відкрийте для себе ще більше можливостей для кулінарної творчості з новою функцією «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Якщо програма «МУЛЬТИПОВАР» дозволяє задавати параметри роботи програми до її запуску, то, використовуючи функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», ви зможете змінювати налаштування прямо в процесі приготування.

Ви завжди можете налаштувати роботу будь-якої програми так, щоб вона відповідала саме вашим побажанням. Випасає суні? Молочна каша збігас? Одного на парі готуються занадто довго? Змініть температуру або час приготування, не перериваючи роботу програми, не виче готували на плиті або в духовій шафі.

i Ви можете використовувати функцію «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» лише під час приготування. Під час використання програми «ЭКСПРЕСС», роботи функції «Отсрочка старта» і очікування виходу на робочі параметри функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» недоступна.

Зміна температури під час використання функції «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» можлива в діапазоні від 35 до 170°C з кроком в 1°C. Можливий діапазон часу приготування залежить від вибраної програми. Крок зміни – 1 хвилини.

💡 Функція «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» може виявитися особливо корисною, якщо ви готуєте страви за складними рецептами, що вимагають поєднання різних програм приготування (наприклад, під час приготування голубців, бефстроганова, супів і пасту за різними рецептами, джему тощо).

Для зміни температури приготування:

1. Під час роботи програми приготування натисніть кнопку «Меню». Індикатор значення температури на дисплеї почне мерехтяти. Встановіть бажану температуру. Для збільшення натисуйте кнопку «Час/+», для зменшення – кнопку «Мин/-». Для швидкої зміни натисніть і утримуй-

те потрібну кнопку. Після досягнення максимального (мінімального) значення налаштування продовжиться з початку діапазону.

2. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.
- i** Для захисту від перегрівання у разі встановлення температури приготування понад 130°C максимальний час роботи програми обмежується 2 годинами (окрім програми «ВЫПЕЧКА»). Під час використання автоматичної програми «ЙОГУРТ» функція зміни температури приготування недоступна.

Для зміни часу приготування:

1. Під час роботи програми приготування двічі натисніть кнопку «Меню». Індикатор значення часу на дисплеї почне мерехтяти. Встановіть бажаний час приготування. Для збільшення значення з кроком в 1 годину натисніть кнопку «Час/+», з кроком в 1 хвилину – кнопку «Мин/-». Зміни значень годин і хвилин відбуваються незалежно одна від одної. Після досягнення максимального значення налаштування продовжиться з початку діапазону. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку.
2. Не натискайте кнопки на панелі управління впродовж 5 секунд. Зміни будуть збережені автоматично.

i Якщо встановити значення часу приготування 00:00, роботу програми буде зупинено.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти.
2. Розсікти інгредієнти в чаші мультиварки відповідно до програми приготування та вставте її в корпус приладу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і рівно стискається з нагрівальним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварки або клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Для виходу з режиму очікування натисніть кнопку «Меню». Виберіть необхідну програму приготування за допомогою кнопок «Час/+» і «Мин/-» (відповідний індикатор програми на дисплеї мерехтінням). Підтвердьте вибір програми повторним натисненням кнопки «Меню».

i У програмі «МУЛЬТИПОВАР» після підтвердження вибору програми ви можете встановити бажану температуру приготування. Для збільшення стандартного значення використовуйте кнопку «Час/+», для зменшення – кнопку «Мин/-». Для завершення налаштування температури натисніть кнопку «Меню».

5. Для зміни стандартного часу приготування використовуйте кнопки «Час/+» і «Мин/-». За необхідності встановіть час відстрочки старта.
6. Для запуску програми приготування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори кнопок «Старт» і «Отмена/Разогрев». Зворотний відлік часу приготування, залежно від вибраної програми приготування, почнеться відразу після натиснення кнопки «Старт» або після досягнення необхідної температури в чаші.
7. За необхідності можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву, натиснувши кнопку «Старт». Згасне індикатор кнопки «Отмена/Разогрев». Повторне натиснення кнопки «Старт» знову увімкне дану функцію. Функція автопідігріву недоступна під час використання програм «ЙОГУРТ» і «ЭКСПРЕСС».
8. Про завершення програми приготування вас оповістить звуковий сигнал на дисплеї з'явиться напис «Енд». Далі, залежно від вибраної програми, над опоточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (горить індикатор кнопки «Отмена/Разогрев» і напис Подогрев на дисплеї) або в режим очікування.

9. Щоб скасувати введenu програму, перервати процес приготування або автопідігріву, натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Разогрев».



Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданою до мультиварки REDMOND RMC-M4510 кулінарної книги, що створена спеціально для цієї моделі. Відповілі рецепти ви також можете знайти на сайті ua.multivarka.pro.

Якщо, на вашу думку, вам не вдалося досягти бажаного результату на звичайних автоматичних програмах, використовуйте універсальну програму «МУЛЬТИПОВАР», яка відкриває величезні можливості для ваших кулінарних експериментів.

Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Дана програма призначена для приготування страв за заданими користувачем параметрами температури й часу приготування. Завдяки програмі «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M4510 зможе замінити цілу низку кухонних приладів і дозволить приготувати страву практично за будь-яким рецептом, знайденим у старій кулінарній книзі або взятим з Інтернету.



Якщо температура приготування страви не перевищує 80°C, функція автопідігріву буде вимкнено без можливості увімкнення вручну.

У програмі «МУЛЬТИПОВАР» стандартний час приготування становить 30 хвилин, температура приготування – 100°C. Діапазон ручного встановлення температури в програмі становить 35-170°C із кроком у 5°C. Діапазон ручного встановлення часу – від 2 хвилин до 15 годин із кроком в 1 хвилину.



УВАГА! Задля безпеки у разі встановлення температури понад 130°C час приготування буде обмежено 2 годинами.

Програма «ПЛОВ»

Програма призначена для приготування різних видів плову. Стандартний час приготування в програмі становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «НА ПАРУ»

Призначена для приготування м'яса, птиці, риби, овочів і багатокomпонентних страв на парі. Стандартний час приготування в програмі становить 30 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин із кроком у 5 хвилин.

Для приготування в даній програмі використовуйте спеціальний контейнер (входить до комплекту):

1. Налийте в чашу 400-800 мл води. Встановіть у чашу контейнер для приготування на парі.
2. Відміряйте та підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх у контейнері та вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що чаша швидко стискається з нагрівальним елементом.
3. Дотримуйтеся вказівок пунктів 3-8 загального порядку дій під час використання автоматичних програм.



Після закінчення води та досягнення достатньої щільності пари в чаші прилад подасть звуковий сигнал. Почнете зворотний відлік часу роботи програми приготування.

Програма «СУП»

Призначена для приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів із м'яса, риби, птиці або овочів. Стандартний час приготування в програмі становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком у 5 хвилин.



Перед виходом на робочі параметри прилад подасть звуковий сигнал. Відкрийте кришку приладу й змініть пінку з супу.

Програма «МАКАРОНЫ»

Програма передбачає доведення води до кипіння, завантаження інгредієнтів і їхнє подальше приготування. Про момент закипання води та необхідність завантаження продуктів вас оповістить звуковий сигнал. Зворотний відлік часу приготування почнеться після повторного натиснення кнопки «Старт».

Стандартний час приготування в програмі становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 хвилини до 1 години з кроком в 1 хвилину. Функції «Отсрочка старта» й «Автоподогрев» в даній програмі недоступні.



Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макаронів, пельменів тощо) утворюється піна. Щоб запобігти її можливу витіканню за межі чаші, відкрийте кришку через декілька хвилин після завантаження продуктів в киплячу воду.

Програма «МОЛОЧНА КАША»

Призначена для приготування каші з використанням пастеризованого молока малої жирності. Стандартний час приготування в програмі становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком в 1 хвилину.

Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується перед приготуванням виконувати наступні дії:

- ретельно промити всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно тощо), поки вода, що зливається в процесі, не стане прозорою;
- перед приготуванням змішувати чашу мультиварки верховим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками з книги рецептів (зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно);
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.



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

Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНА КАША» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «МУЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C. Кількість інгредієнтів і час приготування встановіть відповідно до рецепта.

Програма «ТУШЕНИЕ»

Призначена для приготування гуляшу, печені та ragu. Стандартний час приготування в програмі становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин із кроком у 5 хвилин.

Програма «ВЫПЕЧКА»

Призначена для приготування кексів, запіканок і пирогів з дріжджового тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 50 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 4 годин із кроком у 10 хвилин.



Готовність бісквіта можна перевірити, встромивши в нього дерев'яну паличку (зубочистку). Якщо на ній після виймання не залишиться налиплилого тіста — бісквіт готовий.

Під час приготування вилічки рекомендується вимкити функцію автоматичного підігрівання страви. Готовий продукт виймайте з мультиварки відразу після приготування, щоб він не став вологим. Якщо це не можливо, можна залишити продукт в мультиварці на негривалій час з уникненням автопідігрівом.

Програма «ЖАРКА»

Призначена для смаження м'яса, птиці, риби та багатокomпонентних страв. Стандартний час приготування в програмі становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години із кроком в 1 хвилину. Функція відстрочки старта в даній програмі недоступна.

Після досягнення заданої температури приготування прилад подасть звуковий сигнал.



Для уникнення пригорання інгредієнтів рекомендуємо дотримуватися інструкції із книги рецептів і періодично помішувати вміст чаші. Перед повтoрним використанням програми «ЖАРКА» дайте приладу повністю охолонути. Рекомендується обсмачувати продукти з відкритою кришкою — це дозволить отримати хрустку скоринку.

Програма «ЙОГУРТ»

Призначена для приготування домашніх йогуртів і відстоювання тіста. Стандартний час приготування в програмі становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 30 хвилин до 12 годин із кроком у 30 хвилин. Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші. Функція автопідігріву в даній програмі недоступна.



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

Програма «ХЛЕБ»

Рекомендується для випікання різноманітних видів хліба з пшеничного борошна та з додаванням житнього. Програма передбачає повний цикл приготування — від вистоявання тіста до випікання. У програмі стандартний час приготування становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин із кроком установки в 5 хвилин.

Максимальний час роботи функції «Автоподогрев» у даній програмі обмежений 3 годинами. Не рекомендується використання функції «Отсрочка старта», оскільки це може вплинути на якість випічки. Необхідно враховувати, що впродовж першої години роботи програми йде вистоявання тіста, а потім — безпосередньо випікання. Перш ніж використати борошно, його рекомендується просіяти для насичення киснем і усунення домішок. Для скорочення часу та спрощення приготування рекомендуємо використовувати готові суміші для приготування хліба.



Під час закладання інгредієнтів стежте за тим, щоб вони займали не більше ніж половину корисного об'єму чаші.

Під час встановлення часу приготування менше ніж 1 година після натиснення кнопки «Старт» почнеться процес випікання. Щоб хліб пропекся рівномірно, його необхідно перевернути після подавання приладом звукового сигналу.



УВАГА! Використовуйте кухонні рукавиці для виймання хліба з приладу. Не відкривайте кришку мультиварки на етапі вистоявання тіста! Від цього залежить якість продукту, що випікається.

Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Програма призначена для приготування тушкованого м'яса, рульки, а також пржеженого молока. Стандартний час приготування в програмі становить 3 години. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 12 годин із кроком у 10 хвилин.

Програма «ЭКСПРЕСС»

Програма призначена для приготування рису та розсіпчастих каш на воді. Програма передбачає автоматичне вимкнення після повного википання води.

Можливість ручного встановлення часу приготування, а також функції «Отсрочка старта» й «Автоподогрев» в даній програмі недоступні. Для запуску програми приготування в режимі очікування натисніть кнопку «Старт». Спалахнуть індикатори режиму приготування і підсвітяться кнопки «Старт». Почнеться виконання встановленої програми.

III. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «НА ПАРУ».
- Не варто залишати в закритій мультиварці чашу з приготованою їжею або наповнену водою більш ніж на 24 години. Чашу з готовою стравою ви можете зберігати в холодильнику та за необхідності розігріти їжу в мультиварці, використовуючи функцію розігрівання.
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включачки нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолонув. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делікатні засоби для миття посуду.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або зубок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічні агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.



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

- Будьте обережні під час очищення gumових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню алюмінієву кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делікатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досука.

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як ручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

У разі сильного забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досука, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення внутрішньої алюмінієвої кришки

1. Відкрийте кришку мультиварки.
2. У нижній частині внутрішнього боку кришки одночасно натисніть до

центру два пластмасові фіксатори. Не докладаючи зусилля, потягніть внутрішню алюмінієву кришку трохи на себе та вниз, щоб вона від'єдналася від основної кришки.

3. Протріть поверхні обох кришок вологою кухонною серветкою або губкою. За необхідності вимийте зняту кришку під струменем води, використовуючи засіб для миття посуду. Використовувати посудомийну машину в даному випадку не варто.
4. Витріть обидві кришки досуха.
5. Вставте алюмінієву кришку у верхні пази. Поедняйте знімну алюмінієву кришку з основною кришкою. З невеликим зусиллям натисніть на фіксатори до клацання.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлений в спеціальному гнізді на верхній кришці приладу і складається із зовнішнього та внутрішнього кожухів.

1. Обережно потягніть зовнішній кожух за виступ у заглибленні кришки вгору й на себе.
2. Натисніть на пластмасовий фіксатор на нижньому боці клапана та зніміть внутрішній кожух.
3. За необхідності обережно вийміть гумки клапана. Промийте всі частини клапана.
4. Здійсніть складання в зворотному порядку: вставте гумки на місце, поєднайте фіксатори основної частини клапана з відповідними петлями на внутрішньому кожусі і поєднайте кожухи до клацання. Щільно встановіть паровий клапан в гніздо на кришці приладу.

УВАГА! Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте та не витягуйте її під час зняття, очищення та встановлення.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скучується в спеціальній порожнині на корпусі приладу доволка чаші. Після кожного використання мультиварки видаляйте конденсат, що залишився в порожнині доволка чаші, за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потрапляння рідини, частинок їжі або сміття всередині робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхні робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

STOP *Перш ніж очищувати робочу камеру мультиварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолонув!*

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потрапляння чужорідних тіл у заглиблення доволка центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискуючи на кожух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

i *У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.*

IV. МОЖЛИВІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХНЬОГО УСУНЕННЯ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
На дисплеї виникло повідомлення про помилку: E1-E4	Системна помилка, можливий вихід з ладу плати управління або нагрівального елемента	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку, увімкніть прилад у електромережу знову
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки	Переконайтеся, що знімний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку
	Несправна електрична розетка	Увімкніть прилад у справну розетку
Справа гогується значадо довол	В електромережі немає струму	Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
	М'як часів та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)	Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Чаша нерівно встановлена в корпусі приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочки їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Ущільнювальна гумка на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни

V. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

На даний виріб надається гарантія терміном на 2 роки з моменту його придбання. Протягом гарантійного періоду виготовлювач зобов'язується усунути шляхом ремонту, заміни деталей або заміни усього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або зборки. Гарантія набирає чинності тільки в тому випадку, якщо дата покупки підтверджена печаткою магазину і підписом продавця на оригінальному гарантійному талоні. Ця гарантія визнається лише в тому випадку, якщо виріб застосовується відповідно до інструкції з експлуатації, не ремонтувався, не розбирався і не був ушкоджений в результаті неправильного поводження з ним, а також збережена повна комплектистність виробу. Дана гарантія не поширюється на природний знос виробу і видаткові матеріали (фільтри, лампочки, антипригарні покриття, ущільнювачі і т.д.).

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

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

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

Упакування, керівництво користувача, а також сам прилад необхідно утилізувати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Виявляйте турботу про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом із звичайним побутовим сміттям.

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

Қауіпсіздік шаралары

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

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

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны таза-лау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.
 - Электр қоректену бауын есіктен немесе жылу көздерінің қасында жүргізбеңіз. Электр бауы бұралмауын және бүгілмеуін, өткір заттарға, жиһаздың бұрыштары мен шеттеріне тимеуін байқаңыз.
- STOP** *Есте сақтаңыз: электр қоректену кабелін кездейсоқ зақымдасаңыз, кепілдік шарттарына сәйкес келмейтін ақауларға, сонымен қатар электр тоғының соғуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Зақымданған электр бауы сервис-орталықта жылдам ауыстыруды талап етеді.*
- Аспапты жұмсақ бетке орнатпаңыз, оны жұмыс кезінде жаппаңыз – бұл құрылғының қызуына және бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін.
 - Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салына-

ды – 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 күтімі” қараңыз).

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

- Бұйым қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғалардың байқауында болмаған балалардың, тиісті біліктілік пен тәжірибесі жоқ, сонымен қатар физикалық, сенсорлық, ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдардың пайдалануына арналмаған. Балаларды қосылып тұрған аспаптың қасында қараусыз қалдырмаңыз.

- Аспапты өздігіңізбен жөндеуге немесе құрылымына өзгеріс енгізуге тыйым салынады. Қызмет көрсету және жөндеу бойынша барлық жұмыстарды авторландырылған сервис-орталық жасауы керек. Біліксіз жасалған жұмыс аспаптың бұзылуына, жарақат пен мүлік зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін.

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

Техникалық сипаттамалары

Үлгі.....	RMC-M4510	Таба жабындысы, күйікке қарсы, керамикалық Anato®
Қуаты.....	860-1000 Вт	Дисплей.....LED
Кернеуі.....	220-240 В, 50 Гц	Бу клапаны.....
Таба көлемі.....	5 л	Шешімелі ішкі қақпақ.....

Бағдарламалар

1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИАСПАЗ)	6. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТ БОТКАСЫ)	11. ХЛЕБ (НАН)
2. ПЛОВ (ПАЛАУ)	7. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)	12. ТОМЛЕНИЕ (ЖҰМСАРУ)
3. НА ПАРУ (БУДА)	8. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)	13. ЭКСПРЕСС (ЭКСПРЕСС)
4. СУП (КӨЖЕ)	9. ЖАРКА (КУЫРУ)	
5. МАКАРОНЫ (МАКАРОН)	10. ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)	

Функциялар

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (бағдарламаның жұмысы барысында әзірлеу уақыты мен температурасын теңшеу)..... бар	Автоысытуды алдын ала өшіру..... бар
Дайын тағам температурасын ұстау (автоысыту).....12 сағатқа дейін	Тағамды ысыту.....12 сағатқа дейін
	Стартты шегеру.....24 сағатқа дейін
	Дыбыс сигналдарын өшіру..... бар

Жинағы

Мультипісіргіш..... 1 дана	Таба қысқышы..... 1 дана
RV-C502 табасы..... 1 дана	«120 рецепт» кітабі..... 1 дана
Буда әзірлеу контейнері..... 1 дана	Ожау/қасық ұстағышы..... 1 дана
Ожау..... 1 дана	Пайдалану бойынша нұсқаулық..... 1 дана
Жалпақ қасық..... 1 дана	Сервистік кітапша..... 1 дана
Өлшеу стаканы..... 1 дана	Электрқоректену бауы..... 1 дана

Өндiруi өз өнiмiн жақсарту барысында өзгерiстер туралы қосымша хабарлама бұйымның дизайны, жинағы, сонымен қатар техникалық сипаттамаларына өзгерiстердi енгiзуге құқылы.

Мультипісіргіш құрылымы A1

1. Аспап қақпағы	7. Дисплей бар басқару панелі	13. Буда әзірлеу контейнері
2. Тығыздайтын сакина	8. Корпус	14. Ожау мен қасық ұстағышы
3. Шешімелі ішкі қақпақ	9. Тасымалдау тұтқасы	15. Өлшеу стаканы
4. Бу шығаратын тесік	10. Шешімелі бу клапаны	16. Таба қысқышы
5. Таба	11. Жалпақ қасық	17. Электрқоректену бауы
6. Қақпақты ашатын түймешік	12. Ожау	

Басқару панелі A2

1. «Отмена/Разогрев» («Отмена/Разогрев») түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру, әзірлеу бағдарламасы жұмысын үзу, пайдаланушылық теңшелімдерді түсіру.
2. «Отсрочка» («Отсрочка») түймешігі – стартты шегеруді орнату режимін қосу.
3. «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты әзірлеу бағдарламасын таңдау.
4. Дисплей.
5. «Мин/→» («Мин/→») түймешігі – әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде минут мәндерін таңдау.
6. «Час/←» («Сағат/←») түймешігі – әзірлеу уақытын орнату және стартты шегеру режимдерінде сағат мәндерін таңдау.
7. «Старт» («Старт») түймешігі – тапсырылған әзірлеу режимін қосу.

Дисплей құрылымы A2

- | | |
|--|---|
| a. Автоматты бағдарламалардың индикаторлары. | f. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасының индикаторы. |
| b. Стартты шегеру режимінің индикаторы. | g. Ысыту режимінің индикаторы. |
| c. Әзірлеу режимінің индикаторы. | h. Дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы. |
| d. Уақыт мәнінің индикаторы. | i. Температура мәнінің индикаторы. |
| e. Автоысыту режимінің индикаторы. | |

I. АЛҒАШҚЫ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бұйымды орамынан шығарып, барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

⚠ Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орынында міндетті түрде сақтаңыз! Бұйымда сериялық нөмірі жоқ баспа, кепілдік қызмет көрсету құқығынан автоматты түрде айырыласыз.

Тасымағалаған немесе төмен температураларда сақтаған соң аспапты қосар алдында кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау қажет.

Электр бауды толық жайыңыз. Аспап корпусын ылғал матамен сүртңіз. Шешімелі бөлшектерді сабынды сумен жуыңыз, аспаптың барлық элементтерін электр желіге қосар алдында мұқият кептіріңіз.

Аспапты бу клапанынан шығатын ыстық бу тұсқағаз, декоративті жабындылар, электрондық аспаптар мен жоғары ылғалдылық пен температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттарға немесе материалдарға тымейтіндей қатты тегіс қалыңдықпен бетке орнатыңыз.

Әзірлеудің алдында мультипісіргішті сыртқы және көзге көрінетін ішкі бөлшектерінде зақым, жарық және басқа ақау жоқтығына көз жеткізіңіз. Табақ пен қыздыру элементі арасында бөтен зат болмауы керек.

II. МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Сағатты теңшеу

Аспапты электржеліге қосыңыз. «Час/+» немесе «Мин/-» түймешігін басып ұстаңыз. Дисплейде ағымдағы уақыт индикаторы жыпылықтай бастайды. Сағат мәнін орнату үшін «Час/+» түймешігін, минут мәнін орнату үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланысты көбейеді. Ең үлкен мән болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз. Ағымдағы уақытты орнату аяқталғанда панельдегі түймешіктерді 5 секунд ішінде баспаңыз. Теншелімдер автоматты түрде сақталады.

Дыбыс сигналдарын өшіру

Дыбыс сигналдарын өшіру үшін «Меню» түймешігін кез келген режимде басатын ұстаңыз. Дисплейде дыбыс сигналдарын өшіру индикаторы жанады. Дыбыс сигналдарын қосу үшін «Меню» түймешігін қайта басып ұстаңыз.

Әзірлеу уақытын орнату

REDMOND RMC-M4510 мультипісіргішінде «ЭКСПРЕСС» бағдарламасынан басқа, әр бағдарлама үшін әзірлеу уақытын өзіңіз орната аласыз. Тапсырылған уақыттың өзгеру қадамы мен ықтимал диапазоны таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты.

Автоматты бағдарлама таңдалып, «Меню» түймешігі басылған соң сағат мәнін орнату үшін «Час/+» түймешігін және минут мәнін орнату үшін «Мин/-» түймешігін пайдаланыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланысты өзгереді. Параметрдің ең үлкен мәні болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.

ⓘ Кейбір автоматты бағдарламаларда орнатылған әзірлеу уақытының есебі тек аспап тапсырылған жұмыс температурасына шыққан соң басталады. Мысалы, суық су қайтылып, «НА ІАРУ» бағдарламасында әзірлеу уақыты 5 минут орнатылса, бағдарламаның іске қосылуы мен тапсырылған әзірлеу уақытының керісінше есебі тек су қайнап, табада жеткілікті тығыз бу қалыптасқан соң басталады. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында

орнатылған уақыттың есебі су қайнап, «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады.

Бағдарлама стартын шегеру

«Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы тағам дайын болуы керек уақытты тапсыруға мүмкіндік береді (бағдарлама жұмысы уақытын ескеріп). Стартты шегеруді ең ұзақ уақыты 24 сағат құрайды. Стартты әдепкі шегеру уақыты бағдарламаның жұмыс уақыты мен мультипісіргішке жұмыс параметрлерге шығу үшін қажетті уақыты құрайды (егер бұл бағдарламаның зауыт теншелімдерімен қарастырылса). Стартты шегеру уақытын орнату қадамы — 1 минут.

Автоматты бағдарламаны таңдауды растаған соң стартты шегеру уақытын өзгерту үшін «Отсрочка» түймешігін басыңыз. Сағат мәндерін көбейту үшін «Час/+» түймешігін басыңыз. Минут мәнін өзгерту үшін «Мин/-» түймешігін пайдаланыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланысты өзгереді. Параметрдің ең үлкен мәні болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.

ⓘ «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы жұмыс істеп тұрғанда дисплейде ағымдағы уақыт мәні көрінеді. Тағам дайын болу уақытын көру үшін «Отсрочка» түймешігін басып ұстаңыз. Стартты шегеру функциясы «ЖАРҚА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламаларынан басқа, барлық автоматты түрде әзірлеу бағдарлама үшін қол жетімді.

ⓘ Егер рецептке тез бұзылатын азық (жұмыртқа, сүт, ет, ірімшік және т.б.) болса, «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясын пайдалануға кеңес берімейді.

Дайын тағам температурасын ұстау (автосыту)

Осы функция әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен бірден автоматты түрде қосылады және дайын тағам температурасын 70-75°C арасында 12 сағат ішінде ұстай алады. Автосыту жұмыс істеп тұрғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін индикаторы жанады, дисплейде «Подогрев» («Ысыту») индикаторы мен осы режимде жұмыс істеудің тұра есебі көрінеді.

Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстап, автосытуды өшіруге болады.

Автосытуды алдын ала өшіру

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автосытуды қосқан ылғи дұрыс болмайды. Мұны есепке алғанда, REDMOND RMC-M4510 мультипісіргішінде «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясының немесе негізгі әзірлеу бағдарламасының жұмыс кезінде бұл функцияның адын ала өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Бұл үшін бағдарламаның жұмыс кезінде «Старт» түймешігін басыңыз. Автосытуды жанадан қосу үшін «Старт» түймешігін қайта басыңыз.

ⓘ «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда және «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу температурасы 80°C төмен орнатылғанда автосыту функциясы қол жетімді емес.

Тағамды ысыту

REDMOND RMC-M4510 мультипісіргішін суық тағамды ысыту үшін пайдалануға болады. Бұл үшін:

1. Азық-түлікті табаға салыңыз, оны мультипісіргіш корпусына қойыңыз.
2. Қақпақты жауып, аспапты электр желісіне қосыңыз.
3. «Отмена/Разогрев» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаңыз. Дисплей мен түймешік тіксті индикаторлар жанады. Таймер ысыту уақытын тура есептей бастайды.

Аспап тағамды 70-75°C ысытады және ыстық күйінде 12 сағат ішінде ұстай-

ды. Қажет болғанда «Отмена/Разогрев» түймешігін басып және тиісті индикаторлар өшкенінше бірнеше секунд ұстап, ысытуды тоқтатуға болады.



Мультипісіргіш автосытуды және ысыту функциялары арқасында азықты ыстық күйде 12 сағатқа дейін сақтай алады, алғашта тағамды ыстық күйде екі-үш сағаттан артық ұстауға кеңес бермейді, өйткені бұл кезеңде оның дәмін өзгертуі мүмкін.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» жаңа функциясымен аспаздық шығармашылық үшін өзіңізге көбірек мүмкіндік ашыңыз! Егер «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы бағдарламаның жұмыс параметрлерін оны қосуға дейін тапсыруға мүмкіндік берсе, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын пайдаланып, теншелімдерді тұра әзірлеу уәдерісі кезінде өзгерте аласыз.

Сіз кез келген бағдарлама жұмысын дәл сіздің қалауыңызға сәйкес келетіндей теңшей аласыз. Көжеңің суы қайнап аздайды ма? Сүт ботқасы тасыды ма? Көкөніс өте ұзақ әзірлене ма? Сіз плиттада немесе пісіру шақнянда әзірленгенді, бағдарлама жұмысын үзбей, әзірлеу температурасы мен уақытын өзгертіңіз.



ⓘ «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясын тек әзірленген кезде пайдалануға аласыз. «ЭКСПРЕСС» бағдарламасы пайдаланылған кезде «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясының жұмысы мен «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясының жұмыс параметрлерін шығуды қуту қол жетімді емес.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы пайдаланылғанда температура 35 тен 170°C дейінгі диапазонда 1°C қадамымен өзгеруі мүмкін. Әзірлеу уақытының ықтимал диапазоны таңдалған бағдарламаға байланысты. Өзгеріс қадамы — 1 минута.



ⓘ «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» функциясы әртүрлі әзірлеу бағдарламасын қамтитын күрделі рецептер бойынша тағамды әзірленгенді, әсіресе пайдалы болуы мүмкін (мысалы, зәлуыбы, бефстроганов, сорпа мен өзбені әртүрлі рецептер бойынша, әжемді және т.б. әзірленген).

Әзірлеу температурасын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс кезінде «Меню» түймешігін басыңыз. Дисплейде температура мәнін индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті температураны орнатыңыз. Көбейту үшін «Час/+» түймешігін, азайту үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып, ұстаңыз. Ең үлкен (ең аз) мән болғанда орнату диапазонның басынан жалғасады.
3. Басқару панеліндегі түймешіктерді 5 секундтың ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.



ⓘ Әзірлеу температурасы 130°C жоғары орнатылып тұрғанда қызпәт кетуден қорғану үшін бағдарламаның ең ұзақ жұмыс істеу уақыты екі сағаттан шектелмей («ВЫПЕЧКА» бағдарламасынан басқа), «ЙОГУРТ» автоматты бағдарламасы пайдаланылғанда әзірлеу температурасы өзгерту функциясы қол жетімді емес.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін:

1. Әзірлеу бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезінде «Меню» түймешігін екі рет басыңыз. Дисплейде уақыттың мән индикаторы жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті әзірлеу уақытын орнатыңыз. Мәнді 1 сағат қадамымен көбейту үшін «Час/+» түймешігін басыңыз, 1 минут қадамымен көбейту үшін «Мин/-» түймешігін басыңыз. Сағат және минут мәндері біріне бірі байланысты өзгереді. Ең үлкен мән болғанда орнату диапазон басынан жалғасады. Мәнді тез өзгерту үшін қажетті түймешікті басып ұстаңыз.
3. Басқару панеліндегі түймешіктерді 5 минуттың ішінде баспаңыз. Өзгерістер автоматты түрде сақталады.



ⓘ Егер әзірлеудің уақыт мәні 00:00 орнатылса, бағдарлама жұмысы тоқтайды.

KAZ

Автоматты бағдарламалар пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі

1. Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз (өлшеңіз).
2. Ингредиенттерді мультипісіргіш табасына әзірлеу бағдарламасына сәйкес салыңыз және оны аспаптың ішіне қойыңыз. Суықтықты қоса, барлық ингредиенттер табаңның ішік бетіндегі ең жоғары бөлігден төмен болғанын байқаныз. Таба қисаймай орнатылғанын және қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Мультипісіргіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желісіне қосыңыз.
4. Күту режимінен шығу үшін «Меню» түймешігін, «Час/+» және «Мин/-» түймешіктері көмегімен қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз (дисплейде бағдарламаның тиісті индикаторы жыпылықтайтын болады). «Меню» түймешігін қайта басып, бағдарлама таңдауын растаңыз.

i «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында бағдарлама таңдаудан расталған соң қажетті әзірлеу темпериатурасы орната аласыз. Әдепті орнатылған мәнді көбісі үшін «Час/+» түймешігін, азайту үшін «Мин/-» түймешігін пайдаланыңыз. Температураны теңшеуді ақтау үшін «Меню» түймешігін басыңыз.

5. Әдепкі орнатылған әзірлеу уақытын өзгерту үшін «Час/+» және «Мин/-» түймешіктерін пайдаланыңыз.
6. Қажет болғанда старты шегеру уақытын орнатаңыз.

i «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясы «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда қол жетімсіз.

7. Әзірлеу бағдарламасын іске қосу үшін «Старт» түймешігін басыңыз. «Старт» және «Отмена/Разогр» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу уақытының керісінше есебі, таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты, «Старт» түймешігі басылған соң бірден немесе табада қажетті температура болғанда басталады.

i Қажет болғанда «Старт» түймешігін басып, автоқыздыру функциясын алдын ала өшіруге болады. «Отмена/Разогр» түймешігінің индикаторы өшеді. «Старт» түймешігі қайта басылса, бұл функция қайта қосылады. «ЙОГУРТ» және «ЭКСПРЕСС» бағдарламалары пайдаланылғанда автоқыздыру функциясы қол жетімсіз.

8. Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы дыбыс сигналы хабарлайды, дисплейде «End» жазуы пайда болады. Арты қарай, таңдалған бағдарламаға немесе ағымдағы теңешіміздеге байланысты аспап автоқыздыру режиміне («Отмена/Разогр» түймешігінің индикаторы және дисплейде «Подогрев» («Ысыту») жазуы жанады) немесе күту режиміне ауысады.
9. Енгізілген бағдарламаны болдырмау, әзірлеу үдерісін немесе автосытыуды тоқтату үшін «Отмена/Разогр» түймешігін басып, бірнеше секунд ұстаның.

📖 Сапалы нәтиже шығару үшін REDMOND RMC-M4510 мультипісіргішіне іркен арнабы бұл үлгі үшін әзірленген аспаздық кітаптағы тағамды әзірлеу бойынша рецептерді пайдаландыңыз. Тиісті рецептерді www.multivarka.pro сайтында да таба аласыз.

Егер әдеттегі автоматты бағдарламаларда қажетті нәтижеге жете алмадың деп ойласаңыз, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз, ол сіздің аспаздық эксперименттеріңіз үшін көп мүмкіндік ашады.

«МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Осы бағдарлама пайдаланушы тапсырған температура параметрі мен әзірлеу уақыты бойынша тағамды әзірлеуге арналған. REDMOND RMC-M4510 мультипісіргіші «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасының арқасында бір қатар асханалық құралды алмастыра алады және екі аспаздық кітапта табылған немесе Интернеттен алынған сіз үшін қызық сіз жүзінде кез келген рецепт бойынша тағамды әзірлеуге мүмкіндік береді.

i Егер әзірлеу темпериатурасы 80°C аспаза, автосытыу функциясы қолмен қосылу мүмкіндігіңізсіз өшеді.

Әдепкі «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әзірлеу уақыты 30 минут, әзірлеу темпериатурасы 100°C құрайды. Бағдарламада темпериатураны қолмен орнату диапазоны 5°C қадамымен 55-170°C құрайды. Уақыты қолмен орнату диапазоны 1 минут қадамымен 2 минуттан 15 сағатқа дейін.

i НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Темпериатура 130°C жоғары орнатылғанда қауіпсіздік мақсатында әзірлеу уақыты екі сағатпен шектеледі.

«ПЛОВ» бағдарламасы

Бағдарлама әртүрлі палу түрлерін әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 35 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазоңда қолмен орнатуға болады.

«НА ПАРУ» бағдарламасы

Ет, құс еті, балық, көкөніс және құрамдасы көп тағамды бұда әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейінгі диапазоңда қолмен орнатуға болады.

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

1. Табаға 400-800 мл су құйыңыз. Табаға бұда әзірлеу контейнерін орнатыңыз.
2. Азық-түлікті рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз және контейнерге біркелкі салып, табаңы аспап корпусына қойыңыз. Таба қыздыру элементіне тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
3. Автоматты бағдарламаларды пайдаланғанда жыпылы әрекеттер тәртібінің 3-8 тармақтарының нұсқауларын ұстаныңыз.

i Су қайнаған соң және табада жеткілікті бұл тығыздығы болғанда аспап дыбыс сигналын шығарады. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есебі басталады.

«СУП» бағдарламасы

Сорпа, қатық, көкөністік және ет, балық, құс еті немесе көкөністік сұық кәже-лерін әзірлеуге арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 40 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 20 минуттан 8 сағатқа дейінгі диапазоңда қолмен орнатуға болады.

i Жұмыс параметріне өтер алдында аспап дыбыстық сигнал береді. Аспаптың қақпағын ашыңыз және сорпаңыз көбіні алып тастаңыз.

«МАКАРОНЫ» бағдарламасы

Бағдарлама суды қайнатуды, ингредиенттерді салуды және арты қарай әзірлеуді қарастырады. Су қайнау сәтін және азықты салу қажеттілігі туралы дыбыс сргналы ескертеді. Әзірлеу уақытының керісінше есебі «Старт» түймешігі қайта басылған соң басталады.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 8 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 2 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазоңда қолмен орнатуға болады. «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») және «Автоподогрев» («Автосытыу») функциялары бұл бағдарламада қол жетімсіз.

💡 Кейбір азық әзірленгенде (мысалы, макарон, түйшара және басқасы) көбік қалыптасады. Ол таба сыртына тасымау үшін азық-түлік қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.

«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы

Майы аз пастерленген сүтті пайдаланып, ботқаны әзірлеуге арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1

минут қадамымен 5 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейінгі диапазоңда қолмен орнатуға болады.

Сүт тасып кетпеу және қажетті нәтижеге жету үшін әзірлеудің алдында келе-сі әрекеттерді жасауға кеңес беріледі:

- дән тұтас барлық жармаңы (күріш, қарақұмық, тары және т.б.) төгілетін су мөлдірі алдығынша мұқият жуыңыз;
- әзірлеудің алдында мультипісіргіш табасына сары май жағыңыз;
- ингредиенттерді рецептке кітабының нұсқауларына сәйкес өлшеп, шамаластықты қатаң ұстаныңыз (ингредиенттердің мөлшерін қатаң түрде шамаластықпен азайтыңыз немесе көбейтіңіз);
- майы алынбаған сүт пайдаланылғанда оған 1:1 шамаластықпен су қосыңыз.

i Сүт пен жарма қасиеттері өңдіруші мен өндірілген жеріне байланысты ерекшеленуі мүмкін, бұл кей кезде әзірлеу нәтижесіне ықпал етеді.

Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже болмаса, «МУЛЬТИПОВАР» әмбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүт шықпаса, ең тиімді әзірлеу уақыты 95°C құрайды. Ингредиенттердің мөлшері мен әзірлеу уақытын рецептке сәйкес орнатыңыз.

«ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Гуляш, жаркое мен рагу әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 20 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазоңда қолмен орнатуға болады.

«ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Кекс, пісірме және ашытылған қамырдан пирог әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 50 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут қадамымен 20 минуттан 4 сағатқа дейінгі диапазоңда қолмен орнатуға болады.

💡 Бисквит дайындығын оған ағаш тақияның тығып, тексеруге болады (иш). Егер ол шығарылғанда үстіне жабықса қамыр болмаса, бисквит дайын.

Пісірмені әзірленгенде тағамды автоматты түрде ысыту функциясын өшіруге кеңес беріледі. Дайын азықты дымық болып қалмауы үшін, әзірленген соң бірден мультипісіргіштен шығарыңыз. Егер бұған мүмкіндік болмаса, автосытыуды қосып, азықты мультипісіргіштің ішіне бір-а мерзімге қалдыруға болады.

«ЖАРКА» бағдарламасы

Ет, құс еті, балық және көпшілік тағамды қуыруға арналған.

Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут қадамымен 5 минуттан 1 сағатқа дейінгі диапазоңда қолмен орнатуға болады. Бұл бағдарламада старты шегеру функциясы қол жетімді емес.

i Тапсырылған әзірлеу темпериатурасы болғанда аспап дыбыс сигналын шығарады.

Ингредиенттер күйіп жабыспау үшін рецептер кітабындағы нұсқаулықтарды ұстануға және таба ішіндегіңіз оралыстырып тұруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасын қайта пайдаланудың алдында аспапты толық сытыңыз. Азықты ашық қақпақпен қуыруға кеңес беріледі – бұл қытырлақ қабықты қалыптастыруға мүмкіндік береді.

«ЙОГУРТ» бағдарламасы

Үйде жасалған йогурт әзірлеуге және қамырды тындыруға арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 8 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 30 минут қадамымен 30 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазоңда қолмен орнатуға болады. Ингредиенттерді салғанда олар табаның алдында көлемінің жартысынан көп алмайтынын байқаныз. Бұл бағдарламада старты шегеру функциясы қол жетімді емес.

i Йозурт әзірлеу үшін REDMOND RAM-G1 йозуртқа арналған арнайы банкалар жинағын пайдалана аласыз (жеке сатып алынады).

«ХЛЕБ» бағдарламасы

Бидай ұнынан және қара бидай ұны қосылған әртүрлі нан түрін пісіруге кеңес беріледі. Бағдарлама қамырды тындырудан пісіруге дейін толық әзірлеу айналмын қарастырады. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут қадамымен 10 минуттан 6 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

Бұл бағдарламада «Автоподогрев» («Автосыту») функциясының ең ұзақ жұмыс істеу уақыты үшін сағатпен шектелген, «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») функциясын пайдалануға кеңес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

Бағдарламаның бірінші жұмыс істеу уақыты ішінде қамыр тынығатын, одан кейін пісірудің өзі болатынын есепке алу керек. Иды пайдаланар алдында оны оттегіге қанықтыру және қоспаларды кетіру үшін елеуге кеңес беріледі. Уақытты қысқарту және әзірлеуді жеңілдету үшін нанды әзірлеудің дайын қоспаларын пайдалануға кеңес беріледі.

i Ингредиенттерді салғанда олар табаның пайдалы көлемінің жартысынан көп алмайтынын байқаныз.

Әзірлеу уақыты 1 сағаттан аз орнатылғанда «Старт» түймешігі басылған соң пісіру үдерісі басталады. Нан бір-кейкі пісу үшін оны аспап дыбыс сигналын шығарған соң аудару керек.

! **HAZAP АУДАРЫҢЫЗ!** Нанды аспаптан шығару үшін асханалық қолғапты пайдаланыңыз.

Мультипісіргіш қақпағын қамырды тындыру кезеңінде шпаныңыз! Бұған пісірілетін азықтың сапасы байланысты.

«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы

Бағдарлама бұқтырылған ет, рулық, сонымен қатар піскен сүтті әзірлеуге арналған. Әдепкі бағдарламада әзірлеу уақыты 3 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут қадамымен 5 минуттан 12 сағатқа дейінгі диапазонда қолмен орнатуға болады.

«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы

Бағдарлама суға күріш пен үгілмелі ботқа әзірлеуге арналған. Бағдарлама су толық қайнап біткен соң автоматты түрде өшуді қарастырады. Әзірлеу уақытын қолмен орнату мүмкіндігі, сонымен қатар «Отсрочка старта» («Стартты шегеру») және «Автоподогрев» («Автосыту») функциялары бұл бағдарламада қол жетімді емес.

Әзірлеу бағдарламасын күту режимінде іске қосу үшін «Старт» түймешігіңіз басыңыз. Әзірлеу режимінің индикаторлары және «Старт» түймешігінің жарық жанады. Орнатылған бағдарлама орындала бастайды.

III. АСПАП КҮТІМІ

Жалпы ережелер мен кеңестер

- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, сонымен қатар мультипісіргіште әзірлеген соң ас иісін кетіру үшін ішінде «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде жарты лимон өңдеуге кеңес беріледі.
- Жабды мультипісіргіште әзірлеген тағам бар немесе су толған ыдырды 24 сағаттан артық қалдырмау керек. Дайын тағамды бар табаны тондызкерамикалықта сақтай аласыз және қажет болғанда ысыту функциясын пайдаланып, тағамды мультипісіргіште ысыта аласыз (14 бет).
- Егер аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаныз, оны электр желісінен ажыратыңыз. Қыздыру дискісін қоса, жұмыс камера, таба, ішкі қақпақ пен бу клапаны таза және құрғақ болуы керек.
- Бұйымды тазалауға кірісудің алдында ол электр желісінен ажырап тұрғанына және толық суығанына көз жеткізіңіз. Тазалау үшін жұмсақ мата мен ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланыңыз.

STOP Аспапты тазалағанда қатты майлықты немесе субканы, абразивті пастаны пайдалануға Тыйым Салынады. Сонымен қатар, кез келген химиялық агрессивті немесе ақа түсетін заттар үшін қалдануға кеңес берілмеген басқа заттарды пайдалануға болмайды.

! Аспап корпусын суға батыруға немесе су ағыны астына салуға Тыйым Салынады!

- Мультипісіргіштің резина бөлшектерін тазалағанда мұқият болыңыз: олар зақымданса немесе майысса, аспап дұрыс жұмыс істемейді.
- Бұйым корпусын ластанған сайын тазалауға болады. Таба, ішкі алюминий қақпақ және шешілмелі булапаның аспапты пайдаланған сайын тазалау керек. Мультипісіргіште ас әзірлеу барысында қалыптасатын конденсатты құрлық пайдаланылған сайын кетіріңіз. Жұмыс камераның ішкі беттерін қажет болғанда тазалаңыз.

Корпусы тазалау

Бұйым корпусын жұмсақ ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен тазалаңыз. Жұмсақ тазалау құралын қолдануға болады. Корпуста ақаң су іздері мен айғаждарды болдырмау үшін оның бетін құрғатып сүртуге кеңес беріледі.

Табаны тазалау

Сіз табаны жұмсақ губка мен ыдысты жуу құралын пайдаланып, қолмен де, ыдыс жуатын машинада да тазалай аласыз (өндіруші кеңестеріне сәйкес). Қатты кірленгенге табаға жылы су құйып, біраз уақыт жібітіп қойыңыз, одан кейін тазалап шығыңыз. Табаны мультипісіргіш корпусына коодын алдында сыртқы бетін міндетті түрде кетіріп сүртіңіз. Табаны үнемі пайдаланғанда оның қыжже қарсы ішкі жабындысының түсі толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі таба ақауының белгісі болып табылмайды.

Ішкі алюминий қақпақты тазалау

1. Мультипісіргіш қақпағын ашыңыз.
2. Қақпақтың ішкі жағындағы төменгі бөлігінде екі пластмасса бекіткішті ортаға қарай бірге басыңыз. Ішкі алюминий қақпақты негізгі қақпақтан бөлінетіндей күш салмай, өзіңізге қарай төмен жаққа біраз тартыңыз.
3. Екі қақпақты беттерін ылғал асханалық майлықпен немесе губкамен сүртіңіз. Қажет болғанда шешілген қақпақты ыдыс жуу құралын пайдаланып, ағып тұрған суда жуыңыз. Ыдыс жуу машинасын бұл жағдайда пайдаланбау керек.
4. Екі қақпақты кетіріп сүртіңіз.
5. Алюминий қақпақты жоғарғы қуыстарға салыңыз. Шешілмелі алюминий қақпақты негізгі қақпақпен салыстырыңыз. Бекіткіштерді сыртыл естілгенше біраз күш салып басыңыз.

Шешілмелі бу клапанын тазалау

Бу клапаны аспаптың жоғарғы қақпағындағы арнайы ұяшыққа орнатылған және сыртқы және ішкі қабықтардан тұрады.

1. Сыртқы қабықты қақпақ қуысындағы шығыңқы жерден ұстап, жоғары және өзіңізге қарай абайлап тартыңыз.
2. Клапанның төменгі жағындағы пластмасса бекіткішті басып, ішкі қабықты шешіңіз.
3. Қажет болғанда клапан резиналарын абайлап шығарыңыз. Клапанның барлық бөліктерін жуыңыз.
4. Керісінше тәртіпте жинаңыз: резиналарды орнына салыңыз, клапанның негізгі бөлік бекіткіштерін жоғарғы қабықтағы тістіліктерге келтіріңіз және қабықтарды сыртыл естілгенше салыстырыңыз. Бу клапанын аспап қақпағындағы ұяшыққа тығыз орнатыңыз.

! **HAZAP АУДАРЫҢЫЗ!** Клапан резинасы майысып қалмауы үшін оны шешу, тазалау және орнату кезінде бурманы және тартпаныз.

Конденсатты кетіру

Осы үлгіде конденсат аспап корпусында таба айналысында арнайы қуыста жиналады. Мультипісіргіш пайдаланылған сайын таба айналысында қалған конденсатты асханалық майлықтың көмегімен кетіріңіз.

Жұмыс камерасын тазалау

Осы нұсқаулықтың нұсқалары қатаң ұстанғанда сұйықтық, аз бөліктері немесе коқыстың аспаптың жұмыс камерасының ішіне түсуі мүмкіндігі аз. Егер қаты ластанса, аспапты қате жұмысынан немесе аспап бузылуынан бас тарту үшін жұмыс камерасының беттерін тазалау керек.

! *Мультипісіргіштің жұмыс камерасын тазалаудың алдында аспап электр желісінен ажыратылып, толық суығанына көз жеткізіңіз!*

Жұмыс камерасының бүйірлік қабырғаларын, қыздыру дискісі бетін және орталық термоқадаға қабығын (қыздыру дискісінің ортасында орналасқан) ылғал (су емес) губкамен немесе майлықпен тазалауға болады. Егер сіз жуу құралын қолдансаңыз, кейін аз әзірлегенде керексіз иісті болдырмау үшін оның қалдықтарын мұқият кетіру керек.

Бөтен заттар орталық термоқадаға айналасындағы қуысқа түскенде оларды қадаға қабығына баспай, пиццетпен мұқият алып тастаңыз. Қыздыру дискісінің беті кетіргенде ылғал орташа қатты губканы немесе синтетикалық ыскермаикалық пайдалануға болады.

i Аспапты үнемі пайдаланғанда қыздыру дискісінің түсі уақыт өте келе толық немесе жартылай өзгеруі мүмкін. Бұл өзімен өзі құрлық ақауының белгісі болып табылмайды және оның дұрыс жұмысына әсер етпейді.

IV. ЫҚТИМАЛ АҚАПУЛАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Ақау	Ықтимал себептері	Жою әдісі
Дисплейде келесі қате туралы хабарлама туындады: E1-E4	Жүйелік қате, басқару платасы немесе қыздыру элемент істен шығуы мүмкін	Аспапты электр желісінен ажыратыңыз және суығаныз. Қақпағын тығыз жауып, аспапты электр желісіне қайта қосыңыз.

Аспап қосылмайды	Электроректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған		Шешілмей электр бауы аспаптағы тиісті ажыраткермикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз
	Электр розеткасы ақаулы		Аспапты жан розеткаға қосыңыз
	Электр розеткасында ток жоқ		Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
Табаға өте ұзақ әзірленеді	Электр желісінде қоректену жылылығы (тоқ кернеуінің деңгейі тұрақсыз немесе нормасынан төмен)		Электр желісінде тоқтың тұрақты кернеуін тексеріңіз. Егер ол тұрақсыз немесе нормасынан төмен болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз
	Таба мен қыздыру элементі арасына бөтен зат немесе бөлшектер түсті (қоқыс, жарма, ас кесектері)		Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Бөтен затты немесе бөлшектерді алып тастаңыз
	Таба мультипісіргіш корпусына қисық орнатылған		Табаны қисайтай тегіс орнатыңыз
Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады	Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысның сәйкесуі бұзылған	Таба аспап корпусына қисайтып орнатылған	Табаны қисайтай, тегіс қойыңыз
		Қақпақ тығыз жабылмаған немесе қақпақтың астына бөтен зат түсті	Қақпақ пен аспап корпусы арасында бөтен зат (қоқыс, жарма, ас кесектері) жоқтығын тексеріңіз, оларды алып тастаңыз. Мультипісіргіш қақпағын ықпай сыртыл естілгенше жабыңыз
		Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірленген, майысқан немесе зақымданған	Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін

V. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР


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

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

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

Өндіруші бекіткен аспаптың қызмет ету мерзімі бұйымның пайдаланылуы осы нұсқаулық пен қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес жүрі 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.

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

XAVFSIZLIK CHORALARI

- Texnika xavfsizligi talablari va mahsulotdan foydalanish qoidalariga rioya etilmasligi oqibatida kelib chiqqan no-sozliklar uchun ishlab chiqaruvchi javobgar bo'lmaydi.
 - Ushbu elektr jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
 - Asbobni elektr tarmog'iga ulashdan oldin uning kuchlanishi asbob elektr manbasining nominal kuchlanishi bilan mos kelish-kelmasligini tekshirib ko'ring (mahsulot texnik tavsifiga yoki unga zavodda o'rnatilgan taxtachaga qarang).
 - Asbob iste'mol qiluvchi quvvat uchun mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning – parametrlarning mos kelmasligi qisqa tutashish yuz berishiga yoki kabeldan o't chiqishiga olib kelishi mumkin.
 - Asbobni faqat zaminlashga ega bo'lgan rozetkalariga ulang – bu elektr toki urishidan muhofaza qilish majburiy talabi. Uzaytirgichdan foydalanayotganda u ham zaminlashga ega ekaniga ishonch hosil qiling.
- STOP** *DIQQAT! Asbob ishlayotganda uning qobig'i, kosasi va metallardan yasalgan detallari qiziydi! Ehtiyot bo'ling! Oshxonada qo'lqopidan foydalaning. Qaynoq bug'dan kuymaslik uchun asbob qopqog'ini ochayotganda u tomonga qarab engashmang.*
- Foydalanib bo'lgandan so'ng, shuningdek asbobni tozalayotganda yoki uni bir joydan boshqa joyga ko'chirayotganda rozetkadan uzib qo'ying. Elektr shnurini simdan emas, balki vilkadan ushlab, quruq qo'l bilan sug'urib oling.
 - Elektr manba shnurini eshik oralig'idan yoki issiqlik manbalari yaqinidan o'tkazib tortmang. Elektr shnuri chuvalanib va bukilib qolmasligini, o'tkir predmetlar, burchaklar va mebel qirrasiga tegmasligini kuzatib boring.
- STOP** *Yodda saqlang: elektr manba kabelining tasodifiy shikast-*

lanishi kafolat shartlariga mos kelmaydigan nosozliklarga, shuningdek elektr toki urishiga olib kelishi mumkin. Shikastlangan elektr kabeli servis-markazlarda shoshiling almashtirishni talab qiladi.

- Asbobni yumshoq yuzaga oʻrnatmang, asbob ishlayotgan paytda uning ustini yopmang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Asbobdan ochiq havoda foydalanish taqiqlangan – qurilma qobigʻining ichiga suv yoki begona predmetlar tushishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Asbobni tozalashdan oldin u elektr tarmogʻidan uzilgani va toʻliq soviganiga ishonch hosil qiling. Asbobni tozalash boʻyicha yoʻl-yoʻriqlarga qatʻiy rioya qiling.

STOP Asbob qobigʻini suv ichiga solish yoki uni oqar suv ostiga joylashtirish **TAQIQLANADI!**

- Ushbu jihoz jismoniy, asab yoki ruhiy jihatdan chetlanishlarga ega boʻlgan yoki tajribasi va bilimi yetarli boʻlmagan kishilar (jumladan bolalar) tomonidan foydalanish uchun moʻljallanmagan, bunday shaxslar ustidan nazorat olib borilayotgan yoki ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan ularga ushbu jihozdan foydalanish boʻyicha koʻrsatmalar berish oʻtka-

zilayotgan hollar bundan mustasno. Ularning jihoz, uning ehtiyot qismlari hamda uning qadogʻi bilan oʻynashlariga yoʻl qoʻymaslik uchun bolalar ustidan nazoratni amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat koʻrsatish bolalar tomonidan kattalar nazoratisiz oʻtkazilishi mumkin emas.

- Asbobni mustaqil taʼmirlash yoki uning konstruktsiyasini oʻzgartirish man etiladi. Asbobga xizmat koʻrsatish va uni taʼmirlash boʻyicha ishlarning barchasini maxsus servis-markaz bajarishi lozim. Noprofessional bajarilgan ish asbobning buzilishiga, jarohatlanish hamda mol-mulkning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

STOP Jihozdan istalgan turdagi nosozlik mavjud boʻlgan holda foydalanish taʼqiqlanadi.

Texnik xususiyatlari

Modeli.....	RMC-M4510	Jom qoplamasi.....	Anato® kuyishga qarshi sopol
Quvvati.....	860-1000 Wt	Display.....	LED
Kuchlanish.....	220-240 V, 50 Gts	Bugʻ klapani.....	olinuvchi
Jom hajmi.....	5 l	Ichki qopqoq.....	olinuvchi

Dasturlar

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIOSHPAZ)	6. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BOTQA)	10. ЙОГУРТ (YOGURT)
2. ПЛОВ (PALOV)	7. ТУШЕНИЕ (DIMLASH)	11. ХЛЕБ (NON)
3. НА ПАРУ (BUGʻDA)	8. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)	12. ТОМЛЕНИЕ (DIMLAB PISHIRISH)
4. СУП (SHORVA)	9. ЖАРКА (QOVURISH)	13. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)
5. МАКАРОНИ (MAKARONLAR)		

Funksiyalar

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (dasturning ishlash jarayonida tayyorlash vaqti va haroratini sozlash)..... bor	Avtomatik istitishni avvaldan oʻchirib qoʻyish..... bor
Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik istitish)..... 12 soatgacha	Taomlarni istitish..... 12 soatgacha
	Ishga tushirishni kechiktirish..... 24 soatgacha
	Tovush signallarini oʻchirish..... bor

Majmua to'plami

Multipishirgich	1 dona
RB-C502 jomi	1 dona
Bug'da tayyorlash uchun konteyner	1 dona
Chō'mich	1 dona
Yassi qoshiq	1 dona
O'lchov stakani	1 dona
Jom uchun qisqichlar	1 dona
«120 ta resept» kitobi	1 dona
Chō'mich/qoshiq uchun ushlagich	1 dona
Foydalanish bo'yicha qo'llanma	1 dona
Xizmat ko'rsatish kitobchasi	1 dona
Elektr ta'minot shnuri	1 dona

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

Multipishirgich tuzilishi A1

1. Jihoz qopqog'i
2. Zichlovchi halqa
3. Olinuvchi ichki qopqog
4. Bug' chiqishi uchun tiriqch
5. Jom
6. Qopqoqni ochish tugmachasi
7. Displeyli boshqaruv paneli
8. Korpus
9. Ko'tarish uchun dasta
10. Olinuvchi bug' klapani
11. Yassi qoshiq
12. Chō'mich
13. Bug'da tayyorlash uchun konteyner
14. Chō'mich va qoshiq uchun ushlagich
15. O'lchov stakani
16. Jom uchun qisqichlar
17. Elektr ta'minot shnuri

Boshqaruv paneli A2

1. «ОТМЕНА/ПАЗОРПЕ» («Bekor qilish/Isitish») tugmachasi – isitish funksiyasini yoqish/o'chirish, tayyorlash dasturi ishini to'xtatib qo'yish, kiritilgan parametrlarni bekor qilish.
2. «ОТРОЧКА» («Ishga tushirishni kechiktirish») tugmachasi – kechiktirilgan ishga tushirish vaqtini o'rnatish rejimini yoqish.
3. «МЕНЮ» («Menu») tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash.
4. Displey.
5. «МИН/→» («Daq/→») tugmachasi – tayyorlash va ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimlarida daqiqa qiymatini tanlash.
6. «ЧАС/↔» («Soat/↔») tugmachasi – tayyorlash va ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimlarida soat qiymatini tanlash.
7. «СРАТ» («Ishga tushirish») tugmachasi – berilgan tayyorlash rejimini yoqish.

Displaying tuzilishi A2

- a. Avtomatik dasturlar indikatorlari.
- b. Ishga tushirishni kechiktirish rejim indikatorlari.
- c. Tayyorlash rejimi indikatorlari.
- d. Vaqt qiymati indikatorlari.
- e. Avtomatik isitish rejimi indikatorlari.
- f. «ЭКСПРЕСС» dasturi indikatorlari.
- g. Isitish rejimi indikatorlari.

- h. Tovush signallarini o'chirish indikatorlari.
- i. Harorat qiymati indikatorlari.

I. FOYDALANISHNI BOSHLASHDAN AVVAL

Mahsulotni qadog'ingdan oling, barcha qadoqlash materiallari va reklama nakleykalarini olib tashlang.



Ogohlantiruvchi nakleykalar, ko'rsatkili nakleykalar (majjud bo'lsa) va uning korpusidagi mahsulot seriya raqami ko'rsatilgan yorliqni albatta o'z joyida saqlang! Mahsulotda seriya raqamining bo'lmasligi sizni unga kafolati xizmat ko'rsatishdan avtomatik ravishda mahrum qiladi.

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

Elektr shnurini to'liq yoying. Jihoz korpusini nam latta bilan arting. Olinuvchi detallarni sovutib sovutib bilan yuying, elektr tarmog'iga ulashdan avval jihazning barcha elementlarini yaxshilab qurtiring.

Jihazni qattiq tekis yuzaga shunday o'rnatdingki, bug' klapanidan chiqadigan qaynoq bug' gulqog'ozlar, bezakli qoplamlar, elektron jihazlar va ortiqcha namlik va haroratanid shikastlanishi mumkin bo'lgan boshqa buyumlar yoki materiallarga tushmasin.

Tayyorlashdan avval multipishirgich-tezpisirgichning tashqi va ko'zga ko'rinadigan ichki qismlarida shikastlanishlar, sining joylar va boshqa nuqsanlarning yoqligiga ishonch hosil qiling. Jom va daqiqa elementlari orasida begona buyumlar bo'lmasligi kerak.

II. MULTIPISHIRGICHDAN FOYDALANISH

Soatni sozlash

Jihazni elektr tarmog'iga ulang. «ЧАС/↔» yoki «МИН/→» tugmachasini bosing va ushlab turing. Displeyda joriy vaqt indikatorlari millitlay boshlaydi. Soat qiymatini o'rnatish uchun «ЧАС/↔» tugmachasini, daqiqa qiymatini o'rnatish uchun esa – «МИН/→» tugmachasini bosing. Soat va daqiqa qiymatlarining ortishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtning o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing. Joriy vaqtning o'rnatish niho-yasiga yetishi bilan 5 soniya davomida paneldagi tugmachalarni bosmang. Sozlanmalar avtomatik ravishda saqlanadi.

Tovush signallarini o'chirish

Tovush signallarini o'chirib qo'yish uchun istalgan rejimda «МЕНЮ» tugmachasini bosing va ushlab turing. Displeyda tovush signallarini o'chirish indikatorlari yonadi. Tovush signallarini qayta yoqib qo'yish uchun «МЕНЮ» tugmachasini bosing va ushlab turing.

Tayyorlash vaqtini o'rnatish

REDMOND RMC-M4510 multipishirgichi har bir dastur uchun tayyorlash vaqtini mustaqil o'rnatishi mumkin («ЭКСПРЕСС» dasturidan tashqari). Berilayotgan vaqtning o'zgarish qadami va mumkin bo'lgan diapazoni tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq bo'ladi.

Avtomatik tayyorlash dasturini tanlagan va «МЕНЮ» tugmachasini bosgandan keyin soat qiymatini o'rnatish uchun «ЧАС/↔» tugmachasidan, daqiqa qiymatini o'rnatish uchun esa – «МИН/→» tugmachasidan foydalaning. Soat va daqiqa qiymatlarining o'zgarishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Parametrlarning maksimal qiymatiga yetganda o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing.



Ayrim avtomatik dasturlarda o'rnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi faqat jihaz berilgan ish haroratiga chiqqandan keyin boshlanadi. Masalan, sovuq suv quyilsa va «НА ПАРУ» dasturida tayyorlash vaqti 5 daqiqaga o'rnatilsa, dasturini ishga tushirish va berilgan tayyorlash vaqtining teskari hisobi faqat suv qaynaganidan va jomda yetarli darajadagi zich bug' hosil bo'lgandan keyin boshlanadi. «МАКАРОНЫ» dasturida o'rnatilgan tayyorlash vaqtining hisobi faqat suv qaynaganidan va «Смапы» tugmachasi qayta bosilganidan keyingina boshlanadi.

Dasturni ishga tushirishni kechiktirish

Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasi taom tayyor bo'lishi kerak bo'lgan vaqtini berishga imkon beradi (dasturning ishlayotgan vaqtini hisobga olgan holda). Ishga tushirishni maksimal kechiktirish vaqti 24 soatni tashkil qiladi. Standart bo'yicha ishga tushirishni kechiktirish vaqti dasturning ishlayotgan vaqti va multipishirgich ishchi parametrlariga chiqishi uchun tanlab qilinadigan vaqtini (agar bu dasturning zavodda o'rnatilgan sozlamalarida ko'zda tutilgan bo'lsa) tashkil qiladi. Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish qadami – 1 daqiqa.

Ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'zgartirish uchun avtomatik dastur tanlovini tasdiqlagandan keyin «ОТРОЧКА» tugmachasini bosing. Soat qiymatini orttirish uchun «ЧАС/↔» tugmachasini bosing. Daqiqa qiymatini o'zgartirish uchun esa – «МИН/→» tugmachasini bosing. Soat va daqiqa qiymatlarining o'zgarishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Parametrlarning maksimal qiymatiga yetganda o'rnatish diapazonning boshidan boshlanadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosing va ushlab turing.



Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasi ishlayotgan vaqtda displeyda joriy vaqt qiymati namoyish qilinadi. Taom tayyorligi vaqtini ko'rish uchun «ОТРОЧКА» tugmachasini bosing va ushlab turing. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» va «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan boshqa barcha tayyorlash dasturlarida foydalanish mumkin.



Resept tarkibida tez buziluvchi mahsulotlar (tuxum, yangi sut, go'sht, pishloq va boshq.) mavjud bo'lgan hollarda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.

Tayyor taomlar haroratini ushlab turish (avtomatik isitish)

Bu funksiya tayyorlash dasturi ishi yakunlanishi bilan darhol isitish rejimi avtomatik ravishda yonadi va tayyor taom haroratini 12 soat davomida 70-75°C doirasida ushlab turadi. Avtomatik isitish ishlayotgan vaqtda «ОТМЕНА/ПАЗОРПЕ» tugmachasi indikatorlari yonadi, displeyda esa «ПОДРОС» indikatorlari va ushbu rejimdagi ishlayotgan vaqtning to'g'ri hisobi aks etiriladi.

Zarur bo'lgan hollarda «ОТМЕНА/ПАЗОРПЕ» tugmachasini bosgan va bir necha soniya ushlab turgan holda avtomatik isitishni o'chirib qo'yish mumkin.

Avtomatik isitishni avvaldan o'chirib qo'yish

Tayyorlash dasturi ishi yakunlangandan keyin avtomatik isitishni yoqib qo'yish har doim ham zarur bo'lmaydi. Shuni hisobga olgan holda REDMOND RMC-M4510 multipishirgichida ishga tushirishni kechiktirish funksiyasi yoki asosiy tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda bu funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish imkoniyati ko'zda tutilgan. Buning uchun dastur ishlayotgan vaqtda «СРАТ» tugmachasini bosing. Avtomatik isitish funksiyasini yana yoqish uchun «СРАТ» tugmachasini qayta bosing.



Avtomatik isitish funksiyasidan «ИЮЛТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan foydalanganda va «МУЛТИТОВАР» dasturida tayyorlash harorati 80°C dan pastga o'rnatilgan hollarda foydalanib bo'lmaydi.

Taomlarni isitish

REDMOND RMC-M4510 multipishirgichidan taomlarni isitish uchun foydalanish mumkin. Buning uchun:

1. Mahsulotlarni jomga joylashtiring, uni multipishirgich ko'pusiga o'rnatning.
2. Qopqoqni yoping, multipishirgichni elektr tarmog'iga ulang.
3. «Отмена/Паузере» tugmachasini bosib va bir necha soniya ushlab turing. Displaydagi va tugmachadagi tegishli indikatorlar yonadi. Taymer istishis vaqtining to'g'ri hisobini boshlaydi.

Jihoz taomni 70-75°C haroratgacha isitadi va uni 12 soat davomida issiq holda ushlab turadi. Zarur bo'lgan hollarda «Отмена/Паузере» tugmachasini bosgan va tegishli indikatorlar o'chmaguncha bir necha soniya ushlab turgan holda istishisni o'chirib qo'yish mumkin.



Avtomatik istishis va isitish funksiyalari tufayli multipishirgich mahsulotlarni 12 soatgacha isitilgan holda saqlab turlish mumkin, biroq bir taomlarni ikki-uch soatdan ortiq vaqt davomida isitilgan holda saqlashni tavsiya qilinmaydi, chunki aynan hollarda bu uning ta'mining o'zgarishlariga olib kelishi mumkin.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi

Yangi «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi bilan o'zingiz uchun pazardachilik ijodkorligining yanada ko'proq imkoniyatlarini oching! Agar «МУЛЬТИПОВАР» dasturi dastur parametrlarini u ishga tushungicha berishga imkon bersa, «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan foydalaning holda siz sozlanmalarni bevosita tayyorlash jarayonida o'zgartirishingiz mumkin.

Siz doimo har qanday dastur ishini aynan sizning xohishingizga mos bo'ladigan tarzda sozlashingiz mumkin. Shov'va qaynab keti qolayotmi? Suti! Bo'la qo'chib ketayotmi? Sabzavotlarga ko'pda tayyorlash xaddan tashqari ko'p vaqt olayotmi? Xuddi pilita yoki duvokkada tayyrlaganingiz kabi dastur ishini uzmagun holda haroratni yoki tayyorlash vaqtini o'zgartiring.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan faqat tayyorlash vaqtida foydalanishingiz mumkin. «ЭКСПРЕСС» dasturidan foydalanish vaqtida, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasi ishlayotgan va ishini parametrlarga chiqishni kutilayotgan vaqtda «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasidan foydalanilganda haroratni 1°C qadam bilan 35°C dan 170°C gacha bo'lgan diapazonda o'zgartirish mumkin. Tayyorlash vaqtining o'zgartirish diapazoni tanlangan dasturga bog'liq bo'ladi. O'zgartirish qadami – 1 daqiqa.



«МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» funksiyasi ayniqsa turli tayyorlash dasturlaridan birgalikda foydalanishni talab qiluvchi murakkab reseptlar bo'yicha taomlar tayyorlash vaqtida foydali bo'lishi mumkin (masalan, do'imlar, bejstragon, turli reseptlar bo'yicha sho'rvalar va pastalar, jem kabilarni tayyorlash vaqtida).

1. Tayyorlash haroratini o'zgartirish uchun:
2. Tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda «Меню» tugmachasini bosing. Displayda harorat qiymati indikatorlari mitiltlay boshlaydi.
3. Kerakli haroratni o'rnatning. Soat qiymatini o'rnatish uchun «Час/+» tugmachasini, daqiqa qiymatini o'rnatish uchun esa – «Мин/-» tugmachasini bosing. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing. Maksimal qiymatga yetganda vaqtning o'rnatilgan diapazonning boshidan boshlanadi.
4. Boshqaruv panelidagi tugmachalarni 5 soniya davomida bosmang. O'zgarishlar avtomatik ravishda saqlanadi.



Tayyorlash harorati 130°C dan balandaga o'rnatilganda ortiqcha qizib ketishdan himoya qilish uchun dasturining maksimal ishlash vaqti 2 soat bilan cheklanadi («ЕблПЕЧКА» dasturidan tashqari). «ЙОУРТ» avtomatik dasturidan foydalanilganda tayyorlash haroratini o'zgartirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun:

1. Tayyorlash dasturi ishlayotgan vaqtda «Меню» tugmachasini ikki marta bosing. Displayda vaqt qiymati indikatorlari mitiltlay boshlaydi.
2. Kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatning. Qiymatni 1 soat qadam bilan o'zgartirish uchun «Час/+» tugmachasini, 1 daqiqa qadam bilan o'zgartirish uchun esa – «Мин/-» tugmachasini bosing. Soat va daqiqa qiymatlarining

o'zgarishi bir-biriga bog'liq bo'lmagan holda sodir bo'ladi. Maksimal qiymatga yetganda vaqtning o'rnatilgan diapazonining boshidan boshlanadi. Qiymatni tez o'zgartirish uchun kerakli tugmachani bosib va ushlab turing.



Boshqaruv panelidagi tugmachalarni 5 soniya davomida bosmang. O'zgarishlar avtomatik ravishda saqlanadi.

Agar tayyorlash vaqti qiymati 00:00 ga o'rnatilsa, dasturining ishlashi to'xtatiladi.

Avtomatik dasturlaridan foydalanilganda harakatlarining umumiy tartibi

1. Kerakli masalliqarni tayyorlang (o'lchang).
2. Masalliqarni tayyorlash dasturiga muvofiq tarzda multipishirgich jomiga joylashtiring va uni jihaz korpusiga qo'ying. Barcha masalliqar, jumladan suyuqlikning jom ichki yuzasidagi maksimal belgidan ortib ketmasligini kuzatib boring. Jomning nuqsonlarsiz o'rnatilganligiga va qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Multipishirgich qopqog'ini tiqitilgan tovush chiqargan holda yoping. Jihazni elektr tarmog'iga ulang.
4. Kutish rejimidan chiqish uchun «Меню» tugmachasini bosing. «Час/+» va «Мин/-» tugmachalari yordamida kerakli tayyorlash dasturini tanlang (displayda dasturning tegishli indikatorlari mitiltlay boshlaydi). «Меню» tugmachasini qayta bosib bilan dastur tanlovini tasdiqlang.



«МУЛЬТИПОВАР» dasturida dastur tanlovini tasdiqlagandan keyin kerakli tayyorlash haroratini o'rnatishingiz mumkin. Standart bo'yicha o'rnatilgan qiymatni o'rnatirish uchun «Час/+» tugmachasini, kamaytirish uchun esa – «Мин/-» tugmachasini bosing. Haroratni sozlashni yakunlash uchun «Меню» tugmachasini bosing.

5. Standart bo'yicha o'rnatilgan tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun «Час/+» va «Мин/-» tugmachalaridan foydalaning.
6. Zarur bo'lgan hollarda ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatning.



«ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» va «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan foydalanilganda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

7. Tayyorlash dasturini ishga tushirish uchun «Старт» tugmachasini bosing. «Старт» va «Отмена/Паузере» tugmalarining indikatorlari yonadi. Tayyorlash vaqtining teskari hisobi tanlangan tayyorlash dasturiga bog'liq ravishda «Старт» tugmachasi bosilganidan keyin qo'ndirilgan yoki jomda kerakli haroratga erishilganidan keyin boshlanadi.



Zarur bo'lgan hollarda «Сноп» tugmachasini bosish orqali avtomatik istish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish mumkin. «Отмена/Паузере» tugmachasi indikatorlari o'chadi. «Сноп» tugmachasini qayta bosish ushbu funksiyani yana yopadi. «ЙОУРТ» va «ЭКСПРЕСС» dasturlaridan foydalanilganda avtomatik istish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

8. Tayyorlash dasturining yakunlanganligi to'g'risida sizni tovushli signal xabardor qiladi, displayda «Енд» yozuvi paydo bo'ladi. Keyin tanlangan dasturga yo'li joriy sozlanmalarga bog'liq ravishda jihaz avtomatik istish rejimiga («Отмена/Паузере» tugmachasi indikatorlari va displaydagi «Подогрев» yozuvi yonadi) yoki kutish rejimiga o'tadi.
9. Kiritilgan dasturni bekor qilish, tayyorlash yoki avtomatik istish jarayonini to'xtatish uchun «Отмена/Паузере» tugmachasini bosib va bir necha soniya ushlab turing.



Sifatli natijani olish uchun REDMOND RMC-M4510 multipishirgichiga ilova qilinadigan, ushbu model uchun maxsus ishlab chiqilgan pazardachilik kitobidan olingan taom tayyorlash bo'yicha reseptlardan foydalanishni taklif qilamiz. Tegishli reseptarni siz yana www.multipovar.pro saytidan ham topishingiz mumkin.

Agar sizningcha oddiy avtomatik dasturlarda kerakli natijaga erishilmagan bo'lsa, sizning pazardachilik tajribalaringiz uchun ukan imkoniyatlarini ochuvchi «МУЛЬТИПОВАР» universal dasturidan foydalaning.

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi harorat va tayyorlash vaqtining foydalanuvchi tomondan berilgan parametrlar bo'yicha taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. «МУЛЬТИПОВАР» dasturi tufayli REDMOND RMC-M4510 multipishirgichi bir qator oshxonaga jihazlarining o'rni egallashi va eski pazardachilik kitobidan topilgan yoki Internetdan olingan deryarli har qanday sizni qiziqitirgan resept bo'yicha taom tayyorlashiga imkon beradi har qanday.



Agar taom tayyorlash harorati 80°C dan oshmasa, avtomatik istish funksiyasi qo'lida yoqish mumkin bo'lmagan tarzda o'chirib qo'yiladi.

Standart holatda «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash vaqti 30 daqiqani, tayyorlash harorati esa – 100°C ni tashkil qiladi. Dasturda haroratni o'rnatish diapazoni 5°C qadam bilan 35-170°C ni tashkil qiladi. Vaqtni qo'lida o'rnatish diapazoni – 1 daqiqa qadam bilan 2 daqiqadan 15 soatgacha.



DIQQAT! Harorat 130°C dan balandaga o'rnatilgan hollarda xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida tayyorlash vaqti 2 soat bilan cheklanadi.

«ПЛОВ» dasturi

Dastur palovning turli turlarini tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 35 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin.

«НА ПАРУ» dasturi

Go'shtli taomlar, baliq, tovuuq go'shti, sabzavotlar va ko'p masallikli taomlarni bug'da tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin.

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

1. Jomga 400-800 ml suv quyung. Bug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatning.
2. Mahsulotlarni reseptga ko'ra o'lchang va tayyorlang, ularni konteynerga bir tekis yoying va jomni jihaz korpusiga qo'ying. Jomning qizdirish elementiga zich tegib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Avtomatik dasturlardan foydalanilganda harakatlarining umumiy tartibining 3-8-bandlariga amal qiling.



Suv qaynagandan va jomda bug'ning kerakli zichligiga erishilganidan keyin jihaz tovushli signal beradi. Tayyorlash dasturining ishlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.

«СУП» dasturi

Bulontar, go'sht, baliq, tovuuq go'shti yoki sabzavotlardan ziravorli, sabzavotti va sovuuq sho'rvalar tayyorlash uchun mo'ljallangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 40 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lida o'rnatish mumkin.



Tayyorlashning ishlash parametrlariga chiqishdan avval jihaz tovushli signal beradi. Jihaz qopqog'ini oching va sho'va ko'pigin olib tashlang.

«МАКАРОНЫ» dasturi

Dastur suvni qaynashgacha olib borish, masalliqarni solish va ularni keyingi tayyorlashni ko'zda tutadi. Suvning qaynaganligi va masalliqarni solish kerakligi to'g'risida tovushli signal xabar qiladi. Tayyorlash vaqtining teskari hisobi «Старт» tugmachasi qayta bosilgandan keyin boshlanadi.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 8 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturida ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik ititish funksiyalaridan foydalanib bo'lmaydi.



Ayrim mahsulotlarni (masalan, makaron, chuchvara) tayyorlaganda ko'pik hosil bo'ladi. Uning jomdan og'iq ketishining oldini olish uchun mahsulotlarni qay-nayotga suvga solingan bir necha daqiqa o'tqandan keyin qopqoqni ochib qo'yish mumkin.

«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi

Past darajadagi yog'likka ega bo'lgan tozalangan sutdan foydalanib bo'tqalar tayyorlash uchun mo'ljalangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soat 30 daqiqagacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Sutning qaynab ketishini oldini olish va kerakli natijaga erishish uchun tayyor-lashdan avval quyidagi harakatlarni bajarish tavsiya qilinadi:

- butun donni (guruch, grexicha, oqilgan tariy va boshq.) barcha yormalar-ni jarayoni qayayotilgan suv toza bo'lmaguncha yaxshilab yuvish;
- tayyorlashdan avval multipishirgich jomini sariyog' bilan yog'lash;
- reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga ko'ra masallqlarni o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qilish (masallqlar miqdorini qat'iy mutanosib tarzda kamaytirish yoki orttirish);
- qaymoq' olinmagun sutdan foydalanganda uni 1:1 nisbatda ichimlik suvi bilan aralashtrish.



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

Agar «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida kutilgan natijaga erishilmagan bo'lsa, «МУЛЬТИПОВАР» universal dasturidan foydalaning. Sutti bo'tqa tayyorlash uchun optimal harorat bo'lib 95°C hisoblanadi. Masallqlar miqdori va tayyorlash vaqtini reseptga ko'ra o'rnatning.

«ТУШЕНИЕ» dasturi

Gulyash, jarkoye va ragu tayyorlash uchun mo'ljalangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 12 soat-gacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«БЫПЕЧКА» dasturi

Achitqili xamidan kekslar, pishiriqlar va pirog'lar tayyorlash uchun mo'ljalangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 50 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 20 daqiqadan 4 soat-gacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.



Biskvitning tayyor bo'lganligini ungo yog'och kaltakchani (tishkovtagich) tibiq ko'rish orqali tekshirish mumkin. Agar u sug'urib olinsa va unda yopishgan xamir qolmasa – biskvit tayyor.

Pishiriq tayyorlaganda taomni avtomatik ititish funksiyasini o'chirib qo'yish tavsiya qilinadi. U nam bo'tib qolmasligi uchun tayyor mahsulotni darhol multipis-hirgichdan chiqarib oling. Agar buning iloji bo'lmasa, mahsulotni avtomatik ititish funksiyasi yo'qilgan holda multipishirgichda o't vaqtga qoldirishga yo'l qo'yiladi.

«ЖАПКА» dasturi

Go'sht, tovuq go'shti, baliq va ko'p masallqli taomlarni qovurish uchun mo'ljalangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturida ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Berilgan tayyorlash haroratiga erishilganda jihat tovushli signal beradi.

i *Masallqlarning kuyib ketishini oldini olish uchun reseptlar kitobidagi ko'rsatmalarga amal qilish va jihatdagi masallqlarni vaqit-vaqti bilan aralash-trib turishni tavsiya qilamiz. «ЖАПКА» dasturidan tukur foydalanishdan avval jihozni to'liq sovutib oling. Mahsulotlarni jihoz qopqoq'ini ochib qo'ygan holda qovurish tavsiya qilinadi – bu yaxshi qarsilad qoplarni olish-ga imkon beradi.*

«ЙОГУРТ» dasturi

Uy yogurtini tayyorlash va xamir tindirish uchun mo'ljalangan. Standart holat-da ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 30 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 30 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan dia-pazonda qo'lda o'rnatish mumkin. Masallqlarni solganda ularning jom foydali hajmining yarmidan ko'p qismini egallamasligini kuzatib turing. Bu dasturda avtomatik ititish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

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

«ХЛЕБ» dasturi

Bug'doy unidan va javdari uni qo'shgan holda nonning turli turlarini pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamir tindirishdan boshlab pishirishgacha bo'lgan tayyorlashni to'liq sikilni ko'zda tutadi. Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 10 daqiqadan 6 soatgacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

Bu dasturda avtomatik ititish funksiyasining maksimal ishlash vaqti uch soat bilan cheklangan. Ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi, chunki bu pishirga sifatiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Dastur ishining birinchi soatida xamiri tindirish boradi, keyin bevosita pishi-rishga o'tiladi. Undan foydalanishdan avval kistorod bilan to'yintirish va turli aralashmalarni yoqotish uchun uni elakdan o'tkazish tavsiya qilinadi. Vaqtni qisqartirish va tayyorlashni soddalashtirish uchun non tayyorlashga mo'ljalangan tayyor aralashmalardan foydalanishni tavsiya qilamiz.

i *Masallqlarni solganda ularning jom foydali hajmining yarmidan ko'p qismini egallamasligini kuzatib turing.*

Tayyorlash vaqti 1 soatdan kamroqqa o'rnatilganda «Смаг» tugmachasi bo-silgandan keyin pishirish jarayoni boshlanadi. Non bir tekis pishishi uchun jihoz tovushli signal berganidan keyin uni ag'darib qo'yish lozim.

! *DIQQATI! Tayyor nonni jihozdan olish vaqtida oshxonaga qo'lqoplaridan foydalaning. Xamirni tindirish bosqichida multipishirgich qopqoq'ini ochmang! Tayyorla-nayotgan mahsulotning sifati shunga bog'liq bo'ladi.*

«ТОМЛЕНИЕ» dasturi

Dastur konservalashtirib dimlangan go'sht, ruika hamda ilitilgan sut tayyorlash uchun mo'ljalangan.

Standart holatda ushbu dasturdagi tayyorlash vaqti 3 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqali o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 12 soat-gacha bo'lgan diapazonda qo'lda o'rnatish mumkin.

«ЭКСПРЕСС» dasturi

Dastur guruch va sochlama bo'tqalarni suvda tayyorlash uchun mo'ljalangan.

Dastur suv to'liq qaynaganidan keyin avtomatik o'chirishni ko'zda tutadi. Bu dasturda tayyorlash vaqtini qo'lda o'rnatish hamda ishga tushirishni kechiktirish va avtomatik ititish funksiyalaridan foydalanish mumkin emas.

Tayyorlash dasturini ishga tushirish uchun kutish rejimida «Срап» tugmachasi-ni bosing. Tayyorlash rejimi indikatorlari va «Срап» tugmachasi chirog'i yona-di. O'rnatilgan dasturini bajarish boshlanadi.

III. JIHOZ USTIDAN QAROV

Umumiy qoidalar va tavsiyalar

- Jihozdan dastlabki foydalanishdan avval hamda tayyorlashdan keyin taom hidlarni ketkazish uchun yarimta limonni «НА ПАРУ» dasturida 15 daqiqa davomida qaynatishni tavsiya qilamiz
- Tayyorlangan taom bilan yoki suv to'ldirilgan jomni 24 soatdan ortiq vaqt yopiq multipishirgichda qoldirmang. Tayyor taomli jomni muzlatgichda saqlash va zarur bo'lgan hollarda ititish funksiyasidan foydalanib multi-pishirgichda taomni ititish mumkin (14-betga qarang).
- Agar jihozdan uzoq vaqt foydalanmasangiz, uni elektr tarmog'idan uzib qo'ying. Ishchi kamera, jumladan qizdirish diski, jom, ichki qopqoq va buz' klappani toza va quruq bo'lishi kerak.
- Jihozni tozalashga kirishishdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi-ga va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Tozalash uchun yumshoq latta va abraziv tozalash idish yuvish vositalaridan foydalaning.

STOP *Jihozni tozalashda da'olaj saftetkalar yoki gubkalar, abraziv pastalardan foyda-lanish TAQQLANADI. Yana kimyoviy jihatdan faol bo'lgan yoki taomga tegib turuvchi buyumlar bilan qo'llash uchun tavsiya qilinmaydigan istalgan modda-lardan foydalanishga ham yo'l qo'yilmaydi.*

! *Dilhoz korpusini suvga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish TAQQLANADI!*

- Multipishirgichning rezinali qismlarini tozalashda juda ehtiyot bo'ling: ularning shikastlanishi yoki deformatsiyalanishi jihozning notog'ri ishlash-giga olib kelishi mumkin.
- Jihoz korpusini ifloslanganlik darajasiga ko'ra tozalash mumkin. Jom, ichki ayuymni qopqoq va olinuvchi bug' klappanini jihozdan har safar foydalangan-dan keyin tozalash lozim. Multipishirgichda tayyorlash jarayonida hosil bo'luvchi kondensat jihozdan har safar foydalanganidan keyin chiqarib tashlang. Ishki kameralarni ichki yuzalarini zaruratga ko'ra tozalang.

Korpusni tozalash

Mahsulot korpusini yumshoq nam oshxonaga salftetkasi yoki gubka bilan tozalang. Nozik tozalash vositasidan foydalanish mumkin. Suv dog'lari va korpusdagi kolchishlarning hosil bo'tishini oldini olish uchun buz uning sirtini quruq qilib artishni tavsiya qilamiz.

Jomni tozalash

Jomni yumshoq gubka va idish yuvish vositasidan foydalangan holda qo'lda hamda idish yuvish mashinasida (uning ishlab chiqaruvchisining tavsiyalariga mos holda) tozalash mumkin.

Kuchli ifloslangan hollarda jomga iliq suv quyung va erishi uchun ma'lum vaqt qoldiring, keyin tozalashni bajaring. Uni multipishirgich korpusiga o'rnatishdan avval jom tashqi sirtini albatda quruq qilib arting.

Jomdan muntazam ravishda foydalanganunda uning ichki kuyishga qarshi qopla-masi to'liq yoki qisman rangini o'zgartirishi mumkin. Buning o'zi jomning nuq-sonli ekanligining belgisi hisoblanmaydi.

Ichki aluymni qopqoqni tozalash

1. Multipishirgich qopqoq'ini oching.

2. Qopqoq ichki tomonining quyi qismida ikkita plastmassa fiksatorni markazga tomon bir vaqtda bosib. Kuch ishlatmagan holda ichki aluminiy qopqoqni u asosiy qopqoqdan ajralishi uchun bir oz o'zingizga va pastga torting.
3. Har ikkala qopqoq yuzasini yumshoq nam oshxonona saftkasi yoki gubka bilan arting. Zarur bo'lgan hollarda olingan qopqoqni idish yuvish vositasidan foydalanib suv oqimi ostida yuving. Bu holda idish yuvish mashinasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.
4. Har ikkala qopqoqni quruq qilib arting.
5. Aluminiy qopqoqni yuqori chuqurchalarga qo'ying. Olinuvchi aluminiy qopqoqni asosiy qopqoq bilan birlashtiring. Fiksatorni yangil kuch bilan tiqillagan tovush chiqqunicha bosib.

Olinuvchi bug' klapanini tozalash

Bug' klapani jihoz yuqori qopqog'idagi maxsus uyachaga o'rnatiladi va ichki hamda tashqi kojuxlardan tashkil topadi.

1. Tashqi kojujni qopqoq chuqurchasidagi bo'rtiqdan ushlagan holda yuqoriga va o'zingizga torting.
2. Klapanning quyi tomonidagi plastmassa fiksatorni bosib va ichki kojujni oling.
3. Zarur bo'lgan hollarda klapan rezinasini ehtiyotlik bilan oling. Klapanning barcha qismlarini yuving.
4. Yig'ishni teskari tartibda amalga oshiring: rezinkani o'z joyiga qo'ying, klapan asosiy qismi fiksatorlarini ichki kojujdagi tegishli ilmoqlar bilan birlashtiring va kojujni tiqillagan tovush chiqqargan holda joylashtiring. Bug' klapanini jihoz qopqog'idagi uyachaga zich qilib joylashtiring.

⚠️ DIQQAT! Klapan rezinkalarining deformatsiyalanishini oldini olish uchun uni oldanda, tozalaganda va o'rnatganda buramang va cho'zmag.

Kondensatni chiqarib yuborish

Bu modelda kondensatning ortiqcha qismi jihoz korpusidagi jom atrofidagi maxsus chuqurchada to'planishi mumkin. Multipishirgichdan har safar foydalanandan keyin jom atrofidagi chuqurlikda qolgan kondensatni oshxonona saftkasi yordamida olib tashlang.

Ishchi kamerani tozalash

Ushbu qo'llanmadagi ko'rsatmalarga qat'iy amal qilingan hollarda ishchi kameraga suyuqlik, taom zarrachalari yoki chiqindilarning tushish ehtimoli juda kam. Agar baribir jiddiy iftoshlanish yuz bergan bo'lsa, jihozning noto'g'ri ishlashi yoki jihozning ishdan chiqishining oldini olish uchun ishchi kamera yuzasini tozalash lozim.

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

Ishchi kameraning yon devorlari, qizdirish diskinin yuzasi va markaziy termodatchik (tub qismning o'rtasida joylashtirilgan) kojujini nam (xo'l emas!) gubka yoki saftka bilan tozalash mumkin. Agar siz yuvish vositasidan foydalanayotgan bo'lsangiz, keyingi nam tayyorlash vaqtida noxush hid paydo bo'lmastigini uchun uning qoldiqlarini va xshlab ketkazish lozim.

Markaziy termodatchik atrofidagi chuqurchaga begona jismlar tushib qolgan hollarda ularni pinsep yordamida datchik kojujiga bosmagan holda olib tashlang. Qizdirish diskining yuzasi iftoshlangan hollarda o'rtacha qattiqlikdagi namlangan gubka yoki sintetik chiyotkadan foydalanish mumkin.

i Jihozdan muntazam ravishda foydalanilganda vaqt o'tishi bilan qizdirish diskining rangi to'liq yoki qisman o'zgarishi mumkin. Buning o'zi qurilmaning nosoz ekanligini bildirmaydi va uning to'g'ri ishlashiga ta'sir ko'rsatmaydi.

IV. MUMKIN BO'LGAN NOSOZLIKLAR VA ULARNI BARTARAF QILISH USULLARI

Nosozlik	Mumkin bo'lgan sabablar	Bartaraf qilish usuli
Displeyda xatolik to'g'risida xabar namoyishi qilindi: E1-E4	Tizim xatosi, boshqaruv platasi yoki qizdirish elementidan chiqqan bo'lishi mumkin	Jihozni elektr tarmog'idan uzib, sovutib. Qopqoqni zich qilib yoping, jihozni qaytadan elektr tarmog'iga ulang
Jihoz yonmayapti	Elektr ta'minoti jihozga va (yoki) elektr rozetkasiga ulanmagan	Olinuvchi elektr shnurining jihozdagi tegishli raz'emga va rozetkaga ulanganligiga ishonch hosil qiling
	Elektr rozetkasi nosoz	Jihozni nosoz bo'lmagan rozetkaga ulang
	Elektr tarmog'ida tok yo'q	Elektr tarmog'idagi kuchlanish borligini tekshiring Agar u bo'lmasa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling

Taom xaddan tashqari uzoq vaqt tayyorlanayapti	Elektr tarmog'idagi ta'minotda uzilishlar mavjud (tok kuchlanishi darajasi turgun emas yoki me'yordan past)	Elektr tarmog'ida barqaror tok kuchlanishi borligini tekshiring Agar u barqaror bo'lmasa yoki me'yordan past bo'lsa, uyingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling
	Jom bilan qizdirish elementi o'rtasiga begona buyum yoki zarrachalar (axlat, yormalar, taom bo'laklari) tushib qolgan	Jihozni elektr tarmog'idan uzib, sovutib. Begona buyumlar yoki zarrachalarni olib tashlang
	Multipishirgich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatib
Tayyorlash vaqtida jihoz qopqog'i ostidan bug' chiqadi	Qizdirish diski kuchli darajada kirlangan	Jihozni elektr tarmog'idan uzib, sovutib. Qizdirish diskinin tozalang
	Jom jihoz korpusiga notekis o'rnatilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatib
	Multipishirgich jomi va ichki qopqog'i o'rtasidagi birlashuvning germetikligi buzilgan	Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatib
	Qopqoq zich yopilgan yoki qopqoq ostiga begona buyum tushib qolgan	Qopqoq bilan jihoz korpusi orasida begona buyumlarining (axlat, yormalar, taom bo'laklari) yoqligini tekshiring, ularni olib tashlang. Multipishirgich qopqog'ini doimo tiqillagan tovush chiqqargan holda yoping
	Ichki qopqoqdagi zichlovchi rezinka kuchli darajada kirlangan, deformatsiyalangan yoki shikastlangan	Jihoz ichki qopqog'idagi zichlovchi rezinka holatini tekshiring. Uni almashtirish talab qilinishi mumkin

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 asboblarni almashtirish yo'li bilan bartaraf etish majburiyatini oladi. Kafolat faqat xarid sanasi original kafolat talonida do'kon muhri va sotuvchining imzosi bilan tashdiqlangan 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 tann olinadi. Ushbu kafolat mahsulot va sarffanma materiallar (filtrlar, lampochkalar, keramik va teflon qoplamalar, rezina zichlagichlar va h.k.)ning tabiiy eskirishiga ta'tbiq etilmaydi.

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

Asboblarni ishlab chiqarilgan sanasini mahsulotning korpusida identifikatsion yopishmasidagi seriyali raqamida topishning mumkin. Seriyali raqami 13 belgilangan 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, boshqartir mahsulotdan foydalanish mazkur qo'llanmaga va amaldagi texnik standartlarga muvofiq amalga oshirilgan bo'lsa.

Asbob o'rami, foydalanishga doir qo'llanmani, shuningdek asbobning o'zini utillashtirish chiqindilarga ishtov berish bo'yicha mahalliy dasturga muvofiq amalga oshirilishi tozimi. 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.*

Măsurile de securitate

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

rametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.

- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.
- STOP** *ATENȚIE! Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*
- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
 - Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.
- STOP** *Nu uitați: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca elec-*

ROU

trocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.

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

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

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

cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.

- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

STOP *Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.*

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M4510
Putere	860-1000 W
Tensiune	220-240 V, 50 Hz
Capacitatea vasului.....	5 l
Acoperirea vasului.....	antiaderentă, ceramică Anato®
Display	LED
Supapă de aburi.....	detașabilă
Capac interior.....	detașabil

Programe

1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚAR)
2. ПЛОВ (PILAF)
3. НА ПАРУ (LA ABURI)
4. СУП (SUPĂ)
5. МАКАРОНИ (PASTE)
6. МОЛОЧНАЯ КАША (TERCI CU LAPTE)
7. ТУШЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE)
8. ВЫПЕЧКА (COACERE)
9. ЖАРКА (PRĂJIRE)
10. ЙОГУРТ (IAURT)
11. ХЛЕБ (PIŢINE)
12. ТОМЛЕНИЕ (FIERBERE ÎNĂBUȘITĂ)
13. ЭКСПРЕСС (EXPRESS)

Funcții

Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (setarea timpului și temperaturii de preparare în timpul funcționării programului).....	este
Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată).....	pînă la 12 ore
Deconectarea preventivă a încălzirii automate	este
Încălzirea bucatelor	pînă la 12 ore
Amânarea startului	pînă la 24 de ore
Deconectarea semnalelor sonore	este

Completare

Multi-cooker	1 buc.
Vas RB-C502	1 buc.
Container pentru preparare la aburi.....	1 buc.
Polonic	1 buc.
Lingură plată.....	1 buc.
Pahar cotat.....	1 buc.
Clește pentru vas.....	1 buc.
Cartea «120 rețete».....	1 buc.
Support pentru polonic/lingură	1 buc.
Instrucțiuni de utilizare	1 buc.
Carte de service.....	1 buc.
Cablu de alimentare	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, conținutul, precum și caracteristicile tehnice ale dispozitivului pe parcursul perfecționării dispozitivului fără anunțare prealabilă privind astfel de modificări.

Construcția multi-cooker-ului A1

1. Capacul dispozitivului
2. Inel de etanșare
3. Capac interior detașabil
4. Orificiu pentru ieșirea aburului
5. Vas

6. Buton pentru deschiderea capacului
7. Panou de comandă cu display
8. Corp
9. Mâner pentru transportare
10. Supapă de aburi detașabilă
11. Lingură plată
12. Polonic
13. Container pentru preparare la aburi
14. Support pentru polonic și lingură
15. Pahar cotat
16. Clește pentru vas
17. Cablu de alimentare

Panou de comandă A2

1. Butonul «Отмена/Разогрев» («Anulare/Încălzire») – conectarea/deconectarea funcției de încălzire. Intreruperea funcționării programului de preparare, anularea setărilor de utilizator.
2. Butonul «Отсрочка» («Amânare») – conectarea regimului de setare a timpului de start amânat.
3. Butonul «Меню» («Menu») – selectarea programului automat de preparare. 4. Display.
5. Butonul «Мин/–» («Min/–») – selectarea valorii minutelor în regimurile de setare a timpului de preparare și a startului amânat.
6. Butonul «Час/+» («Oră/+») – selectarea valorii orei în regimurile de setare a timpului de preparare și a startului amânat.
7. Butonul «Старт» («Start») – conectarea regimului setat de preparare.

Construcția displayului A2

- a. Indicatorale programelor automate.
- b. Indicatorul regimului de start amânat.
- c. Indicatorul regimului de preparare.
- d. Indicatorul valorii orei.
- e. Indicatorul regimului de încălzire automată.
- f. Indicatorul programului «ЭКСПРЕСС».
- g. Indicatorul regimului de încălzire.
- h. Indicatorul deconectării a semnalelor sonore.
- i. Indicatorul valorii temperaturii.

I. ÎNAINTE DE PRIMA CONECTARE

Despachetați dispozitivul, înlăturați toate materialele de ambalare și autocolante promoționale.

⚠ Păstrați obligatoriu pe loc autocolante de avertizare, autocolante-indicatoarele (în cazul prezentei lor) și plăcuța cu numărul de serie a dispozitivului pe corpul lui! Lipsa numărului de serie pe dispozitiv va anula automat drepturile de deservire garantată.

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

Desfășurați complet cablul de alimentare. Ștergeți corpul dispozitivului cu o cârpă umedă. Piesele detașabile spălați-le cu apă cu săpun, uscați minuțios toate elementele dispozitivului înainte de a-l conecta la rețeaua electrică.

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

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

II. UTILIZAREA MULTI-COOKERULUI

Setarea orei

Conectați dispozitivul la rețeaua electrică. Apăsați și mențineți apăsat butonul «Час/+» sau «Мин/–». Indicatorul timpului curent pe display va începe să clipească. Pentru setarea valorii orei apăsați butonul «Час/+», a minuterelor – butonul «Мин/–». Majorarea valorii orei și a minuterelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător. După finisarea setării orei curente nu apăsați butoanele pe panou timp de 5 secunde. Setările se vor salva automat.

Deconectarea semnalelor sonore

Pentru deconectarea semnalelor sonore apăsați și mențineți apăsat butonul «Меню» în orice regim. Pe display va lumina indicatorul deconectării a semnalelor sonore. Pentru conectarea semnalelor sonore apăsați încă o dată și mențineți apăsat butonul «Меню».

Setarea timpului de preparare

În multi-cooker REDMOND RMC-M4510 puteți seta de sine stătător timpul de preparare pentru fiecare program, cu excepția programului «ЭКСПРЕСС». Pasul modificării și intervalul posibil al timpului setat depind de programul selectat de preparare.

După selectarea programului automat și apăsarea butonului «Меню» utilizați butonul «Час/+», pentru setarea valorii orei și butonul «Мин/–» – pentru setarea valorii minutelor. Modificarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.

i În unele programe automate numărătorea timpului setat de preparare începe numai după ce dispozitivul a atins temperatura setată de funcționare. De exemplu, dacă turnați apă rece și să setați în programul «НА ПАРУ» timpul de preparare 5 minute, atunci lansarea programului și numărătorea inversă a timpului setat de preparare vor începe numai după fierberea apei și formarea aburului destul de dens în vas. În programul «МАКАРОНЫ» numărătorea timpului setat de preparare începe după fierberea apei și apăsarea repetată a butonului «Снапм».

Amânarea startului programului

Funcția «Amânarea startului» permite setarea intervalului de timp la finalizarea căruia bucatele vor fi gata (ținând cont de timpul de funcționare al programului). Timpul maxim de start amânat constituie 24 de ore. Timpul de start amânat implicat este compus din timpul de funcționare a programului și timpul necesar pentru multi-cooker de a atinge parametrii de lucru (dacă acesta este prevăzut de setările de fabrică al programului). Pasul setării timpului de start amânat – 1 minut.

Pentru modificarea timpului de start amânat după confirmarea selecției programului automat de preparare apăsați butonul «Отсрочка». Pentru majorarea valorii orei apăsați butonul «Час/+». Pentru modificarea valorii minutelor – butonul «Мин/–». Modificarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul corepunzător.

i În timpul funcționării funcției «Amânarea startului» pe display se afișează valoarea orei curente. Pentru a vedea timpul gradului de pregătire a bucatelor apăsați și mențineți apăsat butonul «Снапм». Funcția de start amânat este disponibilă pentru toate programele automate de preparare, cu excepția programelor «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» și «ЭКСПРЕСС».



Nu utilizați funcția «Amânarea startului» dacă în rețeta sunt indicate produse perisabile (ouă, lapte proaspăt, carne, brânză, etc.).

Menținerea temperaturii bucatelor gata (încălzire automată)

Această funcție se activează automat imediat după finalizarea programului de preparare și poate menține temperatura bucatelor gata în limita de 70°-75°C timp de 12 ore. La funcționarea încălzirii automate se iluminează indicatorul butonului «Отмена/Паэорее», pe display se afișează indicatorul «Подогрев» și numărătoarea directă a timpului de funcționare în regimul dat.

În caz de necesitate, încălzirea automată poate fi deconectată, apăsând și menținând apăsat timp de câteva secunde butonul «Отмена/Паэорее».

Deconectarea preventivă a încălzirii automate

Conectarea încălzirii automate după finalizarea programului de preparare nu este de dorit întotdeauna. Ținând cont de acest fapt, în multi-cooker REDMOND RMC-M4510 este prevăzută opțiunea deconectării din timp a acestei funcții în timpul funcționării funcției «Отсрочка старта» («Amânarea startului») sau programului principal de preparare. Pentru aceasta în timpul funcționării programului apăsați butonul «Старт». Pentru reconectarea încălzirii automate, apăsați încă o dată butonul «Старт».



Funcția de încălzire automată nu este disponibilă la utilizarea programelor «ЙОГУРТ», «МАКАРОНЫ», «ЭКСПРЕСС» și la setarea în programul «МУЛЬТИПОВАР» temperaturii de preparare mai puțin de 80°C.

Încălzirea bucatelor

Puteți utiliza multi-cookerul REDMOND RMC-M4510 pentru încălzirea bucatelor reci. Pentru a face acest lucru:

1. Puneți produsele în vas, instalați-l în corpul multi-cookerului.
2. Închideți capacul, conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
3. Apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul «Отмена/Паэорее». Se vor ilumina indicatoarele coresponzătoare pe display și pe buton. Timerul va începe numărătoarea directă a timpului de încălzire.

Dispozitivul va încălzi bucatele până la 70-75°C și le va menține în stare fierbinti timp de 12 ore. După necesitate, puteți opri încălzirea, apăsând și menținând apăsat timp de câteva secunde butonul «Отмена/Паэорее», până când se vor stinge indicatoarele coresponzătoare.



Datorită funcțiilor de încălzire automată și de încălzirea bucatelor multi-cookerul poate menține produsul într-o stare caldă până la 12 de ore, totuși nu se recomandă lăsarea bucatelor în acest regim mai mult de 2-3 ore, deoarece aceasta condiționează schimbarea calităților lor gustative.

Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»

Descoperiți mai multe oportunități pentru o creativitate culinară cu o funcție nouă «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»! Dacă programul «МУЛЬТИПОВАР» permite setarea parametrilor de funcționare a programului până la lansarea acestuia, atunci utilizând funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ», puteți modifica setările direct în procesul de preparare.

Puteți oricând regla funcționarea oricărui program, astfel încât acesta să corespondă dorințelor Dvs. Se evaporă supra la fierbere? «Fuge» terciul sau laptele? Legumele la aburi se prepară prea mult timp? Modificați temperatura sau timpul de preparare, fără a întrerupe funcționarea programului, ca și cum ați prepara la aragaz sau în cuptor.



Puteți utiliza funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» doar în timpul preparării. În timpul utilizării programului «ЭКСПРЕСС», activării funcției «Отсрочка старта» («Amânarea startului») și așteptării atingerii parametrilor de lucru funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» nu este disponibilă.

Modificarea temperaturii la utilizarea funcției «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» este posibilă în intervalul de la 35°C până la 170°C cu pasul de 1°C. Intervalul posibil al timpului de preparare depinde de programul selectat. Pasul setării – 1 minut.



Funcția «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» poate fi deosebit de utilă, dacă preparați bucatele după rețete complicate, care necesită o combinație de programe diferite de preparare (de exemplu, la prepararea sarmalelor, beef stroganoff, supelor și pastelor conform diferitelor rețete, gemurilor, etc.).

Pentru modificarea temperaturii de preparare:

1. În timpul funcționării programului de preparare apăsați butonul «Меню». Indicatorul valorii temperaturii pe display va începe să clipească.
2. Setează temperatura dorită. Pentru majorarea apăsați butonul «Час/+», pentru micșorarea – butonul «Мин/-». Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul coresponzător. La atingerea valorii maxime (minime) setarea va continua de la începutul intervalului.
3. Nu apăsați butoanele pe panoul de comandă timp de 5 secunde. Modificările se vor salva automate.



Pentru protecție contra supraîncălzirii la setarea temperaturii de preparare mai sus de 130°C timpul maxim de funcționare a programului se va limita până la două ore (cu excepția programului «ВЫПЕЧКА»). La utilizarea programului automat «ЙОГУРТ» funcția de modificare a temperaturii de preparare nu este disponibilă.

Pentru modificarea timpului de preparare:

1. În timpul funcționării programului de preparare apăsați de două ori butonul «Меню». Indicatorul valorii orei pe display va începe să clipească.
2. Setează timpul de preparare dorit. Pentru majorarea valorii cu pasul de 1 oră apăsați butonul «Час/+», cu pasul de 1 minut – butonul «Мин/-». Modificarea valorii orei și a minutelor se petrece independent una de cealaltă. La atingerea valorii maxime setarea va continua de la începutul intervalului. Pentru modificarea rapidă a valorii apăsați și mențineți apăsat butonul coresponzător.
3. Nu apăsați butoanele pe panoul de comandă timp de 5 secunde. Modificările se vor salva automate.



La setarea valorii timpului de preparare de 00:00, funcționarea programului va fi oprită.

Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (cântăriți) ingredientele necesare.
2. Repartiți ingredientele în vasul multi-cookerului în conformitate cu programul de preparare și introduceți-l în corpul dispozitivului. Asigurați-vă ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie sub marcajul maxim de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără înclinări și aderă strâns la elementul de încălzire.
3. Închideți capacul multi-cookerului până se va auzi un click. Conectați dispozitivul la rețeaua electrică.
4. Pentru a ieși din regimul de așteptare apăsați butonul «Меню». Selecția programului necesar de preparare cu ajutorul butoanelor «Час/+» și «Мин/-» (pe display va începe să clipească indicatorul coresponzător al programului). Confirmați selectarea programului prin apăsarea repetată a butonului «Меню».



În programul «МУЛЬТИПОВАР» după confirmarea selecțiilor programului puteți seta temperatura dorită de preparare. Pentru majorarea valorii setată implicit utilizați butonul «Час/+», pentru micșorarea – butonul «Мин/-». Pentru a finaliza setarea temperaturii apăsați butonul «Меню».

5. Pentru modificarea timpului de preparare setați implicit utilizați butoanele «Час/+» și «Мин/-».
6. După necesitate, setați timpul de start amânat.



Funcția «Отсрочка старта» («Amânarea startului») nu este disponibilă la utilizarea programelor «КАРКА», «МАКАРОНЫ» și «ЭКСПРЕСС».

7. Pentru lansarea programului de preparare apăsați butonul «Старт». Se vor ilumina indicatoarele butoanelor «Старт» și «Отмена/Паэорее». Numărătoarea inversă a timpului de preparare, în dependența de programul selectat de preparare, va începe imediat după apăsarea butonului «Старт» sau atingerea temperaturii necesare în vas.



După necesitate, puteți opri din timp funcția de încălzire automată, apăsând butonul «Спаг». Indicatorul butonului «Отмена/Паэорее» se va stinge. Apăsarea repetată a butonului «Спаг» va conecta din nou funcția dată. Funcția de încălzire automată nu este disponibilă la utilizarea programelor «ЙОГУРТ» și «ЭКСПРЕСС».

8. Despre finalizarea programului de preparare vă informa un semnal sonor, pe display va apare inscripția «End». Ulterior, în dependența de programul selectat sau setările curente, dispozitivul va trece în regimul de încălzire automată (se iluminează indicatorul butonului «Отмена/Паэорее» și inscripția «Подогрев» pe display) sau în regimul de așteptare.
9. Pentru anularea programului introdus, întrerupeți procesul de preparare sau încălzirea automată, apăsați și mențineți apăsat timp de câteva secunde butonul «Отмена/Паэорее».



Pentru obținerea rezultatului calitativ Vă oferim rețetele de preparare a bucatelor din cartea de rețete însoțită de multi-cookerul REDMOND RMC-M4510 elaborată special pentru acest model. Puteți la fel găsi rețetele coresponzătoare pe siteul web www.multivarka.pro.

Dacă conform opiniei Dvs, rezultatul dorit în programele automate obține nu este obținut, utilizați programul universal «МУЛЬТИПОВАР» care oferă oportunități enorme pentru experimentele culinare.

Programul «МУЛЬТИПОВАР»

Programul se recomandă pentru prepararea bucatelor după parametrii de temperatură și timpul de preparare setate de către utilizator. Datorită programului «МУЛЬТИПОВАР» multi-cookerul REDMOND RMC-M4510 poate întocmi o gamă întreagă de aparate de bucătărie și permite prepararea bucatelor practice după orice rețetă, găsită într-o carte veche de bucate sau în Internet.



Dacă temperatura de preparare a bucatelor nu depășește 80°C, funcția de încălzire automată va fi deconectată fără posibilitatea de conectare manuală.

Timpul de preparare setat implicit în programul «МУЛЬТИПОВАР» constituie 30 de minute, temperatura de preparare – 100°C. Intervalul setării manuale a temperaturii în program constituie 35-170°C cu pasul setării de 5°C. Intervalul setării manuale a timpului – de la 2 minute până la 15 ore cu pasul de 1 minut.



АТЕНȚIE! Din motive de securitate la setarea temperaturii peste 130°C timpul de preparare va fi limitat până la 2 ore.

Programul «ПЛОВ»

Programul se recomandă pentru prepararea diferitor tipuri de pilaf. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 35 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul «НА ПАРУ»

Programul se recomandă pentru prepararea la aburi a cârnii, cârnii de pasăre, peștelui, legumelor și bucatelor multicomponente. Timpul de preparare setat implicit în acest program constituie 30 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul setării de 5 minute.

Pentru preparare în acest program utilizați un conținer special (face parte din setul de livrare):

1. Turnați în vas 400-800 ml de apă. Instalați containerul pentru preparare la aburi în vas.
2. Cântăriți și pregătiți toate ingredientele conform rețetei, repartizați-le uniform în container și instalați vasul în corpul dispozitivului. Asigurați-vă că vasul aderă strâns la elementul de încălzire.
3. Urmăriți indicațiile pct. 3-8 din instrucțiunile generale privind utilizarea programelor automate.

i După clocotirea apei și atingerea densității necesare a aburului în vas dispozitivul va emite un semnal sonor. Se va începe număratoarea inversă a timpului de funcționare a programului de preparare.

Programul «СУП»

Se recomandă pentru prepararea bulioanelor, supelor din legume și supelor reci din carne, pește, pasăre sau legume.

Tempul de preparare setat implicit în acest program constituie 40 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 8 ore cu pasul setării de 5 minute.

i Înainte de ieșirea la parametrii de lucru dispozitivul va emite un semnal sonor. Deschideți capacul dispozitivului și luați spuma din supra.

Programul «МАКАРОНЫ»

Programul prevede aducerea apei la fierbere, încălzirea ingredientelor și pregătirea lor ulterioară. Despre momentul atingerii punctului de fierbere a apei și necesității încălzirii alimentelor va anunța semnal sonor. Numărătoarea inversă a timpului de preparare va începe după apăsarea repetată a butonului «Старт».

Tempul de preparare setat implicit în acest program constituie 8 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 2 minute până la 1 oră cu pasul setării de 1 minut. Funcțiile «Amânarea startului» și «Încălzire automată» în acest program nu sunt disponibile.

i La prepararea unor alimente (de exemplu, paste, pelmeni, etc.) se formează spumă. Pentru prevenirea revărsării posibile a acesteia peste marginile vasului, puteți deschide capacul peste câteva minute după încălzirea alimentelor în apa clocotindă.

Programul «МОЛОЧНАЯ КАША»

Se recomandă pentru prepararea terciului cu utilizarea lapteului pasteurizat cu un procent de grăsime redus.

Tempul de preparare setat implicit în acest program constituie 25 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 până la 1 oră și 30 de minute cu pasul setării de 1 minut.

Pentru a preveni clocotirea lapteului și a obține un rezultat necesar se recomandă înainte de preparare de a efectua următorii pași:

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

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

Dacă rezultatul dorit în programul «МОЛОЧНАЯ КАША» nu a fost atins, utilizați programul universal «МУЛЬТИПОВАР». Temperatura optimă pentru prepararea terciului cu lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de preparare setați conform rețetei.

Programul «ТУШЕНИЕ»

Se recomandă pentru prepararea tocanii din carne, fripturii și ghiveciului. Tempul de preparare setat implicit în acest program constituie 1 oră. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 12 ore cu pasul setării de 5 minute.

Programul «БЫПЕЧКА»

Se recomandă pentru prepararea checurilor, budincilor și tartelilor din aluat cu drojdie. Tempul de preparare setat implicit în acest program constituie 50 de minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 20 minute până la 4 ore cu pasul setării de 10 minute.



Puteți verifica gradul de pregătire a pandispanului împlintând în el un beționar de lemn (scobitoare). Dacă la scoaterea acestuia pe el nu rămân înclăiate fragmente de aluat – pandispanul este gata.

La prepararea capturilor se recomandă deconectarea funcției de încălzire automată a bucatelor. Scoateți produsul gata din multi-cooker imediat după preparare, pentru evitarea umezirii lui. Dacă acest lucru este imposibil, se admite lăsarea produsului în interiorul multi-cookerului pe un termen scurt la conectarea încălzirii automate.

Programul «ЖАРКА»

Se recomandă pentru prăjirea cârnii, cârnii din pasăre, peștelui și bucatelor multicomponente.

Tempul de preparare setat implicit în acest program constituie 15 minute. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 1 oră cu pasul setării de 1 minut. Funcția de start amânat în acest program nu este disponibilă.



La atingerea temperaturii setate de preparare dispozitivul va emite un semnal sonor. Pentru a evita arderea ingredientelor se recomandă urmarea instrucțiunilor din cartea de rețete și amestecarea periodică a conținutului în vas. Înainte de utilizare repetată a programului «ЖАРКА» lăsați dispozitivul să se răcească complet. Se recomandă prăjirea alimentelor cu capacul deschis – acesta va permite de a obține o crustă crocantă.

Programul «ЙОГУРТ»

Se recomandă pentru prepararea iaurtului de casă și pentru dospirea aluatului. Tempul de preparare setat implicit în acest program constituie 8 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 30 minute până la 12 ore cu pasul setării de 30 de minute. La încălzirea ingredientelor asigurați-vă, că toate ingredientele nu au ocupat mai mult de o jumătate din volumul util al vasului. Funcția de încălzire automată în acest program nu este disponibilă.



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

Programul «ХЛЕБ»

Se utilizează pentru coacerea diferitor tipuri de pline din amestecuri de făină de grâu și secară. Programul prevede un ciclu complet de preparare de la dospirea aluatului până la coacere. Tempul de preparare setat implicit în acest program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 10 minute până la 6 ore cu pasul setării de 5 minute.

Tempul maxim de lucru a funcției «Încălzire automată» în acest program este limitat până la 3 ore. Nu utilizați funcția «Amânarea startului», deoarece aceasta poate influența calitatea copturii.

Tineți cont, că în decursul primei ore a funcționării programului are loc dospirea aluatului, apoi – coacerea. Înainte de utilizarea făinii, se recomandă cernearea ei pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înlătura impuritățile din ea. Pentru reducerea timpului și simplificarea procesului de coacere, se recomandă utilizarea amestecurilor gata pentru prepararea plinii.



La încălzirea ingredientelor asigurați-vă, că toate ingredientele nu au ocupat mai mult de o jumătate din volumul util al vasului.

La setarea timpului de preparare mai puțin de 1 oră după apăsarea butonului «Старт» va începe procesul de coacere. Pentru prăjirea uniformă a plinii întorceți-o după emiteră de către dispozitiv a semnalului sonor.



ATENȚIE! Utilizați mănuși de bucătărie pentru scoaterea plinii gata din dispozitiv.

Nu deschideți capacul multi-cookerului la etapa dospirii aluatului! De acesta depinde calitatea produsului copt.

Programul «ТОМЛЕНИЕ»

Programul se recomandă pentru prepararea conservelor, cârnii pe os, precum și lapteului copt. Tempul de preparare setat implicit în acest program constituie 3 ore. Este posibilă setarea manuală a timpului de preparare în intervalul de la 5 minute până la 12 ore cu pasul setării de 10 minute.

Programul «ЭКСПРЕСС»

Programul se recomandă pentru prepararea orezului și terciurilor fărămiocioase cu apă. Programul prevede deconectarea automată după fierberea completă a apei. Posibilitatea setării manuale a timpului de preparare, precum și funcțiilor «Amânarea startului» și «Încălzire automată» în acest program nu sunt disponibile.

Pentru pornirea programului de preparare în regimul de așteptare apăsați butonul «Старт». Se vor ilumina indicatoarele regimului de preparare și iluminarea butonului «Старт». Va începe lucrul programului setat.

III. ÎNȚREȚINEREA DISPOZITIVULUI

Recomandări și reguli generale

- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru înlăturarea mirosurilor programul din multicooker după preparare, se recomandă fierberea în acesta timp de 15 de minute a unei jumătăți de lămie în programul «А ПАР».
- Nu lăsați în multicookerul închis vasul cu bucatete gata sau umplut cu apă mai mult de 24 ore. Vasul cu bucatete gata îl puteți păstra în frigider și, în caz de necesitate, le puteți încălzi în multicooker utilizând funcția de încălzire.
- Dacă nu utilizați dispozitivul o perioadă îndelungată, deconectați-l de la rețeaua electrică. Camera de lucru, inclusiv și elementul de încălzire, vasul, capac intern și supapa de evacuare a aburului trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a începe curățarea dispozitivului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Pentru curățarea dispozitivului, utilizați o cârpă moale și soluții delicate pentru spălarea vaselor.



NU UTILIZAȚI în timpul curățării dispozitivului șervețele sau burete dure, paste abrazive. La fel, nu utilizați orice substanțe chimice abrazive sau alte substanțe care ne sunt recomandate pentru curățarea obiectelor care intra în contact cu produsele alimentare.



NU SCUFUNDAȚI corpul dispozitivului în apă și nu-l plasați sub jet de apă!

- Fiți atenți la spălarea pieselor din cauciuc ale multicookerului; deteriorarea sau deformarea acestora poate duce la funcționarea incorectă a dispozitivului.
- Curățați corpul dispozitivului după necesitate. Curățarea vasului, capacul interior din aluminiu și supapa detașabilă de evacuare a aburului după fiecare utilizare a dispozitivului. Condensatul care se formează în procesul

de preparare a bucatelor în multi-cooker înlăturăți după fiecare utilizare a dispozitivului. Suprafețele interioare ale camerei de lucru curățați-le după necesitate.

Curățarea corpului

Curățați corpul dispozitivului cu un șervețel de bucătărie moale și umed sau cu un burete. Puteți utiliza un detergent delicat. Pentru a evita scurgeri posibile de apă sau urme pe corpul dispozitivului, se recomandă ștergerea suprafeței lui pînă la uscat.

Curățarea vasului

Puteți curăța vasul atât manual, utilizând un burete moale sau o soluție pentru spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului acestuia).

În cazul impurificării considerabile turnați în vas apă caldă și lăsați-l la înmuiat pentru o perioadă de timp după care curățați-l. Ștergeți obligatoriu suprafața exterioară a vasului pînă la uscat, înainte de a-l instala în corpul multi-cookerului.

La utilizarea frecventă a vasului este posibilă modificarea ușoară sau totală a culorii suprafeței interioare antiaderente. Acest lucru nu reprezintă un defect al vasului.

Curățarea capacului interior din aluminiu

1. Deschideți capacul multi-cookerului.
2. În partea inferioară din interiorul capacului apăsați concomitent spre centru cele două fixatoare din plastic. Fără aplicarea efortului, scoateți capacul interior din aluminiu trăgându-l spre sine și în jos, pentru a-l elibera de la capacul de bază.
3. Ștergeți suprafețele ambelor capace cu un șervețel de bucătărie umed sau cu un burete. După necesitate, spălați capacul scos sub jet de apă, utilizând un detergent de curățare. Nu utilizați în acest caz mașina de spălat vase.
4. Ștergeți ambele capace pînă la uscat.
5. Introduceți capacul din aluminiu în canalele superioare. Aliniați capacul detașabil din aluminiu cu capacul de bază. Cu un efort mic apăsați pe fixatoarele pînă se va auzi un click.

Curățarea supapei de aburi detașabilă

Supapa de aburi este instalată într-un loc special pe capacul superior al dispozitivului și este compus din mantele exterioare și interioare.

1. Trageți ușor manta superioară de ieșitură în adâncitura capacului în sus și spre sine.
2. Apăsați pe fixatorul din plastic de pe partea inferioară a supapei și scoateți manta interioară.
3. După necesitate, scoateți cu grijă inelul supapei. Spălați toate piesele supapei.
4. Efectuați asamblarea în ordinea inversă: instalați inelul la loc, aliniați fixatoarele părții de bază a supapei cu ieșiturile corespunzătoare pe manta interioară și cuplați-le pînă se va auzi un click. Instalați capacul supapa de aburi în locușul pe capacul dispozitivului.

ATENȚIE! Pentru a evita deformarea inelului pe supapa nu-l răsuciți și nu-l trageți în timpul scoaterii, curățării și instalării.

Înlăturarea condensatului

În modelul dat condensatul se acumulează într-o adâncitură specială pe corpul dispozitivului în jurul vasului. Înlăturați condensatul acumulat în adâncitura în jurul vasului cu ajutorul unui șervețel de bucătărie după fiecare utilizare a dispozitivului.

Curățarea camerei de lucru

La respectarea strictă a indicațiilor prezentei instrucțiuni de utilizare, posibilitatea nimeririi lichidului, particulelor de alimente sau a murdăriei în interiorul camerei de lucru a dispozitivului este minimă. Dacă impurificarea esențială totuși a avut loc, curățați suprafața camerei de lucru pentru a evita funcționarea incorectă sau defectarea dispozitivului.

STOP Înainte de curățarea camerei de lucru a multi-cookerului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet!

Perete lateral al camerei de lucru, suprafața elementului de încălzire și manta traductorului termic central (situat în mijlocul elementului de încălzire) pot fi curățați cu un burete sau un șervețel umed (dar nu umed!). În cazul utilizării detergentului îndepărtați toate resturile lui, pentru a evita apariția mirosului nedorit la prepararea ulterioară a bucatelor.

La nimerirea obiectelor străine în adâncitura din jurul traductorului termic central, îndepărtați-le cu grijă cu o pensă, fără a apăsa pe manta traductorului. La impurificarea suprafeței elementului de încălzire utilizați bureta umedă de o duritate medie sau perle sintetice.

i La utilizarea regulată a dispozitivului, cu timpul, este posibilă decolorarea totală sau parțială a elementului de încălzire. Acesta nu este un indicator al defecțiunii dispozitivului și nu influențează corectitudinea funcționării lui.

IV. DEFECTIUNI POSIBILE ȘI METODELE DE ÎNLĂTURARE ALE ACESTORA

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1-E4	Eroare de sistem, este posibilă defectarea plăcii de control sau a elementului de încălzire	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Închideți compact capacul, conectați din nou dispozitivul la rețeaua electrică
Dispozitivul nu se conectează	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priză electrică	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză
	Priza electrică nu este în stare de funcționare	Conectați dispozitivul la priză electrică în stare de funcționare
	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs
Bucatele se prepară prea mult timp	Înteruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală)	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs
	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduiuri de alimente)	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări	Instalați vasul drept, fără înclinări
	Elementul de încălzire este foarte murdar	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire
În timpul preparării iese aburul de sub capac	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului	Instalați vasul drept, fără înclinări
	capacul nu este închis compact sau sub capac a nimerit un obiect străin	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduiuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului pînă se va auzi un click
	inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat	Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire

V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

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

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

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

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

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



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

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

© REDMOND. Все права защищены. 2015

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

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

RMC-M4510-CIS-UM-4