

# REDMOND

Мультиварка RMC-M150



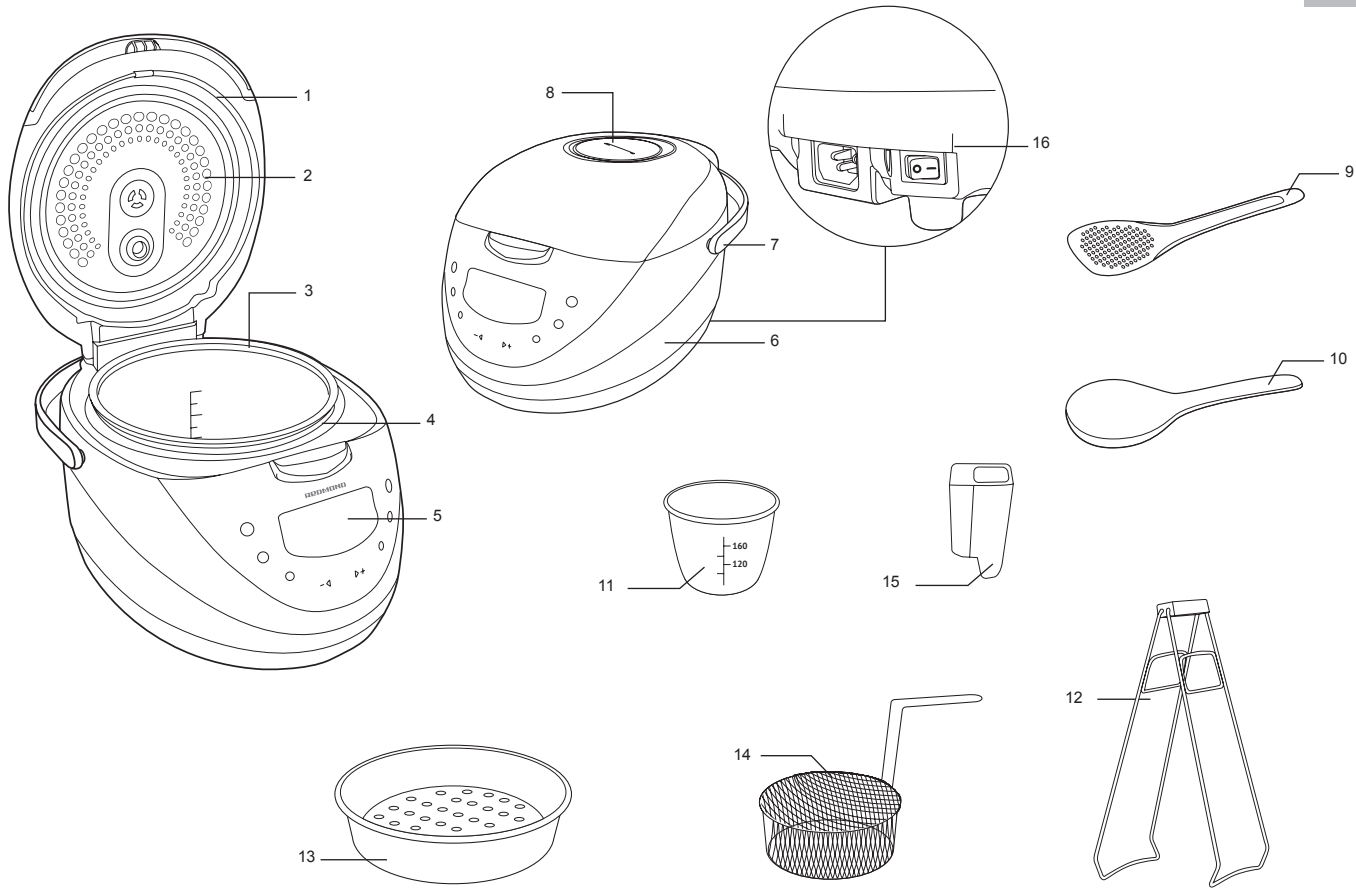
Руководство по эксплуатации

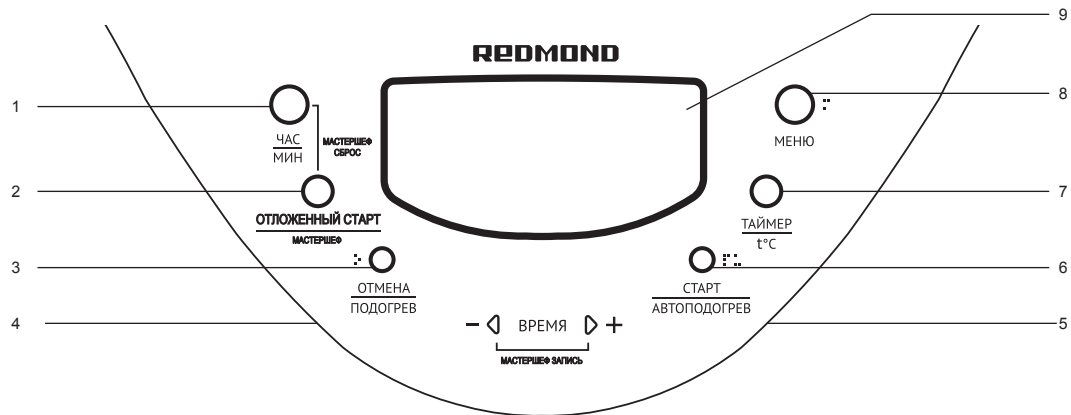


|     |    |
|-----|----|
| RUS | 8  |
| GBR | 30 |
| UKR | 37 |
| KAZ | 45 |
| UZB | 53 |
| ROU | 61 |
| LTU | 69 |
| LVA | 76 |
| EST | 83 |

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....   | 8  | Приготовление сыра.....  | 22 |
| Технические характеристики .....                                 | 9  | IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ .....  | 22 |
| Функции .....  | 9  | Приготовление детского питания.....  | 22 |
| Комплектация .....   | 9  | Стерилизация .....   | 22 |
| Устройство прибора.....  | 10 | Пастеризация .....   | 23 |
| Панель управления.....   | 10 | Подогрев детских продуктов .....   | 24 |
| I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....                               | 10 | V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ.....   | 24 |
| II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....                                | 10 | Правила по уходу и очистке .....   | 24 |
| Голосовой помощник.....  | 10 | Очистка корпуса.....   | 24 |
| Установка времени приготовления.....                             | 10 | Очистка чаши.....  | 24 |
| Функция «Отложенный старт» .....                                 | 11 | Очистка внутренней крышки.....   | 24 |
| Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)..... | 11 | Очистка съемного парового клапана .....  | 25 |
| Предварительное отключение автоподогрева .....                   | 11 | Удаление конденсата .....  | 25 |
| Функция разогрева блюд .....                                     | 11 | Хранение и транспортировка .....   | 25 |
| Энергонезависимая память .....                                   | 12 | VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....   | 25 |
| Общие рекомендации по приготовлению.....                         | 12 | Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару.....                 | 26 |
| Функция «МАСТЕРШЕФ».....   | 12 | Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР» ..... | 27 |
| Программа «МУЛЬТИПОВАР» .....                                    | 13 | Сводная таблица программ приготовления (заводские установки) .....                 | 27 |
| Программа «ТУШЕНИЕ».....   | 13 | VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ .....   | 28 |
| Программа «ВЫПЕЧКА».....   | 14 | VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....  | 28 |
| Программа «РИС/КРУПЫ».....                                       | 14 | IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....   | 29 |
| Программа «МАКАРОНЫ».....  | 15 |  |    |
| Программа «НА ПАРУ» .....  | 15 |  |    |
| Программа «ТОМЛЕНИЕ».....  | 16 |  |    |
| Программа «ЖАРКА» .....  | 16 |  |    |
| Программа «ПЛОВ» .....   | 16 |  |    |
| Программа «СУП».....   | 17 |  |    |
| Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....                                   | 17 |  |    |
| Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ».....                                 | 18 |  |    |
| Программа «ХЛЕБ».....  | 19 |  |    |
| Программа «ВАРКА» .....  | 19 |  |    |
| III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....                             | 20 |  |    |
| Расстойка теста.....   | 20 |  |    |
| Приготовление фондю.....   | 20 |  |    |
| Жарка во фритюре.....  | 21 |  |    |
| Приготовление творога.....                                       | 22 |  |    |







## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

Мультиварка REDMOND RMC-M150 — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи.



Перед первым использованием данного устройства внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора может значительно продлить срок его службы.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением мер безопасности и порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед включением устройства 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.
- Обязательно подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.



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

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
  - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- ПОМНИТЕ:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура электропитания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.
  - Не эксплуатируйте прибор на открытом воздухе, не заливайте воду и не помещайте другие ингредиенты в чашу, установленную в корпус мультиварки. При установке чаши в корпус прибора ее внешняя поверхность должна быть сухой и чистой. Случайное попадание влаги или посторонних предметов внутрь устройства может привести к его поломке.
  - Перед чисткой 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!

- Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это может привести к критичному перегреву прибора или повреждению антипригарного покрытия чаши.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Запрещен самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

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

### Технические характеристики

|   |   |
|---|---|
| Модель.....                                 | RMC-M150                                  |
| Мощность.....                               | 860 Вт                                    |
| Напряжение.....                             | 220-240 В, 50 Гц                          |
| Защита от поражения электротоком .....      | класс I                                   |
| Объем чаши.....                             | 5 л                                       |
| Покрытие чаши .....                         | антипригарное керамическое ANATO® (Корея) |
| Дисплей.....                                | светодиодный                              |
| 3D-нагрев.....                              | есть                                      |
| Отключение звукового сигнала.....           | есть                                      |
| Встроенный выключатель электропитания ..... | есть                                      |

### Программы

|                |                   |                     |
|----------------|-------------------|---------------------|
| 1. Мультиповар | 7. Томление       | 13. Детское питание |
| 2. Тушение     | 8. Жарка          | 14. Хлеб            |
| 3. Выпечка     | 9. Плов           | 15. Варка           |
| 4. Рис/крупы   | 10. Суп           | 16. Экспресс        |
| 5. Макароны    | 11. Молочная каша |                     |
| 6. На пару     | 12. Йогурт        |                     |

### Функции

|   |  |
|---|--|
| Функция «МАСТЕРШЕФ».....  | есть   |
| • регулировка времени и температуры во время приготовления        | • составление и запись индивидуальных программ |
| Функция «Голосовой помощник».....                                 | есть   |
| Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев) ..... | до 24 часов                                    |
| Предварительное отключение функции автоподогрева.....             | есть   |
| Функция разогрева блюд .....                                      | до 24 часов                                    |
| Функция отложенного старта.....                                   | до 24 часов                                    |

### Комплектация

|  |       |                                  |       |
|--|-------|----------------------------------|-------|
| Мультиварка.....                             | 1 шт. | Держатель для черпака/ложки..... | 1 шт. |
| Чаша RB-C502.....                            | 1 шт. | Книга рецептов .....             | 1 шт. |
| Контейнер для приготовления на пару...1 шт.  |       | Шнур электропитания.....         | 1 шт. |
| Корзина RAM-FB1 для жарки во фритюре...1 шт. |       | Щипцы для извлечения чаши .....  | 1 шт. |
| Мерный стакан .....                          | 1 шт. | Руководство по эксплуатации..... | 1 шт. |
| Черпак.....                                  | 1 шт. | Сервисная книжка.....            | 1 шт. |
| Плоская ложка.....                           | 1 шт. |                                  |       |

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

### Устройство прибора А1

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 1. Крышка прибора               | 9. Плоская ложка                        |
| 2. Съемная внутренняя крышка    | 10. Черпак                              |
| 3. Чаша RB-C502                 | 11. Мерный стакан                       |
| 4. Кнопка открытия крышки       | 12. Щипцы для извлечения чаши           |
| 5. Панель управления с дисплеем | 13. Контейнер для приготовления на пару |
| 6. Корпус                       | 14. Корзина для жарки во фритюре        |
| 7. Ручка для переноски          | 15. Держатель для черпака и ложки       |
| 8. Съемный паровой клапан       | 16. Выключатель электропитания          |

### Панель управления А2

Мультиварка REDMOND RMC-M150 оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным светодиодным дисплеем.

- «Час/Мин» – выбор часов или минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта; включение/отключение звуковых сигналов (голосового помощника).
- «Отложенный старт» – включение режима установки времени отложенного старта; включение режима «МАСТЕРШЕФ».
- «Отмена/Подогрев» – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс введенных параметров.
- «-» – уменьшение значения часов или минут в режимах установки времени; уменьшение температуры в режиме выбора температуры; выбор автоматической программы приготовления.
- «+» – увеличение значения часов или минут в режимах установки времени; увеличение температуры в режиме выбора температуры; выбор автоматической программы приготовления.
- «Старт/Автоподогрев» – включение выбранной программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева.
- «Таймер/t°C» – переход в режим установки времени приготовления; выбор режима установки времени/температуры приготовления (в программе «МУЛЬТИПОВАР»).
- «Меню» – выбор автоматической программы приготовления.
- Дисплей.

### Устройство дисплея А3

- Индикатор процесса работы программы приготовления.
- Индикатор режима установки времени приготовления.
- Индикатор выбранной автоматической программы приготовления.
- Индикатор работы функций автоподогрева и разогрева блюд.
- Индикатор питания.
- Индикатор работы.

- Индикатор работы голосового помощника.
- Индикатор режима показаний таймера (время/температура).
- Таймер.

## I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

**⚠** Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!

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

Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью. Чашу и другие комплектующие промойте теплой мыльной водой и тщательно просушите.

**⚠** При первом использовании устройства возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае рекомендуем произвести его полную очистку.

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, чтобы не допустить случайного проливания жидкости из чаши. Устройство должно располагаться так, чтобы выходящий из него пар не попадал на электронные приборы, предметы и поверхности, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

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

Для дальнейшей работы с прибором подключите его к электросети, затем установите выключатель электропитания в положение I («включено»). Мультиварка будет находиться в режиме ожидания.

## II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Голосовой помощник

Мультиварка REDMOND RMC-M150 оснащена функцией голосового помощника, благодаря которой процесс управления прибором полностью озвучивается и сопровождается детальной информацией о сделанных изменениях и текущих настройках программы. Функция запускается автоматически после включения прибора. Чтобы отключить ее, нажмите и удерживайте кнопку «Час/Мин» в режиме ожидания. Повторное нажатие и удержание кнопки «Час/Мин» вновь включает данную функцию.

### Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M150 можно самостоятельно устанавливать время приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы (кроме программы «ЭКСПРЕСС»). Шаг изменения и возможный диапазон настройки зависит от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время приготовления:

1. После выбора программы приготовления, нажимая на кнопку «Таймер/°C» выберите режим установки времени приготовления. На дисплее загорится индикатор **ТАЙМЕР**, а индикатор минут начнет мигать.
2. Нажимая кнопку «Час/Мин» выберите установку часов или минут. Выбранное значение будет мигать.
3. Нажатием на кнопку «+» увеличивайте, а нажатием на кнопку «-» уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Подогрев», после чего введите всю программу приготовления заново.

**i** При установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренные в выбранной программе приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.

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

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

*В программе «МАКАРОНЫ» отсчет установленного времени приготовления начинается с момента закипания воды (будет звучать повторяющийся сигнал о необходимости добавления ингредиентов в кипящую воду).*

### Функция «Отложенный старт»

Функция позволяет задать интервал времени, через который начнет работу выбранная программа приготовления. Отложить старт программы можно в диапазоне от 5 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Выберите и настройте программу приготовления.
2. Нажатием кнопки «Отложенный старт» включите режим установки времени отложенного старта. На дисплее начнет мигать значение минут.
3. Нажимая кнопку «Час/Мин», выберите режим установки часов или минут. Выбранное значение будет мигать.
4. Нажатием на кнопку «+» увеличивайте, а нажатием на кнопку «-» уменьшайте значение времени. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
5. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев» несколько секунд. Таймер перестанет мигать, начнется работа функции «Отло-

женный старт», на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени до начала работы выбранной программы приготовления.

6. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Подогрев», после чего введите всю программу приготовления заново.

**i** Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «ЖАРКА», «МАКАРОНЫ» и «ЭКСПРЕСС».



*Не рекомендуется откладывать старт программы на длительное время, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).*

**i** При установке времени для функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только по достижении мультivarкой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

### Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-80°C в течение 24 часов. При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Отмена/Подогрев», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

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

### Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультivarке REDMOND RMC-M150 предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев», пока индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» не погаснет. Чтобы снова включить функцию, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев» еще раз – индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» загорится.

### Функция разогрева блюд

Мультivarку REDMOND RMC-M150 можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультivarки.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Отмена/Подогрев» до звукового сигнала. Загорятся индикатор **ПОДОГРЕВ** на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-80°C и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно прекратить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Отмена/Подогрев», пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.



Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюда разогретыми более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

### Энергонезависимая память

Мультиварка REDMOND RMC-M150 имеет энергонезависимую память, что гарантирует сохранение всех пользовательских установок (включая настройки отложенного старта и голосового помощника) в течение 2 часов в случае непредвиденного отключения электричества. Если за это время подача электроэнергии будет возобновлена, мультиварка продолжит работу в заданном режиме.

### Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M150 книге рецептов, разработанной специально для этой модели.

Данная книга – это результат большой и кропотливой работы. Все представленные рецепты были разработаны и апробированы в мультиварке REDMOND RMC-M150 командой наших поваров, а все использованные при этом продукты приобретались в обычных магазинах.

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

В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными. Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-M150 предусмотрены универсальная программа «МУЛЬТИПОВАР» и режим «МАСТЕРШЕФ» с расширенным диапазоном ручных настроек, которые открывают огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов. В режиме «МАСТЕРШЕФ» вы сможете по своему усмотрению устанавливать время и менять температуру непосредственно в процессе приготовления блюд, а также составлять в режиме реального времени собственные программы и записывать их в память прибора.

### Функция «МАСТЕРШЕФ»

В мультиварке REDMOND RMC-M150 реализована уникальная функция «МАСТЕРШЕФ», значительно расширяющая базовый набор возможностей прибора. Функция позволяет изменять температуру и время приготовления до 10 раз непосредственно в процессе выполнения программы (кроме программ «ЭКСПРЕСС» и «ЙОГУРТ»). В течение 3 минут после окончания приготовления можно сохранить последовательность заданных настроек температуры и времени и записать весь ход процесса приготовления в память прибора. Таким образом, функция «МАСТЕРШЕФ» предоставляет возможность составлять собственные программы с уникальным температурным режимом.

Диапазон изменения времени приготовления – от 1 минуты до 15 часов с шагом изменения в 1 минуту независимо от программы. При установке времени приготовления 00 часов 00 минут в зависимости от сделанных ранее настроек прибор перейдет в режим

автоподогрева либо в режим ожидания. Диапазон изменения температуры – от 35 до 180°C с шагом изменения в 5°C.

### Изменение температуры и времени приготовления (создание собственной программы)

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите любую программу приготовления (кроме программ «ЭКСПРЕСС» и «ЙОГУРТ»). Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопки «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления.
2. Чтобы заранее отключить функцию автоподогрева, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев» (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Старт/Автоподогрев» можно снова включить данную функцию.
3. Для изменения времени приготовления и температуры в процессе работы нажмите и удерживайте кнопку «Отложенный старт» до звукового сигнала.
4. На дисплее появится и будет мигать значение времени, оставшееся до окончания процесса приготовления. Нажимая кнопки «-» (уменьшение) или «+» (увеличение), измените значение времени. Для перехода от изменения минут к изменению часов и наоборот нажимайте кнопку «Час/мин».
5. Для перехода к изменению температуры приготовления нажмите кнопку «Таймер/°C». На дисплее появится и будет мигать значение температуры для следующего этапа приготовления. Значение по умолчанию для программы «МУЛЬТИПОВАР» – установленная ранее температура, для остальных программ – 100°C. Нажимая кнопки «-» (уменьшение) или «+» (увеличение), измените значение температуры.
6. Для сохранения внесенных изменений не нажимайте кнопки в течение 10 секунд. Процесс приготовления будет продолжен с новыми параметрами. Цифры на дисплее перестанут мигать. Значения температуры и времени, оставшегося до конца приготовления, будут поочередно появляться на дисплее.
7. Для следующего изменения температуры и времени приготовления повторите действия, описанные в пп. 3–6. Можно внести до 10 изменений в пределах одного процесса приготовления.

### Запись измененной программы

Вы можете сохранить сделанные изменения в памяти прибора вместо программы, на которой вы готовили. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал. Если во время работы программа была изменена, на дисплее начнется 3-минутный обратный отсчет времени (в секундах). В течение этого времени одновременно нажмите и удерживайте кнопки «+» и «-». Если вы не хотите записывать сделанные изменения, нажмите кнопку «Отмена/Подогрев».

После этого, в зависимости от сделанных настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Отмена/Подогрев», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы) или в режим ожидания.

### Использование записанной программы

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите название измененной вами автоматической программы. Вместо значения времени, установленного по умолчанию, на дисплее появятся символы «- - -».
2. Вы можете установить время отложенного старта.
3. Нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев», загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». На дисплее появится общее время приготовления, начнется выполнение индивидуальной программы и обратный отсчет времени ее работы.
4. Для отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Автоподогрев» (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет). Повторным нажатием кнопки «Старт/Автоподогрев» можно снова включить данную функцию.
5. В процессе приготовления на дисплее будут поочередно появляться время, оставшееся до конца работы программы, и выбранная для данного этапа температура приготовления. При переходе от одного этапа приготовления (температурного режима) к другому раздается звуковой сигнал.

### Возврат к заводским настройкам

Чтобы удалить индивидуальную программу и восстановить заводские настройки измененной автоматической программы, выберите ее, нажимая кнопку «Меню». После этого одновременно нажмите и удерживайте кнопки «Час/Мин» и «Отложенный старт» до звукового сигнала. Чтобы восстановить заводские настройки для всех автоматических программ, одновременно нажмите и удерживайте кнопки «Час/Мин» и «Отложенный старт» до звукового сигнала, когда прибор находится в режиме ожидания.

### Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «МУЛЬТИПОВАР» мультиварка REDMOND RMC-M150 сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту.

Диапазон установки температуры в программе составляет 35°C – 180°C с шагом изменения в 5°C.

Диапазон установки времени приготовления – от 2 минут до 15 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре ниже 75°C, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При выборе температуры 140°C и выше максимальное время приготовления – 2 часа.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Равномерно разложите их в чаше 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 плотно соприкасается с нагревательным элементом.

2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
5. Нажимая на кнопки «+» и «-», установите необходимую температуру приготовления.
6. Повторно нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
7. Нажатием на кнопки «+» и «-» установите необходимое время приготовления.
8. При необходимости установите время отложенного старта.
9. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев», начнется выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
10. Автоматическое включение функции автоподогрева будет зависеть от выбранной температуры приготовления. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее включить или выключить эту функцию (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» соответственно загорится или погаснет).
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямая отсчет времени работы в данном режиме) или в режим ожидания.
12. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



*В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.*

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

### Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

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

2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ТУШЕНИЕ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнут выполняться программа приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



*Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть, и на ней не будет кусочков налипшего теста – бисквит готов. При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоподогрева блюда на всех этапах приготовления.*



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



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

### Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ВЫПЕЧКА». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (50 минут).
6. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнут выполняться программа приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».

### Программа «РИС/КРУПЫ»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из различных видов одно- и многокомпонентных круп, приготовления различных гарниров. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «РИС/КРУПЫ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнут выполняться программа приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».

индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнутся выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.

9. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



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

### Программа «МАКАРОНЫ»

Рекомендуется для варки макаронных изделий, пельменей, сосисок, хинкали, яиц и т. д. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление.

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Налейте в чашу воды не выше максимальной отметки на ее внутренней поверхности. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МАКАРОНЫ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (8 минут).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
6. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления.
7. После закипания воды прозвучит сигнал. Начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления. Аккуратно откройте крышку и опустите продукты в кипящую воду, закройте крышку до щелчка.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).

9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



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



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

### Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочие параметры (после закипания воды).

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «НА ПАРУ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (20 минут).
6. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления. Обратный отсчет времени ее работы начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара.
9. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы функции автоподогрева) или в режим ожидания.

- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



*Если при установке времени приготовления в данной программе вы не используете рецепт, воспользуйтесь Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов.*

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

### Программа «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендуется для приготовления тушенки, рульки, холодца, заливного. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

- Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
- Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ТОМЛЕНИЕ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
- Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее выветится установленное по умолчанию время приготовления (5 часов).
- Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
- При необходимости установите время отложенного старта.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
- Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
- По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



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

### Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 1 минуту. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

- Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите продукты в чаше и вставьте ее в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Добавьте масло по рецепту.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
- Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ЖАРКА». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
- Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее выветится установленное по умолчанию время приготовления (15 минут).
- Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
- Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
- По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



*Рекомендуем во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.*



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


### Программа «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

- Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
- Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.



3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ПЛОВ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
6. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. При необходимости установите время отложенного старта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнутся выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».

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

### Программа «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «СУП». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.



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

### Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МОЛОЧНАЯ КАША». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (25 минут).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».

#### Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

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

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

*Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «МУЛЬТИ-ПОВАР». Оптимальная температура для приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления определяются согласно рецепту.*

#### Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

В программе «ЙОГУРТ» функция автоподогрева недоступна.

1. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ЙОГУРТ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (8 часов).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев». Начнутся выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.



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

8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».

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

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

#### Программа «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Рекомендуется для приготовления детского питания. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнутся выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямая отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».

### 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. Теперь вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб у себя дома. Диапазон установки времени приготовления составляет от 10 минут до 6 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям из выбранного вами рецепта. Выложите тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
4. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ХЛЕБ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
5. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (2 часа).
6. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
7. Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнутся выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
9. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
10. Следуйте инструкциям по выпечке хлеба из книги рецептов. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



*Перед тем, как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.*

*Не рекомендуется использовать функцию «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.*

*Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.*

*Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.*



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

### Программа «ВАРКА»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ВАРКА». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (40 минут).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнутся выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



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

### Программа «ЭКСПРЕСС»

Программа для быстрого приготовления риса и рассыпчатых каш из круп. Время работы программы составляет 15 минут.

Регулировки времени приготовления и функция «Отложенный старт» в данной программе недоступны.

1. Отмерьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «ЭКСПРЕСС». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнутся выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
5. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее отключить функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



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

### III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

#### Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста и его объем увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M150 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто согласно рецепту, выложите его в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).

3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «Таймер/°C» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
5. Нажимая на кнопки «-» и «+», установите необходимую температуру для расстойки согласно рецепту.
6. Повторно нажмите кнопку «Таймер/°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
7. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления. Использование функции отложенного старта в данном случае нежелательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
9. Следуйте инструкциям по приготовлению из книги рецептов. В данной программе функция автоподогрева будет автоматически отключена. Не рекомендуется включать функцию автоподогрева, так как это негативно отразится на качестве продукта.
10. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
11. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.



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

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

#### Приготовление фондю

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой какалон (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Су-

существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M150 в программе «МУЛЬТИПОВАР» вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту, переложите смесь в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
5. Нажимая на кнопки «+» и «-», установите необходимую температуру приготовления согласно рецепту.
6. Повторно нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
7. Нажатием на кнопки «+» и «-» установите необходимое время приготовления.
8. При необходимости установите время отложенного старта.
9. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
10. Включение функции автоподогрева будет зависеть от выбранной температуры приготовления. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», можно заранее включить или выключить эту функцию (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» соответственно загорится или погаснет).
11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее отражается прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.
12. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



*В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества разнообразных блюд. Воспользуйтесь нашей книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов на данной программе.*

## Жарка во фритюре

Фритюр — животный или растительный жир, разогретый до температуры 130-200°C. Способ приготовления различных продуктов путем их обжаривания во фритюре известен издавна и распространен во всем мире. В мультиварке REDMOND RMC-M150 вы можете готовить во фритюре, используя специальную корзину для жарки, входящую в комплект.

1. Налейте в чашу требуемое количество масла для жарки согласно рецепту, вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
  2. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». На дисплее попеременно будут отображаться установленные по умолчанию значения температуры и времени приготовления.
  3. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
  4. Нажимая на кнопки «-» и «+», установите необходимую температуру приготовления согласно рецепту.
  5. Повторно нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
  6. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время приготовления.
  7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени приготовления.
  8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
  9. Присоедините ручку к корзине для жарки. Для этого сожмите основание ручки и вставьте ее в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, и она зафиксируется в специальном отверстии. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки.
  10. Следуйте рекомендациям из рецепта, через указанное время аккуратно откройте крышку мультиварки. Будьте осторожны: масло очень горячее! Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу.
  11. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
  12. Аккуратно откройте крышку. Выньте корзину для жарки с продуктами и зафиксируйте ее на краю чаши с помощью специального крючка на корзине. Дайте маслу стечь.
- STOP** **ВНИМАНИЕ!** Масло очень горячее! Для извлечения корзины для жарки используйте кухонные рукавицы.
13. Для отмены введенной программы и прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



В программе «МУЛЬТИПОВАР» возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой рецептов от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе.

### Приготовление творога

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

С помощью мультиварки REDMOND RMC-M150 вы можете легко и быстро сделать домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендации по приготовлению из прилагаемой книги рецептов.

### Приготовление сыра

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

Теперь в мультиварке REDMOND RMC-M150 вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге рецептов.



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

## IV. В ПОМОЩЬ МАМЕ

### Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка REDMOND RMC-M150 может облегчить решение многих вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы найдете много рецептов блюд для ребенка, которые можно давать ему с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данной модели. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварке REDMOND RMC-M150.

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

| Возраст ребенка | Рекомендуемые виды прикорма  |
|-----------------|--|
| 4–6 месяцев     | Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши. Однокомпонентные соки.  |
| 6–8 месяцев     | Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы. Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.  |
| 8–12 месяцев    | Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы. Фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши. Супчики на овощном бульоне. |

### ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕ

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

### МОЛОЧНЫЕ И БЕЗМОЛОЧНЫЕ КАШИ

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

### ЙОГУРТЫ

Йогурт – полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт, который можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварки REDMOND RMC-M150 вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

### СУПЫ

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



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

### Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке REDMOND RMC-M150 можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

**Для бутылок и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава)**

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «СУП». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (1 час).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время стерилизации.
6. При необходимости установите время отложенного старта.
7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнут выполняться программа приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».

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

**Для сосок и мелких предметов (паровой способ)**

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.
2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
3. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «НА ПАРУ». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
4. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (20 минут).
5. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время стерилизации.
6. При необходимости установите время отложенного старта.

7. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорятся индикаторы кнопок «Старт/Автоподогрев» и «Отмена/Подогрев». Начнется выполнение программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
8. Нажав и удерживая кнопку «Старт/Автоподогрев», отключите функцию автоподогрева (индикатор кнопки «Отмена/Подогрев» погаснет).
9. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
10. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».

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

**Пастеризация**

Пастеризация – процесс однократного нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C на несколько минут – применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке REDMOND RMC-M150 можно пастеризовать продукты на программе «МУЛЬТИПОВАР».

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
2. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+», для более удобной навигации по меню.
3. Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
4. Нажимая на кнопки «-» и «+», установите температуру 75°C.
5. Повторно нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления (30 минут).
6. Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время пастеризации, руководствуясь приведенной ниже таблицей.
7. Использование функции «Отложенный старт» при пастеризации не рекомендуется.
8. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Начнется выполнение программы и обратный отсчет времени пастеризации. При пастеризации функция автоподогрева будет автоматически отключена.

- По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



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

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

| Объем, л                | 0,5 | 1,0 | 1,5 | 2,0 | 2,5 | 3,0 |
|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Время пастеризации, мин | 34  | 37  | 43  | 48  | 50  | 54  |

### Подогрев детских продуктов

В мультиварке REDMOND RMC-M150 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

- Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети. Установите выключатель электропитания в положение I («включено»).
- Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «МУЛЬТИПОВАР». В режиме выбора программы приготовления вы также можете использовать кнопки «-» и «+» для более удобной навигации по меню.
- Нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки температуры приготовления. На дисплее высветится установленная по умолчанию температура приготовления (100°C).
- Нажимая на кнопки «-» и «+», установите температуру 40°C.
- Повторно нажмите кнопку «Таймер/t°C» для перехода в режим установки времени приготовления (30 минут).
- Нажатием на кнопки «-» и «+» установите необходимое время разогрева и поддержания температуры продукта.
- При необходимости установите время отложенного старта.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загорится индикатор кнопки «Старт/Автоподогрев», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени разогрева. При данной температуре функция автоподогрева будет отключена по умолчанию.
- Минимальное время разогрева продукта от комнатной температуры до 40°C составит 20 минут, далее эта температура будет поддерживаться в течении установленного времени.
- По завершении программы приготовления прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.

- Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Подогрев».



Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!



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

## V. УХОД ЗА МУЛЬТИВАРКОЙ

### Правила по уходу и очистке

Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло! Используйте мягкую ткань и неабразивные средства для мытья посуды. Советуем производить чистку изделия сразу после использования. Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в мультиварке половину лимона в течение 15 минут на программе «НА ПАРУ».



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

### Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия по мере необходимости, в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.

### Очистка чаши

Рекомендуется после каждого использования в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо. Не допускается установка мокрой чаши в корпус мультиварки.

### Очистка внутренней крышки

- Откройте крышку мультиварки.
- С внутренней стороны крышки нажмите вверх пластмассовый фиксатор до отсоединения крышки.
- Не прилагая усилия, потяните внутреннюю крышку немного на себя и вверх, чтобы она отсоединилась от основной.
- Протрите поверхности обеих крышек влажной тканью или салфеткой, при необходимости промойте съемную крышку под струей воды и используйте средства для мытья посуды. Использование посудомоечной машины для очистки внутренней крышки нежелательно.
- Проведите сборку в обратной последовательности. Вставьте крышку в нижние пазы и совместите ее с основной крышкой. С небольшим усилием нажмите на верхнюю часть внутренней крышки до щелчка. Внутренняя крышка должна плотно зафиксироваться.



### Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан расположен на верхней крышке прибора.

1. Аккуратно снимите крышку парового клапана, потянув ее с небольшим усилием вверх и на себя.
2. Внутри снятой крышки поверните фиксатор парового клапана по часовой стрелке до упора. Снимите его.
3. Аккуратно извлеките резинку клапана из фиксатора, промойте клапан, фиксатор и крышку в соответствии с Правилами по уходу и очистке прибора.



*Внимание! Во избежание деформации резинки клапана запрещается ее скручивать и вытягивать.*

4. Соберите паровой клапан в обратном порядке. Вставьте резинку клапана в фиксатор, совместите пазы фиксатора с соответствующими выступами на внутренней стороне крышки клапана и поверните фиксатор против часовой стрелки. Установите крышку парового клапана на крышке прибора назад выступом для извлечения.

### Удаление конденсата

Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который в данной модели скапливается в специальной выемке на корпусе прибора вокруг чаши. Этот конденсат легко удалить с помощью кухонной салфетки или полотенца.

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

### Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

| Возможные причины   |   | Способы решения   |
|---|---|---|
| Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока   |   | Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.<br>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.<br>Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска              |
| Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным |   | Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту     |
| При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара  |   | Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверьте уровень воды в процессе приготовления  |
| При жарке   | В чаше слишком много растительного масла  | При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.<br>При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта  |
|   | Избыток влаги в чаше  | Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду  |
| При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью  |   | Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассирования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта   |
| При выпечке (тесто не пропеклось)   | В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара | Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме  |
|   | В чаше слишком много теста  | Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме   |

### ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

|   |   |
|---|---|
| Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям |
|---|---|

|   |  |
|---|--|
| После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве | Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели 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 |
| Продукт образует пену   | Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке   |

### БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

|  |  |
|--|--|
| Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено | Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений  |
| Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте  | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту  |
| Слишком длительное время приготовления   | Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора  |
| При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали                  | При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут |
| При тушении: в чаше недостаточно влаги   | Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости   |
| При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)                        | Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов  |
| При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением                 | Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)   |

### ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

|  |  |
|--|--|
| Продукты перемешивали слишком часто    | При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут                     |
| Слишком длительное время приготовления | Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные для данной модели прибора |

### ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

|  |   |
|--|---|
| Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.) | Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах                   |
| Готовая выпечка слишком долго находилась в 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 не были взяты                          | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям |
| Тесто долго простояло с разрыхлителем                 |  |
| Мука не была просеяна или недостаточно вымешено тесто |  |
| Неправильно заложены ингредиенты                      |  |

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

### Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

| Продукт  | Вес, г/кол-во             | Количество воды, мл | Время приготовления, мин |
|--|---------------------------|---------------------|--------------------------|
| Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)    | 500                       | 500                 | 20/30                    |
| Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)            | 500                       | 500                 | 25                       |
| Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)              | 500                       | 500                 | 15                       |
| Фрикадельки/котлеты                              | 180 (6 шт.) / 450 (3 шт.) | 500                 | 10/15                    |
| Рыба (филе)                                      | 500                       | 500                 | 10                       |
| Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные) | 500                       | 500                 | 5                        |
| Манты/хинкали                                    | 500                       | 500                 | 15                       |
| Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)                | 500                       | 500                 | 15                       |
| Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)                  | 500                       | 1000                | 35                       |
| Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)                   | 500                       | 1500                | 70                       |
| Овощи (свежемороженные)                          | 500                       | 500                 | 10                       |
| Яйцо на пару                                     | 3 шт.                     | 500                 | 10                       |



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

### Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «МУЛЬТИПОВАР»

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

| Рабочая температура | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов) |
|---------------------|---|
| 145°C               | запекание овощей и рыбы (в фольге)                            |
| 150°C               | запекание мяса (в фольге)                                     |
| 155°C               | выпечка изделий из дрожжевого теста                           |
| 160°C               | жарка птицы   |
| 165°C               | жарка стейков   |
| 170°C               | жарка в кляре   |
| 175°C               | приготовление наггетсов                                       |
| 180°C               | приготовление картофеля фри                                   |

### Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

| Программа   | Рекомендации по использованию  | Время приготовления по умолчанию | Диапазон времени приготовления/шаг установки | Отложенный старт | Выход на рабочие параметры | Автоподогрев |
|-------------|--|----------------------------------|--|------------------|----------------------------|--------------|
| МУЛЬТИПОВАР | Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления                            | 30 мин                           | 2 мин – 1 ч / 1 мин<br>1 ч – 15 ч / 5 мин    | +                | –                          | +            |
| ТУШЕНИЕ     | Тушение мяса, рыбы, овощей гарниров и многокомпонентных блюд   | 1 ч                              | 10 мин – 12 ч / 5 мин                        | +                | –                          | +            |
| ВЫПЕЧКА     | Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста                               | 50 мин                           | 10 мин – 8 ч / 5 мин                         | +                | –                          | +            |
| РИС/КРУПЫ   | Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде   | 30 мин                           | 5 мин – 1 ч / 1 мин<br>1 ч – 4 ч / 5 мин     | +                | –                          | +            |
| МАКАРОНЫ    | Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов | 8 мин                            | 2 мин – 1 ч / 1 мин                          | –                | +                          | +            |
| НА ПАРУ     | Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов  | 20 мин                           | 5 мин – 2 ч / 5 мин                          | +                | +                          | +            |
| ТОМЛЕНИЕ    | Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного  | 5 ч                              | 10 минут – 8 ч / 10 мин                      | +                | –                          | +            |
| ЖАРКА       | Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд  | 15 мин                           | 5 минут – 2 ч / 1 мин                        | –                | –                          | +            |

| Программа       | Рекомендации по использованию   | Время приготовления по умолчанию | Диапазон времени приготовления/шаг установки | Отложенный старт           |              |   |
|-----------------|---|----------------------------------|--|----------------------------|--------------|---|
|                 |   |                                  |  | Выход на рабочие параметры | Автоподогрев |   |
| ПЛОВ            | Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)   | 1 ч                              | 10 мин – 2 ч / 5 мин                         | +                          | –            | + |
| СУП             | Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов           | 1 ч                              | 10 мин – 8 ч / 5 мин                         | +                          | –            | + |
| МОЛОЧНАЯ КАША   | Приготовление каш на молоке   | 25 мин                           | 5 мин – 1 ч / 1 мин<br>1 ч – 4 ч / 5 мин     | +                          | –            | + |
| ЙОГУРТ          | Приготовление различных видов йогурта                                   | 8 ч                              | 10 мин – 12 ч / 5 мин                        | +                          | –            | – |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | Приготовление детского питания  | 1 ч                              | 10 мин – 12 ч / 5 мин                        | +                          | –            | + |
| ХЛЕБ            | Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста | 2 ч                              | 10 мин – 6 ч / 5 мин                         | +                          | –            | + |
| ВАРКА           | Варка овощей и бобовых  | 40 мин                           | 5 мин – 8 ч / 5 мин                          | +                          | –            | + |
| ЭКСПРЕСС        | Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде                     | 15 мин                           | –  | –                          | –            | + |

## VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке REDMOND RMC-M150 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте WWW.MULTIVARKA.PRO либо в магазинах официальных дилеров.

### RAM-CL1 – щипцы для чаши

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

### RAM-FB1 – корзина для жарки во фритюре

Используется для приготовления различных продуктов в сильно разогретом или кипящем масле (фритюре). Подходит для любых чаш объемом не менее 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 даты на крышках (4 шт.)

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

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

Емкость 5 литров. Антипригарное покрытие устойчиво к механическим повреждениям. Чаша отлично проводит тепло и прекрасно подходит для жарки, выпечки, варки молочных

каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.

### RB-C502 – чаша с антипригарным керамическим покрытием производства компании Apato® (Корея)

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

## VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

| Неисправность                 | Возможные причины   | Способ устранения   |
|-------------------------------|---|---|
| E1 – E3                       | 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. Если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр |
| Прибор не включается          | Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке                                  | Убедитесь, что съемный электрошнур подключен к соответствующему разьему 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 попал 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   |

| Неисправность   | Возможные причины  |   | Способ устранения   |
|---|--|---|---|
| Во время приготовления изпод 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   |

**i** В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с 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, керамические, тефлоновые и прочие 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.

Производителем установлен срок службы прибора — 5 лет. Срок действителен при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данной инструкцией и применимыми техническими стандартами.

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

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

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

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

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

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction. Failure to do so may result in overheating and device malfunction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Failure to do so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- No modifications or adjustments to the product are allowed. All service and repair works should be carried out by an authorized service centre. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

**STOP** *CAUTION! Do not use the appliance in case any defect has been noticed.*

## Technical Specifications

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Model.....                       | RMC-M150   |
| Power.....                       | 860 W  |
| Voltage.....                     | 220–240 V, 50 Hz                                   |
| Bowl capacity.....               | 5 L  |
| Bowl coating.....                | non-stick ceramic by ANATO® (Korea)                |
| Display.....                     | LED  |
| 3D heating.....                  | yes  |
| Number of programs.....          | 46 (16 automatic, 30 programs with manual control) |
| Steam valve.....                 | removable  |
| Audible signal deactivation..... | yes  |

## Programs

|                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTICOOK) | 9. ПЛОВ (PILAF)                 |
| 2. ТУШЕНИЕ (STEW)          | 10. СУП (SOUP)                  |
| 3. ВЫПЕЧКА (BAKE)          | 11. МОЛОЧНАЯ КАША (OATMEAL)     |
| 4. РИС/КРУПЫ (RICE/GRAIN)  | 12. ЙОГУРТ (YOGURT)             |
| 5. МАКАРОНЫ (PASTA)        | 13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BABY FOOD) |
| 6. НА ПАРУ (STEAM)         | 14. ХЛЕБ (BREAD)                |
| 7. ТОМЛЕНИЕ (SLOW COOK)    | 15. ВАРКА (BOIL)                |
| 8. ЖАРКА (FRY)             | 16. ЭКСПРЕСС (QUICK BOIL)       |

## Functions

|  |                     |
|--|---------------------|
| “Keep Warm” function.....                        | yes, up to 24 hours |
| Preliminary deactivation of the “Keep Warm”..... | yes                 |
| “Reheat” function.....                           | yes, up to 24 hours |
| “Time Delay” function.....                       | yes, up to 24 hours |
| “МАСТЕРШЕФ” function.....                        | yes                 |
| • Time and temperature adjustment during cooking |                     |
| • Stores and recalls the program                 |                     |
| “Voice Guide” function.....                      | yes                 |

## Packaging Arrangement

|                              |       |                          |       |
|------------------------------|-------|--------------------------|-------|
| Multicooker.....             | 1 pc. | Spoon/Paddle holder..... | 1 pc. |
| Bowl RB-C502.....            | 1 pc. | Cookbook.....            | 1 pc. |
| Steaming container.....      | 1 pc. | Power cord.....          | 1 pc. |
| Deep fry basket RAM-FB1..... | 1 pc. | Bowl removing tongs..... | 1 pc. |
| Measuring cup.....           | 1 pc. | User manual.....         | 1 pc. |
| Serving spoon.....           | 1 pc. | Service booklet.....     | 1 pc. |
| Stirring paddle.....         | 1 pc. |                          |       |

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

## Device Assembly **A1**

- |                                 |                          |                         |
|---------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 1. The lid                      | 6. The housing           | 11. Measuring cup       |
| 2. Removable inner lid          | 7. Carrying handle       | 12. Steaming container  |
| 3. The bowl                     | 8. Removable steam valve | 13. Deep fry basket     |
| 4. Lid release button           | 9. Stirring paddle       | 14. Spoon/Paddle holder |
| 5. Control panel with a display | 10. Serving spoon        | 15. Bowl removing tongs |

## Control Panel **A2**

- “Час/Мин” (“Hour/Min”) button selects between hours and minutes in cooking time setting mode/“Time Delay” setting mode; activates/deactivates the audible signal (Voice Guide).
- “Отложенный старт” (“Time Delay”) button is used to enter the “Time Delay” setting mode and “МАСТЕРШЕФ” mode.
- “Отмена/Подогрев” (“Cancel/Reheat”) button activates/deactivates the “Reheat” function; interrupts cooking program; cancels the settings. The button is designed to accommodate the visually impaired.
- «-» button is used to decrease the hour/minute value when setting the time, to decrease temperature value when setting the temperature, to select an automatic cooking program.
- “+” button is used to increase the hour/minute value when setting the time, to increase temperature value when setting the temperature, to select an automatic cooking program.
- “Старт/Автоподогрев” (“Start / Keep Warm”) button activates the selected cooking program; disables the “Keep Warm” function in advance. The button is designed to accommodate the visually impaired.
- “Таймер/t°C” (“Timer/t°C”) button is used to enter the cooking time setting mode, to select between time/temperature setting modes (in “МУЛЬТИПОВАР” program).
- “Меню” (“Menu”) button is used to select an automatic program. The button is designed to accommodate the visually impaired.
- Display

## Display **A3**

- Cooking progress indicator.
- Cooking time setting mode indicator.
- Selected automatic program indicator.
- “Keep Warm”/“Reheat” function indicator.
- Power On indicator.
- Cooking in progress indicator.
- Voice Guide operating indicator.

8. Timer settings mode indicator (time/temperature).
9. Timer.

## I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully take the appliance and its detachable parts out of the package.

 *Remove all wrapping materials and stickers except for the serial number identification sticker!*

Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device.

 *After transportation or storage at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using it.*

## II. OPERATION

### Before Operating

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

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

### “Voice Guide” Function

REDMOND RMC-M150 is equipped with the “Voice Guide” function, which talks you through entire cooking process, providing with detailed information about the current settings and adjustments made. The function turns on automatically after the device is being plugged in. Press and hold down the “Час/Мин” button in standby mode to disable the function. Repress and hold the button down to reactivate the function.

### To Set the Cooking Time


Select the program. Press “Таймер/t°C” button repeatedly to select the cooking time setting mode (“ТАЙМЕР” indicator lights up, default cooking time is displayed, minute indicator starts blinking).

1. Press “Час/Мин” to select hours/minutes (selected value starts blinking). Press “+” to increase and “-” to decrease the time value.
2. Press and hold the button down to scroll through the digits.
3. When the cooking time is set (display keeps blinking) proceed to the next stage. To cancel the settings and reset press “Отмена/Подогрев” button.
4. Note! When manually adjusting the cooking time consider the time setting range and interval of the program selected. In certain programs cooking time starts to count down only when the device reaches its operating temperature.

### “Time Delay” Function

The function allows programming the device to start cooking by specific time. Cooking program can be delayed from 5 minutes to 24 hours in 5 minute intervals.

1. Select and adjust the program. Press “Отложенный Старт” button (minute value is blinking).
2. Press “Час/Мин” button to select between hour/minute setting mode (selected value starts blinking). Press “+” to increase and “-” to decrease the time value. Press and hold the button down to scroll through the digits.
3. Press and hold down the “Старт/Автоподогрев” button. “Time Delay” function starts operating (timer stops blinking, the time remaining before the beginning of the program starts to count down).
4. To cancel the settings and reset press “Отмена/Подогрев” button.

 *Caution! It is not recommended to use the function if dairy and other perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese etc.).*

### “Keep Warm” Function

The function is being automatically activated at the end of the cooking program. It allows maintaining the temperature of 70–80°C for a period of time up to 24 hours. “Отмена/Подогрев” button indicator lights up, and the “Keep Warm” function count up is displayed. Press and hold down the “Отмена/Подогрев” button to disable the function.

To disable the function in advance, when adjusting the program or during its operation, press and hold down the “Старт/Автоподогрев” button until “Отмена/Подогрев” button indicator goes off. To reactivate the function, repress and hold down the “Старт/Автоподогрев” button (“Отмена/Подогрев” button indicator lights up).

### Reheat Function

REDMOND RMC-M150 allows reheating cooked food. To reheat:

1. Fill the bowl with food and place it inside the device.
2. Close the lid and plug in the unit.
3. Press and hold down the “Отмена/Подогрев” button until an audible sound is heard. “ПОДОГРЕВ” indicator is displayed, button indicator lights up. Timer starts to count up the “Reheat” time. The food will be warmed up to 70–80°C, and the temperature will be maintained for a period of time up to 24 hours.
4. Press and hold down the “Отмена/Подогрев” button to stop reheating. Corresponding indicators go off.

### Non-volatile Memory

Multicooker REDMOND RMC-M150 is a non-volatile memory unit. In case of a power cut-off the device stores the settings (including “Time Delay” and “Voice Guide” functions) for a period of time up to 2 hours. If power supply resumes during this period, multicooker continues its operation without any memory loss.



### “МАСТЕРШЕФ” Function

Multicooker REDMOND RMC-M150 is equipped with a unique function called “МАСТЕРШЕФ”, which makes the device even more versatile. While the program is in progress, cooking time and temperature can be adjusted up to 10 times (except “ЭКСПРЕСС” and “ЙОГУРТ” programs). Within 3 minutes after the cooking cycle is complete the entire sequence of the time and temperature adjustments can be stored in the memory of the device. Use “МАСТЕРШЕФ” function to create your own cooking programs.

Time adjustment range is from 1 minute to 15 hours in 1 minute intervals for all programs. When the cooking time is set to 00 hours 00 minutes, depending on your settings the unit either enters the “Keep Warm” or standby mode. Temperature adjustment range is from 35 to 180°C in 5°C intervals.

#### To adjust cooking time and temperature (create a new program):

1. Press “Меню” button repeatedly to select the cooking program (except “ЭКСПРЕСС” and “ЙОГУРТ”). Press and hold down the “Старт/Автоподогрев” button. “Старт/Автоподогрев” and “Отмена/Подогрев” button indicators light up. The cooking program begins.
2. In order to disable the “Keep Warm” function in advance, press and hold down the “Старт/Автоподогрев” button (“Отмена/Подогрев” button indicator goes off). Repress the “Старт/Автоподогрев” button to reactivate the function.
3. To adjust cooking time and temperature during cooking press and hold down the “Отложенный старт” button until an audible sound is heard.
4. Display shows the time, remaining until the end of the program, digits are blinking. Use “+” button to increase and “-” button to decrease the time value. To switch from adjusting hours to adjusting minutes or vice versa, press “Час/мин” button.
5. Press “Таймер/°C” button to adjust the temperature. Display shows the temperature for the next cooking stage, the digits are blinking. “МУЛЬТИПОВАР” default temperature is the temperature which was previously entered, for the rest of the programs it is 100°C. Use “+” button to increase and “-” button to decrease the temperature value.
6. In order to store the adjustments do not press any button for 10 seconds. Cooking process will resume with new settings. Digits on the display stop flashing. Temperature setting and the remaining cooking time are displayed in turns.
7. To make new time and temperature adjustments repeat steps 3–6. The program settings can be adjusted up to 10 times during the cooking process.

#### To Store the Adjusted Program

The device can store the adjusted cooking program. When the cooking cycle is complete an audible sound is heard. If during the cooking cycle the program has been adjusted, the timer starts to count down from 3 minutes in 1-second increments. Press and hold down the «+» and «-» buttons simultaneously before the countdown is complete. If you do not want the device to store your adjustments, press “Отмена/Подогрев” button.

Depending on your settings the unit either enters the “Keep Warm” mode (“Отмена/Подогрев” button indicator lights up, function count up is displayed) or the standby mode.

“Keep Warm” function in the adjusted program will be enabled/disabled depending on whether it was enabled/disabled in the end of the cooking cycle. If the temperature in the end of the cooking program was below 75°C, “Keep Warm” function will be automatically disabled next time you use the program.

#### Using the Stored Program

1. Press “Меню” button repeatedly to select the adjusted cooking program. Instead of the default time the device displays the «- - -» symbol.
2. Delay the program if required.
3. Press and hold down the “Старт/Автоподогрев” button. “Старт/Автоподогрев” and “Отмена/Подогрев” button indicators light up. Total cooking time is displayed, cooking program begins, timer counts down the cooking time.
4. Press and hold down the “Старт/Автоподогрев” button to disable the “Keep Warm” (“Отмена/Подогрев” button indicator goes off). Repress the “Старт/Автоподогрев” button to reactivate the function.
5. During the cooking process the device by turns displays remaining cooking time and the temperature selected. When the new cooking cycle (temperature mode) begins, an audible sound is heard.

#### To Restore to Factory Settings

To delete the program and restore to factory settings, select the program by pressing the “Меню” button repeatedly. Press and hold down the “Час/Мин” and “Отложенный старт” buttons simultaneously until an audible sound is heard.

To restore all programs back to their factory settings, simultaneously press and hold down the “Час/Мин” and “Отложенный старт” buttons in standby mode until an audible sound is heard.

#### Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Make sure that all ingredients including the liquids are below the scale mark indicating maximum capacity.
2. Place the bowl inside the device. The bowl must make full contact with the heating element.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Press “Меню” button repeatedly to select the cooking program required (corresponding program indicator starts blinking). Use “+” and “-” buttons to move through items in the menu.
5. Press “Таймер/°C” button to set the cooking time. Default time of the program is displayed. Adjust the time if required (see “To Set the Cooking Time”).
6. Delay the program if required (see “Time Delay Function”).
7. Press and hold down the “Старт/Автоподогрев” button. “Старт/Автоподогрев” and “Отмена/Подогрев” button indicators light up. Cooking process begins; cooking time of the program starts to count down.
8. When cooking time elapses the unit produces an audible sound. Depending on your settings the device either enters the “Keep Warm” mode (function time starts to count

up) or the standby mode. Press and hold down the “Старт/Автоподогрев” button to disable the function in advance (“Отмена/Подогрев” button indicator goes off). Repress the “Старт/Автоподогрев” to reactivate the function.

9. To interrupt the cooking process, to cancel the program or the “Keep Warm” function press and hold down the “Отмена/Подогрев” button.

### “МУЛЬТИПОВАР” Program

The program can be used to cook any dish with your personal time and temperature settings. Temperature settings of the program range from 35 to 180°C in 5°C intervals. Time settings range from 2 minutes to 15 hours in 1 minute intervals (for a period of time less than 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of time from 1 to 15 hours). Default time of the program is 30 minutes. Follow steps 1–4 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”. Press “Таймер/°C” button to enter the temperature setting mode. Default temperature is displayed (100°C). Use “+” and “-” buttons to adjust the temperature if required. When the temperature is set follow steps 5–9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

**i** *Note! The device automatically disables the “Автоматический подогрев” function if operating temperature of the program is below 75°C. Press and hold down the “Старт/Автоматический подогрев” button after the program starts running to reactivate the function (“Отмена/Подогрев” button indicator lights up). When the cooking temperature is set to 140°C or higher, maximum cooking time is 2 hours.*

### “ТУШЕНИЕ” Program

The program is recommended for making meat, fish, vegetable, and seafood stews. Default time of the program is 1 hour. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

### “ВЫПЕЧКА” Program

The program is recommended for baking cakes, pies, puddings, puff, and yeast pastry. Default time is 50 minutes. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals. Measure the ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Do not fill the cooker past the ½ mark on the inside of the bowl. Follow steps 2–9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

### “РИС/КРУПЫ” Program

The program is recommended for cooking different grains. Default time is 30 minutes. Time settings range from 5 minutes to 1 hours in 1 minute intervals (for a period of time less than 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of time from 1 to 4 hours).

### “МАКАРОНЫ” Program

The program is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. Default time is 8 minutes. Cooking time can be adjusted from 2 minutes to 1 hour in 1 minute intervals. Before operating the program make sure that an audible signal is activated (audible signal indicator is glowing). Cooking time of the program starts to count down after water comes to a full boil. “Keep Warm” function is not available in this program.

1. Fill the bowl with water. Do not fill the cooker past the maximum fill mark on the inside of the bowl. Follow steps 2–5, and then 7 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.
2. When water comes to a full boil an audible sound is heard. Carefully open the lid and place ingredients into the boiling water. Close the lid until it clicks into place. The program begins and the cooking time starts to count down.
3. Follow steps 8–9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

**⚠** *Note! When cooking foods that can foam, open the lid a few minutes after you add ingredients into water to prevent foam from boiling over.*

### “НА ПАРУ” Program

The program is recommended for steaming meat, fish, vegetables, seafood, and baby food. Default time is 20 minutes. Cooking time can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 5 minute intervals. Cooking time of the program starts to count down after water comes to a full boil.

To steam foods:

Fill the bowl with 600–1000 ml of water. Place steaming container inside. Measure ingredients according to the recipe, and evenly place them inside the container. Follow steps 2–9 of “Standard Operating Procedure for Automatic Programs”.

### “ТОМЛЕНИЕ” Program

The program is recommended for slow cooking foods. Default time is 5 hours. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 8 hours in 10 minute intervals.

### “ЖАРКА” Program

The program is recommended for frying meat, fish, vegetables, and seafood. Default time is 15 minutes. Cooking time can be adjusted from 5 minutes to 2 hours in 1 minute intervals. Frying with an open lid is allowed. Time Delay function is not available in this program.

### “ПЛОВ” Program

The program is recommended for cooking different rice pilafs. Default time is 1 hour. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 2 hours in 5 minute intervals.

### “СУП” Program

The program is recommended for cooking soups, and different drinks. Default time is 1 hour. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 8 hours in 5 minute intervals.

### “МОЛОЧНАЯ КАША” Program

The program is recommended for cooking different porridges using milk. Default time is 25 minutes. Time settings range from 5 minutes to 1 hours in 1 minute intervals (for a period of time less than 1 hour) and 5 minute intervals (for a period of time from 1 to 4 hours).

The program is recommended for cooking various oat porridges using pasteurized low fat milk. To avoid boiling away, we recommend you to do the following:

- rinse grain thoroughly until water runs clear;
- grease the sides of the bowl with water;
- follow proportions suggested in the recipe book, increase or reduce amount of ingredients proportionately;
- using whole milk dilute it by half with water.

**i** If you were unable to achieve the desired result, use "МУЛЬТИПОВАР" program to cook porridge. Optimal temperature setting is 95°C.

#### "ЙОГУРТ" Program

The program is recommended for making yogurts. Default time is 8 hours. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals. Keep Warm function is not available in this program.

Measure ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Do not fill the cooker past the ½ mark on the inside of the bowl. Follow steps 2–9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

#### "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ" Program

The program is recommended for making baby food. Default time is 1 hour. Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 12 hours in 5 minute intervals.

#### "ХЛЕБ" Program

The program is recommended for baking white and wheat-rye breads. Default time is 2 hours (includes 2 cycles – 1 hour of proofing and 1 hour of baking). Cooking time can be adjusted from 10 minutes to 6 hours in 5 minute intervals.

1. Knead the dough, following recipe recommendations. Place the dough inside the bowl.
2. Put the bowl inside the device. Do not fill the cooker past the ½ mark on the inside of the bowl.
3. Follow steps 2–9 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs". Do not open the lid until the program finishes.

**i** Do not use the Time Delay function because it may affect the quality of the baked goods.

#### "ВАРКА" Program

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

#### "ЭКСПРЕСС" Program

The program is recommended for cooking rice and other grains. Cooking time of the program cannot be adjusted. "Keep Warm" function is not available. Default time is 15 minutes. Follow steps 1–4 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs", then steps 7–9 (skipping steps 5, 6).

## III. CLEANING AND MAINTENANCE

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

**⚠** Do not use a sponge with hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods are not allowed. Do not immerse the device in water or wash it under running water.

Prior to first use or in order to remove the odor, steam half a lemon for 15 minutes using "HA ПАПУ" program

Clean the bowl, inner lid, and the steam valve after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning wipe the bowl dry.

To clean the inner lid:

- Open the lid and pull up the plastic holder located on its inner side in order to remove the main lid;
- Pull the inner lid up to disconnect from the main lid. Wipe the surfaces of both lids with a damp cloth; wash the removable lid with water and mild soap if required.

Slide the inner lid into grooves overlapping it with the main lid. Gently push the upper side of the inner lid until it clicks into place. The lid must fit tightly.

To clean the steam valve:

- Pull the cover of the steam valve up. Firmly turn the holder located inside the removed lid clockwise to remove.
- Remove the rubber insert from the holder; thoroughly rinse the steam valve, holder, and the lid. Let the valve dry and carry out the assembly in return sequence. Place the steam valve back into place.

**i** Do not twist or stretch rubber insert to avoid its deformation.

Condensation may accumulate in the special cavity around the bowl. Use cloth or tissue to remove.

Before repeated operation or storage completely dry all parts of the appliance. Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating appliances and direct sunlight.

During transportation and storage, do not expose the device to mechanical stress, that may lead to damage of the device and/or violation of the package integrity.

Keep the device package away from water and other liquids.

## IV. BEFORE CALLING FOR SERVICE

| Problem | Possible cause  | Solution  |
|---------|---|---|
| E1-E3   | System error. Possible system board or thermal fuse malfunction | Unplug the device and let it cool down. Close the lid tightly. If this does not eliminate the error, address an authorized service center |

| Problem   | Possible cause   | Solution   |
|---|--|--|
| Appliance does not switch on                    | Power cord is not connected to the appliance and/or socket   | Ensure that the power cord is connected to the corresponding inlet on the housing of the appliance and to the socket                     |
|   | Wall socket is not working properly  | Connect to a properly working wall socket  |
|   | Power supply failure   | Check the power supply. If not available, contact local electricity supply company   |
| Dish is taking too long to cook                 | Power supply interruption (power supply is unstable/underrated)  | Ensure that the power supply is stable. If unstable / underrated, contact local electricity supply company                               |
|   | There is a foreign object between the bowl and the heating element (grain, food particles, debris, etc.) | Unplug the appliance and let cool down. Remove foreign object or objects   |
|   | The bowl is not properly positioned  | Properly position the bowl into place  |
|   | Heating disk is dirty  | Unplug the appliance and let cool down. Clean heating disk   |
| Hot steam escapes from under lid during cooking | The bowl is not properly positioned  | Properly position the bowl into place  |
|   | The lid is not closed properly; foreign object under lid   | Remove foreign objects (grain, food particles, debris, etc.) from under the rim, if any. Always close the lid until it clicks into place |
|   | Sealing ring is dirty, deformed, or damaged in any way   | Check the sealing ring. Replace, if necessary  |

**i** In case you didn't manage to eliminate the defects, please, refer to the authorized service centre.

## V. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, gaskets, etc.).

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

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

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

**i** The packaging, user manual and the device itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste with household trash to help protect the environment.



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.

UKR

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

STOP

**УВАГА!** Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парою не нахиліться над пристроєм при відкриванні кришки.

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

STOP

**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 інструкції 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 нагляд 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** Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

### Технічні характеристики

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Модель.....                        | RMC-M150                                      |
| Потужність.....                    | 860 Вт  |
| Напруга.....                       | 220–240 В, 50 Гц                              |
| Об'єм чаші.....                    | 5 л   |
| Покриття чаші.....                 | антипригарне керамічне ANATO® (Корея)         |
| Дисплей.....                       | світлодіодний                                 |
| 3D-нагрів.....                     | існує   |
| Кількість програм.....             | 46 (16 автоматичних, 30 ручного налаштування) |
| Паровий клапан.....                | знімається                                    |
| Відключення звукового сигналу..... | існує   |

### Програми

|                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИКУХАР) | 9. ПЛОВ                                 |
| 2. ТУШЕНИЕ (ТУШУВАННЯ)       | 10. СУП                                 |
| 3. ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА)         | 11. МОЛОЧНА КАША (МОЛОЧНА КАША)         |
| 4. РИС/КРУПЫ (РИС/КРУПИ)     | 12. ЙОГУРТ                              |
| 5. МАКАРОНЫ (МАКАРОНИ)       | 13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ) |
| 6. НА ПАРУ (НА ПАРІ)         | 14. ХЛЕБ (ХЛІБ)                         |
| 7. ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛІННЯ)       | 15. ВАРКА (ВАРІННЯ)                     |
| 8. ЖАРКА (СМАЖЕННЯ)          | 16. ЭКСПРЕСС (ЕКСПРЕС)                  |

### Функції

|  |                |
|--|----------------|
| Автопідігрів.....                        | існує, до 24 ч |
| Попереднє відключення автопідігріву..... | існує          |

|   |                |
|---|----------------|
| Розігрівання блюд.....                                | існує, до 24 ч |
| Відкладений старт.....                                | існує, до 24 ч |
| Функція «МАСТЕРШЕФ» («Майстер-шеф»).....              | існує,         |
| • регулювання часу і температури під час приготування |                |
| • складання і запис індивідуальних програм            |                |
| Функція «Голосовий помічник».....                     | існує,         |

### Комплектація

|   |       |                                  |       |
|---|-------|----------------------------------|-------|
| Мультиварка.....                          | 1 шт. | Утримувач для черпака/ложки..... | 1 шт. |
| Чаша RB-C502.....                         | 1 шт. | Книга рецептів.....              | 1 шт. |
| Контейнер для приготування на парі.....   | 1 шт. | Шнур електроживлення.....        | 1 шт. |
| Кошик RAM-FB1 для смаження у фритюрі..... | 1 шт. | Щипці для витягування чаші.....  | 1 шт. |
| Мірна склянка.....                        | 1 шт. | Посібник з експлуатації.....     | 1 шт. |
| Черпак.....                               | 1 шт. | Сервісна книжка.....             | 1 шт. |
| Плоска ложка.....                         | 1 шт. |                                  |       |

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

### Будова мультиварки **A1**

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1. Кришка приладу                  | 9. Плоска ложка                        |
| 2. Внутрішня кришка, що знімається | 10. Черпак                             |
| 3. Чаша                            | 11. Мірна склянка                      |
| 4. Кнопка відкриття кришки         | 12. Контейнер для приготування на парі |
| 5. Панель управління з дисплеєм    | 13. Кошик для смаження у фритюрі       |
| 6. Корпус                          | 14. Утримувач для черпака і ложки      |
| 7. Ручка для перенесення           | 15. Щипці для витягання чаші           |
| 8. Паровий клапан, що знімається   |  |

### Елементи панелі управління **A2**

1. Кнопка «Час/Мин» («Година/Хв») – вибір години або хвилин в режимах налаштування часу приготування і відкладеного старту; включення/відключення звукового сигналу (голосовий помічник).
2. Кнопка «Отложенный старт» («Відкладений старт») – включення режиму налаштування часу відкладеного старту; включення режиму «МАСТЕРШЕФ».
3. Кнопка «Отмена/Подогрев» («Відміна/Підігрів») – включення/відключення функції підігріву; переривання роботи програми приготування; скидання введених параметрів. Кнопка оснащена тактильним символом для слабозрячих людей.
4. Кнопка «-» – зменшення значення годин або хвилин в режимах налаштування часу; вибір автоматичної програми приготування; зменшення температури в режимі вибору температури.

5. Кнопка «+» – збільшення значення годин або хвилин в режимах налаштування часу; вибір автоматичної програми приготування; збільшення температури в режимі вибору температури.
6. Кнопка «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автопідігрів») – включення обраної програми приготування; попереднє відключення автопідігріву. Кнопка оснащена тактильним символом для слабозрячих людей.
7. Кнопка «Таймер/t°C» – перехід в режим налаштування часу приготування, вибір режиму налаштування часу/температури приготування (у програмі «МУЛЬТИПОВАР»).
8. Кнопка «Меню» – вибір автоматичної програми приготування. Кнопка оснащена тактильним символом для слабозрячих людей.
9. Дисплей

#### Будова дисплея **A3**

1. Індикатор прогресу роботи програми приготування.
2. Індикатор режиму встановлення часу приготування.
3. Індикатор вибраної автоматичної програми приготування.
4. Індикатор роботи функцій автопідігріву і розігрівання блюд.
5. Індикатор живлення.
6. Індикатор роботи.
7. Індикатор роботи голосового помічника.
8. Індикатор режиму показників таймера (час/температура).
9. Таймер.

## I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

**⚠** *Обов'язково збережіть на місці застережні наклейки, наклейки-показники (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі!*

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

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

## II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Перед першим включенням

Встановіть прилад на тверду рівну горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шпалери, декоративні покриття, елек-

тронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть постраждати від підвищеної вологості і температури.

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

### Голосовий помічник

Мультиварка REDMOND RMC-M150 оснащена функцією голосового помічника, завдяки якій процес управління приладом цілком озвучується і супроводжується детальною інформацією про зроблені зміни і поточні налаштування програми. Функція запускається автоматично після включення приладу. Щоб відключити її, натисніть і утримуйте кнопку «Час/Мин» у режимі очікування. Повторне натискання та утримання кнопки «Час/Мин» знову включає дану функцію.

### Звуковий сигнал

У цій моделі мультиварки передбачена можливість відключення звукового сигналу. Для цього після підключення приладу до електромережі натисніть і утримуйте кнопку «Година/Хв». Через декілька секунд на дисплеї згасне індикатор звукового сигналу. Для включення сигналу повторно натисніть і утримуйте кнопку «Година/Хв». Індикатор звукового сигналу знову загоряється.

### Налаштування часу приготування

Після вибору програми приготування, натискаючи на кнопку «Таймер/t°C» виберіть режим налаштування часу приготування (на дисплеї загоряється індикатор «ТАЙМЕР», висвітлиться встановлений за замовчуванням час приготування, а індикатор хвилин почне блимати).

1. Натискаючи на кнопку «Час/Мин» виберіть налаштування години або хвилин (вибране значення блиматиме). Натисненням на кнопку «+» збільшуйте,
2. а натисненням на кнопку «-» зменшуйте значення часу. Для прискореної зміни значення утримуйте натиснуту кнопку декілька секунд.

Після закінчення налаштування часу приготування (дисплей продовжує блимати) перейдіть до наступного кроку. Для відміни зроблених налаштувань натисніть кнопку «Отмена/Подогрев», після чого введіть усю програму приготування заново.

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

### Функція «Відкладений старт»

Ця функція дозволяє задати інтервал часу, через який почне роботу вибрана програма приготування. Відкласти старт програми можна в діапазоні від 5 хвилин до 24 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

1. Після вибору і налаштування програми приготування натисніть кнопку «Отложенный старт» (на дисплеї блиматиме значення хвилини).

2. Натискаючи кнопку «Час/Мин» виберіть режим налаштування години або хвилин (вибране значення блиматиме). Натисненням на кнопку «+» збільшуйте, а натисненням на кнопку «-» зменшуйте значення часу. Для прискореної зміни значення утримуйте натиснуту кнопку декілька секунд.
3. Натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев» декілька секунд. Почнеться робота функції «Відкладений старт» (таймер перестане блимати, на дисплеї відобразиться зворотній відлік часу до початку роботи вибраної програми приготування).
4. Для відміни зроблених налаштувань натисніть кнопку «Отмена/Подогрев», після чого введіть усю програму приготування наново.

**⚠ Увага!** Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо у складі страви використовуються швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир і т. д.).

### Функція підтримки температури готових блюд (автопідігрів)

Включається автоматично, після закінчення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70–80°C впродовж 24 годин. При цьому горить індикатор кнопки «Отмена/Подогрев», а на дисплеї відображається прямий відлік часу роботи в цьому режимі. При необхідності автопідігрів можна відключити, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Подогрев».

Для завчасного відключення цієї функції під час старту або роботи програми натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт/Автоподогрев», поки індикатор кнопки «Отмена/Подогрев» не згасне. Щоб знову включити автопідігрів, натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев» повторно (загоряється індикатор кнопки «Отмена/Подогрев»).

### Функція розігрівання страв

Мультиварку REDMOND RMC-M150 можна використати для розігрівання холодних страв. Для цього:

1. Перекладіть готову страву в чашу, встановіть її в мультиварку.
2. Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
3. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Отмена/Подогрев» до звукового сигналу. Загоряється індикатор «ПОДОГРЕВ» на дисплеї також індикатор кнопки. Таймер почне прямий відлік часу розігрівання. Страва буде розігріта до 70–80°C, ця температура може підтримуватися впродовж 24 годин.
4. За необхідності розігрівання можна відключити, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Отмена/Подогрев», поки не згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та кнопки.

### Енергонезалежна пам'ять

Мультиварка REDMOND RMC-M150 має енергонезалежну пам'ять, що гарантує збереження всіх користувальницьких установок (включаючи налаштування відкладеного старту і голосового помічника) протягом 2 годин у випадку непередбаченого відключення електрики. Якщо за цей час подача електроенергії буде відновлена, мультиварка продовжить роботу в заданому режимі.

### Функція «МАСТЕРШЕФ»

У мультиварці REDMOND RMC-M150 реалізована унікальна функція «МАСТЕРШЕФ», яка значно розширює базовий набір можливостей приладу. Функція дозволяє змінювати температуру і час приготування до 10 разів безпосередньо в процесі виконання програми (крім програм «ЭКСПРЕСС» і «ЙОГУРТ»). Протягом 3 хвилин після закінчення приготування можна зберегти послідовність заданих налаштувань температури і часу і записати весь хід процесу приготування в пам'ять приладу. Таким чином, функція «МАСТЕРШЕФ» надає можливість скласти власні програми з унікальним температурним режимом.

Діапазон зміни часу приготування – від 1 хвилини до 15 годин із кроком зміни в 1 хвилину незалежно від програми. При установці часу приготування 00 годин 00 хвилин у залежності від зроблених раніше налаштувань прилад перейде в режим автопідігрівання або в режим очікування. Діапазон зміни температури – від 35 до 180°C із кроком зміни в 5°C.

### Зміна температури і часу приготування (створення власної програми)

1. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть будь-яку програму приготування, крім програм «ЭКСПРЕСС» і «ЙОГУРТ». Натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев». Загоряться індикатори кнопок «Старт/Автоподогрев» і «Отмена/Подогрев». Почнеться виконання програми приготування.
2. Щоб заздалегідь відключити функцію автопідігрівання, натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев» (індикатор кнопки «Отмена/Подогрев» згасне). Повторним натисканням кнопки «Старт/Автоподогрев» можна знову включити дану функцію.
3. Для зміни часу приготування і температури в процесі роботи натисніть і утримуйте кнопку «Отложенный старт» до звукового сигналу.
4. На дисплеї з'явиться і буде мигати значення часу, що залишився до закінчення процесу приготування. Натискаючи кнопки «-» (зменшення) або «+» (збільшення), змініть значення часу. Для переходу від зміни хвилин до зміни годин і навпаки натискайте кнопку «Час/мин».
5. Для переходу до зміни температури приготування натисніть кнопку «Таймер/°C». На дисплеї з'явиться і буде мигати значення температури для наступного етапу приготування. Значення за замовчуванням для програми «МУЛЬТИПОВАР» – установлена раніше температура, для інших програм – 100°C. Натискаючи кнопки «-» (зменшення) або «+» (збільшення), змініть значення температури.
6. Для збереження внесених змін не натискайте кнопки протягом 10 секунд. Процес приготування буде продовжений з новими параметрами. Цифри на дисплеї перестануть мигати. Значення температури і часу, що залишився до кінця приготування, будуть по черзі з'являтися на дисплеї.
7. Для наступної зміни температури і часу приготування повторіть дії, описані в пп. 3–6. Можна внести до 10 змін у межах одного процесу приготування.

### Запис зміненої програми

Ви можете зберегти зроблені зміни в пам'яті приладу замість програми, на якій ви готували. Після закінчення процесу приготування пролунає звуковий сигнал. Якщо під час роботи програма була змінена, на дисплеї почнеться 3-хвилинний зворотний відлік часу



(у секундах). Протягом цього часу одночасно натисніть і утримуйте кнопки «+» і «-». Якщо ви не хочете записувати зроблені зміни, натисніть кнопку «Отмена/Подогрев».

Після цього, у залежності від зроблених налаштувань, прилад перейде в режим автопідігрівання (горить індикатор кнопки «Отмена/Подогрев», на дисплеї відображається прямий відлік часу роботи) або в режим очікування.

Функція автопідігрівання в зміненій програмі буде включена або виключена в залежності від того, чи була вона включена або виключена наприкінці процесу приготування. Якщо температура приготування на останньому етапі була встановлена нижче 75°C, автопідігрівання при запуску зміненої програми буде виключено автоматично.

#### Використання записаної програми

1. Натискаючи кнопку «Меню», виберіть назву зміненої вами автоматичної програми. Замість значення часу, встановленого за замовчуванням, на дисплеї з'являться символи «- - -».
2. Ви можете встановити час відкладеного старту.
3. Натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев», загоряться індикатори кнопок «Старт/Автоподогрев» і «Отмена/Подогрев». На дисплеї з'явиться загальний час приготування, почнеється виконання індивідуальної програми і зворотний відлік часу її роботи.
4. Для відключення автопідігрівання натисніть і утримуйте кнопку «Старт/Автоподогрев» (індикатор кнопки «Отмена/Подогрев» згасне). Повторним натисканням кнопки «Старт/Автоподогрев» можна знову включити дану функцію.
5. У процесі приготування на дисплеї будуть по черзі з'являтися час, що залишився до кінця роботи програми, і обрана для даного етапу температура приготування. При переході від одного етапу приготування (температурного режиму) до іншого лунає звуковий сигнал.

#### Повернення до заводських налаштувань

Щоб видалити індивідуальну програму і відновити заводські налаштування зміненої автоматичної програми, виберіть її, натискаючи кнопку «Меню». Після цього одночасно натисніть і утримуйте кнопки «Час/Мин» і «Отложенный старт» до звукового сигналу.

Щоб відновити заводські налаштування для всіх автоматичних програм, одночасно натисніть і утримуйте кнопки «Час/Мин» і «Отложенный старт» до звукового сигналу, коли прилад знаходиться в режимі очікування.

#### Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти по рецепту, викладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче максимальної відмітки шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно дотикається до нагрівача.
3. Закрийте кришку мультиварки до появи звуку клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натискаючи кнопку «Меню» виберіть необхідну програму приготування. Для зручності навігації по меню натискайте на кнопки «-» або «+».

5. Щоб встановити час приготування, натисніть на кнопку «Таймер/т°C». На дисплеї висвітлиться встановлений за замовчуванням час приготування, який можна змінити.
6. При необхідності встановіть час відкладеного старту (див. «Функція «Відкладений старт»»).
7. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Старт/Автоподогрев». Загоряться індикатори кнопок «Старт/Автоподогрев» і «Отмена/Подогрев». Почнеється процес приготування і зворотний відлік часу роботи програми.
8. Про завершення програми приготування Вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (на дисплеї відображається прямий відлік часу роботи цієї функції) або в режим очікування. Натиснувши і утримуючи кнопку «Старт/Автоподогрев» можна заздалегідь відключити автопідігрів (індикатор кнопки «Отмена/Подогрев» згасне). Повторним натисканням кнопки «Старт/Автоподогрев» можна знову включити цю функцію.
9. Для переривання процесу приготування, відміни введеної програми або відключення автопідігріву натисніть і утримуйте кнопку «Отмена/Подогрев».

#### Програма «МУЛЬТИПОВАР»

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури і часу приготування. Діапазон встановлення температури: 35–180°C з кроком зміни по 5°C. Діапазон встановлення часу: від 2 хвилин до 15 годин з кроком зміни 1 хвилина (для інтервалу від 2 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу від 1 години до 15 годин). За замовчуванням в програмі «МУЛЬТИПОВАР» час приготування складає 30 хвилин.

Дотримуйтеся п. 1–4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Потім натисніть кнопку «Таймер/т°C» для переходу в режим налаштування температури приготування. На дисплеї висвітлиться встановлена за замовчуванням температура приготування (100°C). Натискаючи на кнопки «+» і «-» встановіть необхідну температуру приготування. Після встановлення температури приготування дотримуйтеся п. 5–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

**⚠ Увага!** При температурі приготування страв до 75°C функція автопідігріву відключена. За необхідності її можна включити вручну, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Старт/Автоподогрев» після запуску програми приготування (загоряється індикатор кнопки «Отмена/Подогрев»). При виборі температури 140°C і вище максимальний час приготування – 2 години.

#### Програма «ТУШЕНИЕ»

Рекомендується для тушування овочів, м'яса, птаха, морепродуктів. За замовчуванням в програмі «ТУШЕНИЕ» час приготування складає 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

#### Програма «ВЫПЕЧКА»

Програма рекомендується для випічки бісквітів, запіканок, пирогів з дріжджового і листкового тіста. За замовчуванням в програмі «ВЫПЕЧКА» час приготування складає 50

хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

Відміряйте продукти за рецептом, перекладіть в чашу. Стежте за тим, щоб усі інгредієнти знаходилися нижче відмітки 1/2 на внутрішній поверхні чаші. Потім дотримуйтесь п. 2–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

#### Програма «РИС/КРУПЫ»

Програма рекомендується для варіння розсипчастих каш з різних видів круп, приготування різних гарнірів. За замовчуванням в програмі «РИС/КРУПЫ» час приготування складає 30 хвилин. Діапазон встановлення часу: від 5 хвилин до 1 години з кроком зміни 1 хвилини (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу від 1 години до 4 годин).

#### Програма «МАКАРОНЫ»

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

Зворотний відлік часу роботи програми приготування почнеться після закипання води. Функція «Відкладений старт» в цій програмі недоступна.

1. Налийте в чашу воду. Слідкуйте за тим, щоб рівень води був нижче максимальної відмітки на внутрішній поверхні чаші. Дотримуйтесь п. 2–5, потім п. 7 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».
2. Після закипання води прозвучить сигнал. Обережно відкрийте кришку і опустіть продукти в киплячу воду, закрийте кришку до появи звуку клацання. Почнеться виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування.
3. Далі дотримуйтесь п. 8–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

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

#### Програма «НА ПАРУ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських блюд, дитячого меню. За замовчуванням в програмі «НА ПАРУ» час приготування складає 20 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 5 хвилин. У цій програмі відлік часу приготування починається після закипання води.

Під час приготування овочів та інших продуктів на парі:

- налійте в чашу 600–1000 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
- відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері для приготування на парі.
- дотримуйтесь п. 2–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

#### Програма «ТОМЛЕНИЕ»

Рекомендується для приготування тушкованого м'яса. За замовчуванням в програмі «ТОМЛЕНИЕ» час приготування складає 5 годин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 10 хвилин.

#### Програма «ЖАРКА»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. За замовчуванням в програмі «ЖАРКА» час приготування складає 15 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 1 хвилині. Дозволяється смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Функція «Відкладений старт» в цій програмі недоступна.

#### Програма «ПЛОВ»

Програма рекомендується для приготування різних видів плову. За замовчуванням в програмі «ПЛОВ» час приготування складає 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 2 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

#### Програма «СУП»

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

#### Програма «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш. За замовчуванням в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» час приготування складає 25 хвилин. Діапазон встановлення часу: від 5 хвилин до 1 години з кроком зміни 1 хвилини (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин (для інтервалу від 1 години до 4 годин).

Програма призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока і отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промити усі цілінозернові крупи (рис, гречка, пшоно і т. п.), поки вода не стане чистою;
- змащувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- строго дотримуватися пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з рекомендаціями книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно;
- при використанні незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

**i** Якщо бажаного результату в програмі «МОЛОЧНАЯ КАША» не було досягнуто, скористайтеся універсальною програмою «МОЛЬТИПОВАР». Оптимальна температура приготування молочної каші складає 95°C.

#### Програма «ЙОГУРТ»

За допомогою програми «ЙОГУРТ» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе вдома. За замовчуванням в програмі «ЙОГУРТ» час приготування складає 8 годин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин.

з кроком налаштування по 5 хвилин. У програмі «ЙОГУРТ» функція автопідігріву недоступна.

Відміряйте продукти за рецептом, перекладіть в чашу. Слідкуйте за тим, щоб усі інгредієнти знаходилися нижче відмітки 1/2 на внутрішній поверхні чаші. Потім дотримуйтеся п. 2–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

### Програма «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»

Програма рекомендується для приготування дитячого харчування. За замовчуванням в програмі «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» час приготування складає 1 годину. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 12 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

### Програма «ХЛЕБ»

Програма рекомендується для випічки різних видів хліба з пшеничного борошна і з додаванням житнього борошна. За замовчуванням в програмі «ХЛЕБ» час приготування складає 2 години (впродовж першої години роботи програми йде настоювання тіста, а потім безпосередньо випікання). Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 10 хвилин до 6 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

1. Замісіть тісто, дотримуючись рекомендацій з вибраного вами рецепту. Викаладіть тісто в чашу.
2. Встановіть чашу в корпус мультиварки. Слідкуйте за тим, щоб усі інгредієнти знаходилися нижче відмітки 1/2 на внутрішній поверхні чаші.
3. Далі дотримуйтеся п. 2–9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Не відкривайте кришку мультиварки до повного закінчення процесу випічки.

**i** Не рекомендується використання функції «Відкладений старт», оскільки це може вплинути на якість випічки.

### Програма «ВАРКА»

Рекомендується для приготування овочів і бобових. За замовчуванням в програмі «ВАРКА» час приготування складає 40 хвилин. Можливе ручне налаштування часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 8 годин з кроком налаштування по 5 хвилин.

### Програма «ЭКСПРЕСС»

Рекомендується для приготування рису, розсипчастих каш з круп. У цій програмі недоступні налаштування часу приготування і функція «Отложенный старт». Час роботи програми складає 15 хвилин. Дотримуйтеся п. 1–4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм», потім п. 7–9 (пропускаючи п. 5, 6).

## III. ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов. Використайте м'яку тканину і неабразивні засоби для миття посуду. Радимо робити чистку приладу відразу після використання.

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

Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування рекомендуємо впродовж 15 хвилин прокип'ятити половину лимона в програмі «НА ПАРУ».

Чашу, внутрішню кришку і паровий клапан слід очищати після кожного використання. Чашу можна мити в посудомийній машині. Після закінчення очищення чаші протріть її зовнішню поверхню досуха.

Для очищення внутрішньої кришки :

- Відкрийте кришку мультиварки, з внутрішньої сторони кришки натисніть догори пластиковий фіксатор до від'єднання кришки;
- Злегка потягніть внутрішню кришку на себе і вгору, щоб вона від'єдналася від основної. Протріть поверхні обох кришок вологою тканиною, при необхідності промийте кришку, що знімається, використовуючи засоби для миття посуду.

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

Для очищення парового клапана:

- Потягніть його кришку вгору і на себе. У середині знятої кришки поверніть фіксатор парового клапана за годинниковою стрілкою до упору. Зніміть його.
- Акуратно витягніть гумку клапана з фіксатора, ретельно промийте клапан, фіксатор і кришку. Просушіть, зберіть клапан в зворотній послідовності і встановіть його на місце.

**i** Щоб уникнути деформації гумки клапана забороняється її скручувати і витягати.

Під час приготування їжі можливе утворення конденсату, який скупчується в спеціальній виймці на корпусі приладу навколо чаші. Цей конденсат легко видалити за допомогою кухонної серветки або рушника.

### Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистьте й повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці, подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки. Необхідно берегти упаковку приладу від потрапляння води й інших рідин.

## IV. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

| Несправність | Можливі причини   | Спосіб усунення   |
|--------------|---|---|
| E1 – E3      | Системна помилка. Можливий вихід з ладу плати управління або термодатчика | Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Щільно закрийте кришку. Якщо при повторному включенні мультиварки проблема не усувається, зверніться в авторизований сервісний центр |

| Несправність  | Можливі причини   |   | Спосіб усунення   |
|---|---|---|---|
| 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  |
| Страва готується занадто довго                                    | 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 |
|   | Між чашею 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  |   | Встановіть чашу рівно, без перекосів  |
| Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара           | Нагрівальний диск дуже забруднений  |   | Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск   |
|   | Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки                                 | Чаша нерівно встановлена в корпус приладу   | Встановіть чашу рівно, без перекосів  |
| Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет |   | Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання |   |
|   | Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена                     | Перевірте стан ущільнювальної гумки на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни   |   |

**i** У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.

## У. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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

не поширюється на природний знос виробу і витратні матеріали (фільтри, лампочки, керамічні і тефлонові покриття, гумові ущільнювачі і т. д.).

Термін служби виробу і термін дії гарантійних зобов'язань на нього обчислюються з дня продажу або з дати виготовлення виробу (у разі, якщо дату продажу визначити неможливо). Дату виготовлення приладу можна знайти в серійному номері, що розташований на ідентифікаційній наклейці на корпусі виробу. Серійний номер складається з 13 знаків. 6-й і 7-й знаки позначають місяць, 8-й – рік випуску пристрою.

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

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



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

KAZ

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Өндіруші қауіпсіздік техникасы талаптарын және бұйымды пайдалану ережелерін ұстанбаудан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді.
- Бұл электр аспап тұрмыстық жағдайларда әзірлеуге арналған көпфункционалды құрылғы болып табылады және пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй нөмірлерінде, дүкендер, офистердің тұрмыстық бөлмелерінде немесе өнеркәсіптік емес пайдаланудың басқа жағдайларында қолданыла алады. Құрылғыны өнеркәсіптік немесе кез келген басқа мақсатсыз пайдалану бұйымды дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып табылады. Бұл жағдайда өндіруші ықтимал салдарлар үшін жауап бермейді.
- Құрылғыны электр желіге қосудың алдында оның кернеуі аспап қоректенуінің номиналды кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз (бұйымның техникалық сипаттамасын немесе зауыттық кестешесін қараңыз).
- Аспаптың тұтынылатын қуатына арналған ұзартқышты пайдаланыңыз. Бұл талапты ұстанбау қысқа тұйықталуға немесе кабельдің тұтануына әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Аспапты тек жерлендірілген розеткаға қосыңыз – бұл тоқ соғуға қарсы қорғаныстың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланылғанда ол да жерлендірілгеніне көз жеткізіңіз.



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

- Аспапты пайдаланған соң, сонымен қатар оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан ажыратыңыз. Электр бауды сымынан ұстамай, ашасынан құрғақ қолмен ұстап шығарыңыз.

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



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

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



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

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

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

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

**Техникалық сипаттамалары**

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Үлгі .....                  | RMC-M150                                |
| Қуаты.....                  | 860 Вт                                  |
| Кернеуі .....               | 220–240 В, 50 Гц                        |
| Табағының көлемі .....      | 5 л                                     |
| Табағының жабындысы .....   | күйікке қарсы қыш ANATO® (Корея)        |
| Дисплей.....                | жарықдиодтық                            |
| 3D қыздыру.....             | бар                                     |
| Бағдарламалардың саны ..... | 46 (16 автоматты, 30 қолмен теңшелетін) |
| Бу клапаны .....            | шешілмелі                               |
| Дыбыс сигналын өшіру.....   | бар                                     |

**Бағдарламалар**

- |                              |                                      |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (МУЛЬТИДАЯШЫ) | 9. ПЛОВ (ПАЛАУ)                      |
| 2. ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ)         | 10. СУП (КӨЖЕ)                       |
| 3. ВЫПЕЧКА (ПІСІРМЕ)         | 11. МОЛОЧНАЯ КАША (СУТТІ БОТҚА)      |
| 4. РИС/КРУПЫ (КҮРІШ/ЖАРМА)   | 12. ЙОГУРТ                           |
| 5. МАКАРОНЫ (МАКАРОН)        | 13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАМАҒЫ) |
| 6. НА ПАРУ (БУДА)            | 14. ХЛЕБ (НАН)                       |
| 7. ТОМЛЕНИЕ (ЖАСЫТУ)         | 15. ВАРКА (АСУ)                      |
| 8. ЖАРКА (ҚУЫРУ)             | 16. ЭКСПРЕСС                         |

**Функциялары**

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| Автосыту.....                   | бар, 24 с дейін |
| Автосытуды алдын ала өшіру..... | бар             |
| Асты ысыту .....                | бар, 24 с дейін |
| Шегерілген старт.....           | бар, 24 с дейін |

«МАСТЕРШЕФ» функциясы:

- әзірлеу кезінде уақыт пен температураны реттеу
- жеке бағдарламалар жасау мен жазу

«Дауысты көмекші» ..... функциясы

**Жинағы**

|  |        |  |        |
|--|--------|--|--------|
| Мультитіпсіргіші.....                  | 1 дана | Жалпақ қасық .....                     | 1 дана |
| Табақ RB-C502 .....                    | 1 дана | Ожау/қасық ұстағышы .....              | 1 дана |
| Буда әзірлеуге арналған контейнер..... | 1 дана | Рецепт кітабы .....                    | 1 дана |
| RAM-FB1 фриторде қуыруға арналған      |        | Электрқоректену бауы.....              | 1 дана |
| себеті.....                            | 1 дана | Табақты шығаруға арналған қысқыш ..... | 1 дана |
| Өлшеу стақаны .....                    | 1 дана | Пайдалану бойынша нұсқаулық.....       | 1 дана |
| Ожау .....                             | 1 дана | Сервистік кітапша .....                | 1 дана |

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

**Мультитіпсіргіштің құрылымы A1**

- |                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Аспаптың қақпағы            | 9. Жалпақ қасық                       |
| 2. Шешілмелі ішкі қақпақ       | 10. Ожау                              |
| 3. Табақ                       | 11. Өлшеу стақаны                     |
| 4. Қақпақты ашу түймешігі      | 12. Буда әзірлеуге арналған контейнер |
| 5. Дисплейі бар басқару панелі | 13. Фриторде қуыруға арналған себет   |
| 6. Корпус                      | 14. Ожау мен қасық ұстағышы           |
| 7. Тасымалдау тұтқасы          | 15. Табақты шығаруға арналған қысқыш  |
| 8. Шешілмелі бу клапаны        |                                       |

**Басқару панелінің элементтері A2**

1. «Час/Мин» («Сағат/Мин») түймешігі – әзірлеу уақытын және шегерілген стартты орнату режимінде сағатты немесе минуттарды таңдау; дыбыс сигналын қосу/өшіру (дауысты көмекші).
2. «Отложенный старт» («Шегерілген старт») түймешігі – шегерілген старт уақытын орнату режимін қосу; “МАСТЕРШЕФ” режимін қосу.
3. «Отмена/Подогрев» («Болдырмау/Ысыту») түймешігі – ысыту функциясын қосу/өшіру; әзірлеу бағдарламасы жұмысын тоқтату; енгізілген параметрлерді түсіру. Түймешік нашар көретін адамдар үшін тактильді белгімен жабдықталған.
4. «-» түймешігі – уақытты орнату режимінде сағаттар немесе минуттар мәндерін азайту; автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау; температура таңдау режимінде температураны азайту.
5. «+» түймешігі – уақытты орнату режимінде сағаттар немесе минуттар мәндерін көбейту; автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау; температура таңдау режимінде температураны ұлғайту.

6. «Старт/Автоподогрев» («Старт/Автосыту») түймешігі – таңдалған әзірлеу бағдарламасын қосу; Автосытуды алдын ала өшіру. Түймешік нашар көретін адамдар үшін тактильді белгімен жабдықталған.
7. «Таймер/t°C» түймешігі – әзірлеу уақытын орнату режиміне ауысу, әзірлеу уақытын/температурасын орнату режимін таңдау («МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында).
8. «Меню» («Мәзір») түймешігі – автоматты түрде әзірлеу бағдарламасын таңдау. Түймешік нашар көретін адамдар үшін тактильді белгімен жабдықталған.
9. Дисплей.

### Дисплей құрылымы **A3**

1. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс прогресінің индикаторы.
2. Әзірлеу уақытын орнату режимінің индикаторы.
3. Таңдалған автоматты әзірлеу бағдарламасының индикаторы.
4. Автосыту мен тағамды ысыту функциялары жұмысының индикаторы.
5. Қоректену индикаторы.
6. Жұмыс индикаторы.
7. Дауысты көмекші жұмысының индикаторы.
8. Таймердің көрсеткіштер режимінің индикаторы (уақыт/температура).
9. Таймер.

## I. АЛҒАШ ҚОСАР АЛДЫНДА

Бұйым мен оның құрамдастарын қоршап абылай шығарыңыз. Барлық орау материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

**⚠ Корпусағы ескертетін жапсырма, жапсырма-көрсеткіш (бар болса) және бұйымның сериялық нөмірі бар кестешені орнында міндетті түрде сақтаңыз!**

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

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

## II. МУЛЬТИТИПСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

### Пайдаланар алдында

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

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

### Дауысты көмекші

REDMOND RMC-M150 мультитипісіргіші дауысты көмекші функциясымен жасакталған, оның арқасында аспапты басқару үдерісі толық дыбысталып, жасалған өзгерістер мен бағдарламаның ағымдағы теңшелімдері туралы олық ақпаратпен сүйемелденеді. Функция аспапты қосқан соң автоматты түрде іске қосылады. Оны өшіру үшін күту режимінде «Час/Мин» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. «Час/Мин» түймешігін қайта басып, ұстап тұру қайтадан осы функцияны қосады.

### Әзірлеу уақытын орнату

1. Әзірлеу бағдарламасын таңдаған соң «Таймер/t°C» түймешігін басып, әзірлеу уақытын орнату режимін таңдаңыз (дисплейде «ТАЙМЕР» индикаторы жанады, әдепкі орнатылған әзірлеу уақыты жанады, минуттар индикаторы жыпылықтай бастайды).
2. «Час/Мин» түймешігін басып, сағаттарды немесе минуттарды орнатуды таңдаңыз (таңдалған мән жыпылықтайды). Уақыт мәнін «+» түймешігін басып көбейтіңіз, «-» түймешігін басып азайтыңыз. Мәнді жылдам өзгерту үшін басылған түймешікті бірнеше секунд ұстаңыз.
3. Әзірлеу уақыты орнатылуы аяқталысымен (дисплей жыпылықтай береді) келесі қадамға ауысыңыз. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз, одан кейін бүкіл әзірлеу бағдарламасын қайта енгізіңіз.

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

### «Шегерілген старт» функциясы

Осы функция таңдалған әзірлеу бағдарламасы жұмысын бастайтын уақыт интервалын тапсыруға мүмкіндік береді. Бағдарлама стартын 5 минуттан 24 сағатқа дейін диапазоннда 5 минут орнату қадамымен шегеруге болады.

1. Әзірлеу бағдарламасы таңдалып, теңшелген соң «Отложенный старт» түймешігін басыңыз (дисплейде минуттардың мәні жыпылықтайды).
2. «Час/Мин» түймешігін басып, сағатты немесе минутты орнату режимін таңдаңыз (таңдалған мән жыпылықтайды). Уақыт мәнін «+» түймешігін басып көбейтіңіз, «-» түймешігін басып азайтыңыз. Мәнді жылдам өзгерту үшін басылған түймешікті бірнеше секунд ұстаңыз.
3. «Старт/Автоподогрев» түймешігін бірнеше секунд басып ұстаңыз. «Шегерілген старт» функциясы жұмыс істей бастайды (таймер жыпылықтауды қояды, дисплейде таңдалған әзірлеу бағдарламасы басталуына дейін уақыттың керісінше есептелуі көрінеді).
4. Жасалған орнатылымдарды болдырмау үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз, одан кейін бүкіл әзірлеу бағдарламасын жаңадан енгізіңіз.

**⚠ Назар аударыңыз!** Егер тағам құрамында тез бұзылатын азық-түлік (жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, ет, ірімшік және т.б.) пайдаланылса, шегерілген старт функциясын пайдалануға кеңес берілмейді.

### Дайын ас температурасын ұстау функциясы (автоысыту)

Әзірлеу бағдарламасының жұмысы аяқталысымен автоматты түрде қосылады және дайын тағамның 70–80°C шегіндегі температурасын 24 сағаттың ішінде ұстай алады. Бұл кезде «Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде осы режимде жұмыс істеу уақытының тікелей есептелуі басталады. Қажет болғанда «Отмена/Подогрев» түймешігін басып және бірнеше секунд ұстап, автоысытуды өшіруге болады.

Бағдарламаның старты немесе жұмысы кезінде осы функцияны алдын ала өшіру үшін «Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы өшкенше «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаныз. Автоысытуды қайта қосу үшін, «Старт/Автоподогрев» түймешігін қайта басып ұстаныз («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы жанады).

### Тағамды ысыту функциясы

REDMOND RMC-M150 мультипісіргішін суық асты ысыту үшін пайдаланылуға болады. Бұл үшін:

1. Дайын тағамды табаққа салыңыз, оны мультипісіргішке орнатыңыз.
2. Қақпақты жабыңыз, аспапты электр желіге қосыңыз.
3. «Отмена/Подогрев» түймешігін басып, дыбыс сигналы естілгенше бірнеше секунд ұстаныз. Дисплейде «ПОДОГРЕВ» индикаторы және түймешік индикаторы жанады. Таймер ысыту уақытын тікелей есептей бастайды. Тағам 70–80°C дейін ысыды, осы температура 24 сағаттың ішінде ұстануы мүмкін.
4. Қажет болғанда «Отмена/Подогрев» түймешігін басып, дисплей мен түймешіктегі тиісті индикаторлар өшкенше бірнеше секунд ұстап, ысытуды өшіруге болады.

### Энергияға тәуелді жады

REDMOND RMC-M150 мультипісіргішінің энергияға тәуелді жады бар, ол электр аяқ астынан өшке жағдайда 2 сағат бойы барлық пайдаланушылық орнатылымдарды сақтауға (оның ішінде шегерілген старт пен дауысты көмекші теңшелімдерімен қоса) кепілдік береді. Егер осы уақытта электр энергиясының берілісі жаңартылмаса, мультипісіргіш берілген режимдегі жұмысын жалғастырады.

### «МАСТЕРШЕФ» функциясы

REDMOND RMC-M150 мультипісіргішінде аспаптың негізгі мүмкіндіктер жинағын айтарлықтай кеңейтетін «МАСТЕРШЕФ» бірегей функциясы қарастырылған. Функция тура бағдарламаны орындау барысында температура мен әзірлеу уақытын 10 есеге дейін өзгертуге мүмкіндік береді («ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» бағдарламаларынан басқа). Әзірлеу аяқталған соң 3 минут ішінде температура мен уақыттың берілген теңшелімдерінің бірізділігін сақтауға және әзірлеу барысының бүкіл үдерісін аспап жадысына сақтауға болады. Осылайша, «МАСТЕРШЕФ» функциясы бірегей температуралық режимді жеке бағдарламалар жасау мүмкіндігін береді.

Әзірлеу уақытын өзгерту диапазоны — бағдарламаға қарамастан 1 минуттық өзгерту қадамымен 1 минуттан 15 сағатқа дейін. Әзірлеу уақытын 00 сағат 00 минутқа орнатуда алдында жасалған теңшелімдерге байланысты аспап автоысыту режиміне немесе күту режиміне өтеді. Температураны өзгерту диапазоны — 35-ден 180°C-ге дейін 5°C-ге өзгерту қадамымен.

### Температура мен әзірлеу уақытын өзгерту (жеке бағдарлама жасау)

1. «Меню» түймешігін басып, («ЭКСПРЕСС» және «ЙОГУРТ» бағдарламаларынан басқа әзірлеудің кез келген бағдарламасын таңдаңыз. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып ұстап тұрыңыз. «Старт/Автоподогрев» және «Отмена/Подогрев» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу бағдарламасын орындау басталады.
2. Автожылыту функциясын алдын ала өшіру үшін «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып ұстап тұрыңыз («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы сөнеді). «Старт/Автоподогрев» түймешігін қайта басу арқылы осы функцияны қайта қосуға болады.
3. Әзірлеу уақыты мен жұмыс барысында температураны өзгерту үшін дыбыстық сигнал естілгенше «Отложенный старт» түймешігін басып, ұстап тұрыңыз.
4. Дисплейде әзірлеу барысы аяқталғанша қалған уақыттың мәні пайда болып, жыпылықтайтын болады. «-» (азайту) немесе «+» (ұлғайту) түймешіктерін басып тұрып, уақыт мәнін өзгертіңіз. Минут өзгерісінен сағат өзгерісіне өту үшін керісінше «Час/мин» түймешігін басыңыз («Әзірлеу уақытын орнату» тарауын қараңыз).
5. Әзірлеу температурасын өзгертуге өту үшін «Таймер/t°C» түймешігін басыңыз. Дисплейде әзірлеудің келесі сатысы үшін температура мәні пайда болып, жыпылықтайтын болады. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы үшін әдепкі бойынша мән — алдында орнатылған температура, басқа бағдарламалар үшін — 100°C. «-» (азайту) немесе «+» (ұлғайту) түймешіктерін басып тұрып, температура мәнін өзгертіңіз.
6. Енгізілген өзгерістерді сақтау үшін түймешікті 10 секунд бойы баспаңыз. Әзірлеу барысы жаңа параметрлермен жалғасатын болады. Дисплейдегі сандар жыпылықтауды қояды. Әзірлеу соңына дейін қалған температура мен уақыт мәндері кезек-кезек дисплейде көріне бастайды.
7. Температура мен уақытты келесі өзгерткенше 3–6 тш. сипатталған әрекеттерді қайталаңыз. Бір әзірлеу үдерісі шектерінде 10 өзгеріске дейін енгізуге болады.

### Өзгертілген бағдарламаны жазу

Сіз әзірлеген бағдарламаның орнына аспап жадында жасалған өзгерістерді сақтай аласыз. Әзірлеу уақыты аяқталған соң дыбыстық сигнал шығады. Егер бағдарлама жұмыс кезінде бағдарлама өзгертілген болса, дисплейде 3-минуттық уақыттың кері есебі басталады (секундтарда). Осы уақыт ішінде бір мезгілде «+» және «-» түймешіктерін басып, ұстап тұрыңыз. Егер сіз жасалған өзгерістерді жазғыңыз келмесе, «Отмена/Подогрев» түймешігін басыңыз. Осыдан кейін, жасалған өзгерістерге байланысты, аспап автожылыту режиміне («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы жанады, дисплейде уақыттың тура кері есебі көрінеді) немесе күту режиміне өтеді.

Өзгертілген бағдарламада автожылыту функциясы әзірлеу барысы соңында қосылғанына немесе өшірілгеніне байланысты қосылады немесе өшіріледі. Егер әзірлеу температурасы соңғы сатыда 75°C-ден төмен орнатылған болса, өзгертілген бағдарламаны іске қосқанда автожылыту автоматты түрде өшірілетін болады.

### Жазылған бағдарламаны пайдалану

1. «Меню» түймешігін басып отырып, сіз өзгерткен автоматты бағдарламаның атауын



таңдаңыз. Әдепкі белгіленген уақыт мәнінің орнына дисплейде «-- --» символдары пайда болады.

- Сіз шегерілген старт уақытын орната аласыз.
- «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып ұстап тұрыңыз, «Старт/Автоподогрев» және «Отмена/Подогрев» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Дисплейде әзірлеудің жалпы уақыты пайда болады, жеке бағдарламаны орындау және оның жұмысының кері есебі басталады.
- Автожылытуды өшіру үшін «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып ұстап тұрыңыз («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы сөнеді). «Старт/Автоподогрев» түймешігін қайта басу арқылы осы функцияны қосуға болады.
- Әзірлеу үдерісінде дисплейде кезең-кезек бағдарлама жұмысының соңына дейін қалған уақыт, және осы кезең үшін таңдалған әзірлеу температурасы пайда болады. Бір әзірлеу кезеңінен (температуралық режим) екіншісіне өткенде дыбыстық сигнал шығады.

#### Зауыт теңшелімдеріне оралу

Жеке бағдарламаны жойып, өзгертілген автоматты бағдарламаның зауыт теңшелімдерін қалпына келтіру үшін оны «Меню» түймешігін басып отырып, таңданыз. Содан кейін бір мезгілде дыбыстық сигналға дейін «Час/Мин» және «Отложенный старт» түймешіктерін басыңыз. Барлық автоматты бағдарламалар үшін зауыт теңшелімдерін қалпына келтіру үшін аспап күту режимінде болғанда дыбыстық сигналға дейін бір мезгілде «Час/Мин» және «Отложенный старт» түймешіктерін басып ұстап тұрыңыз.

#### Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі

- Рецепт бойынша қажетті құрамдастарды дайындаңыз (өлшеп қойыңыз), табаққа салыңыз. Сұйықтықты қоса, барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі шкаланың ең жоғарғы белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
- Табақты аспаптың корпусына орнатыңыз. Ол қыздыратын элементке тығыз тиегініне көз жеткізіңіз.
- Мультипісіргіш қақпағын сыртыл естілгенше жабыңыз. Аспапты электр желіге қосыңыз.
- «Меню» түймешігін басып, қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Мәзірден ыңғайлы шарлау үшін «-» немесе «+» түймешіктерін басыңыз.
- Әзірлеу уақытын орнату үшін «Таймер/°C» түймешігін басыңыз. Дисплейде өзгертуге болатын әдепкі орнатылған әзірлеу уақыты жанады.
- Қажет болғанда шегерілген старт уақытын орнатыңыз.
- «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып бірнеше секунд ұстаңыз. «Старт/Автоподогрев» және «Отмена/Подогрев» түймешіктерінің индикаторлары жанады. Әзірлеу үдерісі және бағдарлама жұмысының керісінше уақыт есебі басталады.
- Әзірлеу бағдарламасы аяқталуы туралы сізді дыбыстық сигнал ескертеді. Ары қарай, теңшелімдерге байланысты аспап автожылыту режиміне (дисплейде осы функцияның жұмыс уақытының тікелей есептелуі басталады) немесе күту режиміне ауысады. «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып және ұстап автожылытуды алдын ала өшіру-

ге болады («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы өшеді). «Старт/Автоподогрев» түймешігін қайта басып осы функцияны қайта қосуға болады.

- Әзірлеу үдерісін үзу, енгізілген бағдарламаны болдырмау немесе автожылытуды өшіру үшін «Отмена/Подогрев» түймешігін басып ұстаңыз.

#### «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасы

Бағдарлама пайдаланушы тапсырған әзірлеу температурасы мен уақытының параметрлері бойынша кез келген тағамды әзірлеуге арналған. Температураны орнату диапазоны: 5°C өзгеру қадамымен 35–180°C. Уақытты орнату диапазоны: 1 минут (2 минуттан 1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан 15 сағатқа дейін интервал үшін) өзгеру қадамымен 2 минуттан 15 сағатқа дейін. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды.

«Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 1–4 т. ұстаныңыз. Одан кейін әзірлеу температурасын орнату режиміне ауысу үшін «Таймер/°C» түймешігін басыңыз. Дисплейде әдепкі орнатылған әзірлеу температурасы жанады (100°C). «+» және «-» түймешіктерін басып, қажетті әзірлеу температурасын орнатыңыз. Әзірлеу температурасы орнатылған соң «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 5–9 т. ұстаныңыз.

⚠ *Назар аударыңыз! Тағамды әзірлеу температурасы 75°C дейін болғанда автожылыту функциясы өшеді. Қажет болғанда әзірлеу бағдарламасы іске қосылған соң «Старт/Автоподогрев» түймешігін басып және бірнеше секунд ұстап оны қолмен қосуға болады («Отмена/Подогрев» түймешігінің индикаторы жанады). 140°C және одан жоғары температураны таңдағанда әзірлеудің ең көп уақыты – 2 сағат.*

#### «ТУШЕНИЕ» бағдарламасы

Көкөніс, ет, құс еті, теңіз өнімдерін бұқтыруға кеңес беріледі. «ТУШЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

#### «ВЫПЕЧКА» бағдарламасы

Бағдарламаға бисквит, пісірме, ашытылған және қатпарлы қамырдан пирогтарды пісіруге кеңес беріледі. «ВЫПЕЧКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 50 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

Азық-түлікті рецепт бойынша өлшеп, табаққа салыңыз. Барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі 1/2 белгісінен төмен болғанын байқаңыз. Одан кейін «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2–9 т. ұстаныңыз.


#### «РИС/КРУПЫ» бағдарламасы

Бағдарламаны әртүрлі жармадан үгілмелі ботқа пісіруге, әртүрлі гарнир әзірлеуге пайдаланылуға кеңес беріледі. «РИС/КРУПЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды. Уақытты орнату диапазоны: 1 минут (2 минуттан 1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан 4 сағатқа дейін интервал үшін) өзгеру қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін.

**«МАКАРОНЫ» бағдарламасы**

Макарон өнімдерін, сосискі әзірлеуге, жұмыртқа пісіруге және т.б. кеңес беріледі. «МАКАРОНЫ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 2 минуттан 1 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Әзірлеу бағдарламасының жұмыс істеу уақытының керісінше есептелуі су қайнаған соң басталады. «Шегерілген старт» функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

1. Табаққа су құйыңыз. Судың деңгейі табақтың ішкі бетіндегі ең жоғары белгісінен төмен болғанын байқаңыз. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2–5 т., одан кейін 7 т. ұстаныңыз.
2. Су қайнаған соң сигнал естіледі. Қақпақты абайлап ашыңыз және азық-түлікті қайнаған суға салыңыз, қақпақты сыртыл естілгенше жабыңыз. Орнатылған бағдарламаның орындалуы және әзірлеу уақытының керісінше есептелуі басталады.
3. Ары қарай «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 8–9 т. ұстаныңыз.

 Назар аударыңыз! Кейбір азықты әзірлегенде көбік қалыптасады. Оны табактан ықтимал ағызбау үшін азық қайнаған суға салынған соң бірнеше минуттан кейін қақпақты ашуға болады.

**«НА ПАРУ» бағдарламасы**

Буда көкөніс, балық, ет, диеталық және вегетариандық тағамды, бала мәзірін әзірлеуге кеңес беріледі. «НА ПАРУ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 20 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Осы бағдарламада әзірлеу уақыты су қайнаған соң басталады.

Көкөніс пен басқа азықты буда әзірлегенде:

Табакқа 600–1000 мл су құйыңыз. Буда әзірлеуге арналған контейнерді табаққа орнатыңыз. Азық-түлікті рецептке сәйкес өлшеп, дайындаңыз, оларды буда әзірлеуге арналған контейнерде біркелкі таратыңыз.

«Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2–9 т. ұстаныңыз.

**«ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасы**

Бұқтырылған ет әзірлеуге кеңес беріледі. «ТОМЛЕНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 5 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 10 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

**«ЖАРКА» бағдарламасы**

Ет, көкөніс, құс еті, теңіз өнімдерін қуыруға кеңес беріледі. «ЖАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 15 минут құрайды. Әзірлеу уақытын 1 минут орнату қадамымен 5 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. Азықты аспаптың қақпағын ашып қуыруға болады. «Шегерілген старт» функциясы осы бағдарламада қол жетімсіз.

**«ПЛОВ» бағдарламасы**

Бағдарлама палаудың әр түрін әзірлеуге кеңес беріледі. «ПЛОВ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 2 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

**«СУП» бағдарламасы**


Сұйық тағамды, сонымен қатар компоттар мен басқа сусындарды әзірлеуге кеңес беріледі. «СУП» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

**«МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасы**

Сүт ботқасын әзірлеуге кеңес беріледі. «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 25 минут құрайды. Уақытты орнату диапазоны: 1 минут (5 минуттан 1 сағатқа дейін интервал үшін) немесе 5 минут (1 сағаттан 4 сағатқа дейін интервал үшін) өзгеру қадамымен 5 минуттан 4 сағатқа дейін. «МУЛЬТИПОВАР» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 30 минут құрайды.

Бағдарлама майы аз пастерленген сүттен ботқа әзірлеуге арналған. Сүтті тасытпай, қажетті нәтижеге жету үшін келесіге кеңес беріледі:

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

 Егер «МОЛОЧНАЯ КАША» бағдарламасында қажетті нәтиже болмаса, «МУЛЬТИПОВАР» амбебап бағдарламасын пайдаланыңыз. Сүтті ботқаны әзірлеудің тиімді температурасы 95°C құрайды.

**«ЙОГУРТ» бағдарламасы**

«ЙОГУРТ» бағдарламасының көмегімен сіз әртүрлі дәмді және пайдалы йогурттерді үйіңізде әзірлей аласыз. «ЙОГУРТ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 8 сағатты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады. «ЙОГУРТ» бағдарламасында автосысу функциясы қол жетімсіз.

Азықты рецепт бойынша өлшеп, табаққа салыңыз. Барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі 1/2 белгісінен төмен болғанын байқаңыз. Одан кейін «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2–9 т. ұстаныңыз.

**«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасы**

Бағдарлама балалар тамағын әзірлеуге кеңес беріледі. «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 1 сағат құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 12 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

**«ХЛЕБ» бағдарламасы**

Бағдарлама бидай ұнынан және қара бидай ұнын қосып әртүрлі нан түрлерін пісіруге кеңес беріледі. «ХЛЕБ» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 2 сағат құрайды (бағдарлама жұмыс істеудің бірінші сағаты ішінде қамыр тынады, одан кейін піседі). Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 10 минуттан 6 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

1. Сіз таңдаған рецептегі кеңестерді ұстанып, қамырды илеңіз. Қамырды табаққа салыңыз.
2. Табақты мультипісіргіштің корпусына орнатыңыз. Барлық құрамдастар табақтың ішкі бетіндегі 1/2 белгісінен төмен болғанын байқаңыз.
3. Ары қарай «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 2–9 т. ұстаныңыз. Пісіру үдерісі толық аяқталғанша мультипісіргіш қақпағын ашпаңыз.

**i** «Шегерілген старт» функциясын пайдалануға кеңес берілмейді, өйткені бұл пісіру сапасына әсер етуі мүмкін.

**«ВАРКА» бағдарламасы**

Көкөністер мен бұршақтарды әзірлеуге кеңес беріледі. «ВАРКА» бағдарламасында әдепкі әзірлеу уақыты 40 минутты құрайды. Әзірлеу уақытын 5 минут орнату қадамымен 5 минуттан 8 сағатқа дейін аралықта қолмен орнатуға болады.

**«ЭКСПРЕСС» бағдарламасы**

Күріш, жармадан үгілмелі ботқа әзірлеуге кеңес беріледі. Осы бағдарламада әзірлеу уақытын реттеу мен «Шегерілген старт» функциясы қол жетімсіз. Бағдарлама жұмысының уақыты 15 минут құрайды. «Автоматты бағдарламаларды пайдаланылғанда жалпы әрекеттер тәртібі» тарауының 1–4 т., одан кейін 7–9 т. (5, 6 т. өткізіп) ұстаныңыз.

**III. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ**

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

**i** Тазалаған кезде абразивті заттарды, жабындысы абразивті губкаларды және химиялық белсенді заттарды пайдалануға тыйым салынады. Аспаптың корпусын суға батыруға немесе су ағынына салуға тыйым салынады.

Бірінші рет пайдаланудың алдында немесе әзірлеген соң бөтен иісті кетіру үшін жарты лимонды «НА ПАРУ» бағдарламасында 15 минуттың ішінде өңдеуге кеңес береміз.

Табақты, ішкі алюминий қақпақты және бу клапанын пайдаланған сайын тазалау керек. Табақты ыдыс жуатын машинада жууға болады. Табақ тазаланып біткен соң оның сыртқы бетін құрғатып сүртіңіз.

Ішкі алюминий қақпақты тазалау үшін:

- мультипісіргіш қақпағын ашыңыз, қақпақтың ішкі жағынан пластмассалық бекіткішті қақпақ ажырағанынша жоғары басыңыз;

- ішкі алюминий қақпақты негізгіден бөлінуі үшін өзіңізге қарай және жоғары аздап тартыңыз. Екі қақпақтың беттерін ылғал матамен сүртіңіз, қажет болғанда ыдыс жуу құралдарын пайдаланып, шешілмелі қақпақты жуыңыз.

Тазалаған соң алюминий қақпақты төменгі қуыстарға салыңыз және негізгі қақпақпен келтіріңіз, ішкі қақпақтың жоғарғы бөлігін сыртыл естілгенше басыңыз. Ішкі алюминий қақпағы тығыз бекітілуі керек.

Бу клапанын тазалау үшін:

- қақпағын жоғары және өзіңізге қарай тартыңыз. Шешілген қақпақтың ішінде бу клапаны бекіткішін сағат тілімен тірелгенше бұрыңыз. Оны шешіңіз.
- клапан резинасын бекіткіштен мұқият шығарыңыз, клапан, бекіткіш пен қақпақты мұқият жуыңыз. Клапанды келтіріңіз, керісінше тәртіппен жинаңыз және орнына орнатңыз.

**i** Клапан резинасын майыстырмау үшін оны бұрауға, тартуға тыйым салынады.

Тағамды әзірлеген кезде конденсат қалыптасуы мүмкін, ол аспап корпусында табақ айналасындағы арнайы қуыста жиналады. Осы конденсат сүлгі немесе асханалық майлықтың көмегімен жеңіл кетіріледі.

**Сақтау және тасымалдау**

Сақтау және қайта пайдаланудың алдында құралдың барлық бөліктерін тазалап, түгел құрғатыңыз. Құралды құрғақ желденетін жерде жылыту аспаптарынан алыс және тікелей күн сәулелерден алыс сақтаңыз.

Тасымалдау және сақтау кезінде құралдың зақымдануына және/немесе ораманың бүтіндігіне әкелуі мүмкін құралды механикалық әсерлерге ұшыратуға тыйым салынады.

Құралдың орамасын су мен басқа да суықтықтардан сақтау қажет.

**IV. СЕРВИС-ОРТАЛЫҚҚА ЖОЛЫҒУДЫҢ АЛДЫНДА**

| Ақау             | Ықтимал себептері  | Жою әдісі   |
|------------------|--|---|
| E1–E3            | Жүйелік қате. Басқару платасы немесе термоқадаға істен шығуы мүмкін      | Аспапты электр желіден ажыратыңыз, суытыңыз. Қақпақты тығыз жабыңыз. Егер мультипісіргішті қайта қосқанда қиындық жойылмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жолығыңыз |
| Аспап қосылмайды | Электрқоректену бауы аспапқа және (немесе) электр розеткасына қосылмаған | Шешілмелі электр бауы аспапты тиісті ажыраткермикалыққа және розеткаға қосылғанына көз жеткізіңіз   |
|                  | Электр розеткасы ақаулы  | Аспапты жөн розеткаға қосыңыз   |
|                  | Электр розеткасында тоқ жоқ  | Электр желісінде кернеу барын тексеріңіз. Егер ол жоқ болса, үйіңізге қызмет көрсететін ұйымға жолығыңыз  |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| Тағам өте ұзақ әзірленеді                          | Электр желісінен қоректену жаңылысы (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 қисайтпай тегіс орнатыңыз   |
|  | Қыздыру дискісі қатты кірлеген  |   | Аспапты электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Қыздыру дискісін тазалаңыз  |
| Әзірлеу кезінде аспаптың қақпағы астынан бу шығады | Таба мен мультипісіргіштің ішкі қақпағы қосылысының саңылаусыздығы бұзылған                     | Таба аспап корпусына қисайып орнатылған                                       | Табаны қисайтпай, 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 ылығ сыртыл естілгенше жабыңыз |
|  |   | Ішкі қақпақтағы тығыздауыш резина қатты кірлеген, майысқан немесе зақымданған | Аспаптың ішкі қақпағындағы тығыздауыш резина жағдайын тексеріңіз. Оны ауыстыру керек болуы мүмкін  |

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

**i** Егер қателікті дұрыстай алмасаңыз, авторизацияланған сервистік орталыққа жүгініңіз.

## У. 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 мөрімен және сатушы қолымен расталған жағдайда ғана күшіне енеді. Осы кепілдік тек бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес қолданылған, жөнделмеген, бұзылмаған және онымен дұрыс жұмыс істемегенде 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 жүруі жағдайында сатып алынған күнінен 5 жыл құрайды.



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

## XAVFSIZLIK CHORALARI

- Texnika xavfsizligi talablariga va mahsulotdan foydalanish qoidalariga amal qilmaslik natijasida yetkazilgan shikastlanishlar uchun ishlab chiqaruvchi javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Ushbu elektr jihozi maishiy sharoitlarda taom tayyorlash uchun mo'ljallangan ko'p funksiyali qurilma hisoblanadi va u kvartirada, shahardan tashqaridagi uylarda, mehmonxonalarda, do'konlarning maishiy xonalarida, ofislarda yoki nosanoat maqsadlarida foydalanishning boshqa shunga o'xshash sharoitlarida qo'llanilishi mumkin. Qurilmadan sanoat maqsadlarida yoki qurilma mo'ljallanmagan boshqa istalgan maqsadlarda foydalanish mahsulotdan tegishli tarzda foydalanish shartlarining buzilishi hisoblanadi. Bunday hollarda ishlab chiqaruvchi bo'lishi mumkin bo'lgan oqibatlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Qurilmani elektr tarmog'iga ulashdan avval undagi kuchlanishning jihoz ta'minoti nominal kuchlanishiga mos ekanligini tekshiring (mahsulot texnik xususiyatlari yoki zavodda yopishtirilgan yorliqqa qarang).
- Jihoz iste'mol qiladigan kuchlanishga mo'ljallangan uzaytirgichdan foydalaning. Ushbu talabga amal qilmaslik qisqa tutashuv yoki kabelning kuyishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni faqat yerga ulangan rozetkaga ulang – bu elektr toki urishidan himoya qilishning amal qilinishi shart bo'lgan talabdir. Uzaytirgichdan foydalanganda uning ham yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.



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

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



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

- Jihozni yumshoq yuzga ustiga o'rnatmang, uni ishlash vaqtida yopib qo'ymang – bu qurilmaning qizib ketishi va ishdan chiqishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozdan ochiq havoda foydalanish ta'qiqlanadi – qurilma korpusi ichiga namlik yoki begona buyumlarning kirishi uning jiddiy shikastlanishiga olib kelishi mumkin.
- Jihozni tozalashdan avval uning elektr tarmog'idan uzilganligi va to'liq sovuganligiga ishonch hosil qiling. Jihozni tozalash bo'yicha ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.



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

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

yo'l qo'ymaslik uchun bolalar ustidan nazoratni amalga oshirish lozim. Qurilmani tozalash va unga xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan kattalar nazoratisiz o'tkazilishi mumkin emas.

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

**STOP** *Diqqat! Har qanday nosozlik yuz berganda asbobdan foydalanish ta'qiqlanadi.*

**Техник xususiyatlari**

Model..... RMC-M150  
 Quvvati..... 860 Vt  
 Kuchlanish ..... 220–240 V, 50 Gts  
 Jom hajmi ..... 5 l  
 Jom qorlamasi ..... kuyishga bardosh keramik ANATO® (Koreya)  
 Display..... yorug'lik diodli  
 3D qizdirish ..... mavjud  
 Dasturlar soni..... 46 (16 ta avtomatik, 30 ta qo'lda sozlanuvchi)  
 Bug' klapani ..... olinuvchi  
 Tavushli signalni o'chirish..... mavjud

**Dasturlar**

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIOSHPAZ)       | 9. ПЛОВ (PALOV)                        |
| 2. ТУШЕНИЕ (DIMLASH)               | 10. СУП (SHO'RNA)                      |
| 3. ВЫПЕЧКА (PISHIRIQ)              | 11. МОЛОЧНАЯ КАША (SUTLI BOTQA)        |
| 4. РИС/КРУПЫ (GURUCH/YORMALAR)     | 12. ЙОГУРТ (YOGURT)                    |
| 5. МАКАРОНЫ (MAKARON MAHSULOTLARI) | 13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BOLALAR TAOMLARI) |
| 6. НА ПАРУ (BUG'DA)                | 14. ХЛЕБ (NON)                         |
| 7. ТОМЛЕНИЕ (DIMLAB PISHIRISH)     | 15. ВАРКА (PISHIRISH)                  |
| 8. ЖАРКА (QOVURISH)                | 16. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)                |

**Функциялар**

Автоматик isitish..... mavjud, 24 soatgacha  
 Автоматик isitishni avvaldan o'chirib qo'yish ..... mavjud  
 Taomlarni ilitish ..... mavjud, 24 soatgacha  
 Ishga tushirishni kechiktirish ..... mavjud, 24 soatgacha  
 "МАСТЕРШЕФ" funksiyasi:  
 • tayyorlash vaqtida vaqt va haroratni o'zgartirish  
 • alohida dasturlarni tuzish va yozib qo'yish  
 "Ovozli yordamchi" ..... funksiyasi

**Majmua to'plami**

|   |        |                                     |        |
|---|--------|-------------------------------------|--------|
| Multipishirgich.....                    | 1 dona | Yassi qoshiq .....                  | 1 dona |
| RB-C502 jomi .....                      | 1 dona | Cho'mich/qoshiq ushlagichi .....    | 1 dona |
| Bug'da tayyorlash uchun konteyner ..... | 1 dona | Ta resept kitobi.....               | 1 dona |
| Frityurda qovurish uchun .....          | 1 dona | Elektr ta'minot shnuri .....        | 1 dona |
| dastali RAM-FB1 savatchasi .....        | 1 dona | Jomni olish uchun qisqichlar .....  | 1 dona |
| O'lchoq stakani .....                   | 1 dona | Xizmat ko'rsatish kitobchasi .....  | 1 dona |
| Cho'mich .....                          | 1 dona | Foydalanish bo'yicha qo'llanma..... | 1 dona |

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

**Multipishirgichning tuzilishi A1**

- |                               |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Jihoz qorqog'i             | 9. Yassi qoshiq                       |
| 2. Olinuvchi ichki qorqoq     | 10. Cho'mich                          |
| 3. Jom                        | 11. O'lchoq stakani                   |
| 4. Qorqoqni ochish tugmachasi | 12. Bug'da tayyorlash uchun konteyner |
| 5. Displayli boshqaruv paneli | 13. Frityurda qovurish uchun savatcha |
| 6. Korpus                     | 14. Cho'mich va qoshiq ushlagichi     |
| 7. Ko'tarish dastasi          | 15. Jomni olish uchun qisqichlar      |
| 8. Olinuvchi bug' klapani     |                                       |

**Boshqaruv paneli elementlari A2**

1. «Час/Мин» («Soat/Daqiqa») tugmachasi – tayyorlash vaqtini o'rnatish va ishga tushirishni kechiktirish rejimlarida soat yoki daqiqani tanlash; tovushli signalni yoqish/o'chirish (ovozli yordamchi).
2. «Отложенный старт» («Ishga tushirishni kechiktirish») tugmachasi – ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatish rejimini yoqish; "МАСТЕРШЕФ" rejimini yoqish.
3. «Отмена/Подогрев» («Bekor qilish / Isitish») tugmachasi – isitish funksiyasini yoqish/o'chirish; tayyorlash dasturi ishini to'xtatish; kiritilgan parametrlarni bekor qilish. Tugmacha ko'rish qobiliyati sust bo'lgan shaxslar uchun taktil belgi bilan jihozlangan.


4. «-» tugmachasi – vaqtni oʻrnatish rejimlarida soat yoki daqiqa qiymatlarini kamaytirish; avtomatik tayyorlash dasturini tanlash; haroratni tanlash rejimida haroratni pasaytirish.
5. «+» tugmachasi – vaqtni oʻrnatish rejimlarida soat yoki daqiqa qiymatlarini orttirish; avtomatik tayyorlash dasturini tanlash; haroratni tanlash rejimida haroratni orttirish.
6. «Старт/Автоподогрев» («Ishga tushirish / Avtomatik isitish») tugmachasi – tanlangan tayyorlash dasturini ishga tushirish; avtomatik isitish funksiyasini avvaldan oʻchirib qoʻyish. Tugmacha koʻrish qobiliyati sust boʻlgan shaxslar uchun taktil belgi bilan jihozlangan.
7. «Таймер/°C» («Таймер/°C») tugmachasi – tayyorlash vaqtini oʻrnatish rejimiga oʻtish, vaqtni/tayyorlash haroratini oʻrnatish rejimini tanlash («MULTIOSHPAZ» dasturida).
8. «Меню» («Меню») tugmachasi – avtomatik tayyorlash dasturini tanlash. Tugmacha koʻrish qobiliyati sust boʻlgan shaxslar uchun taktil belgi bilan jihozlangan.
9. Display.

### Displayning tuzilishi **A3**

1. Tayyorlash dasturi jarayoni ishi indikator.
2. Tayyorlash vaqtini oʻrnatish rejimi indikator.
3. Tanlangan avtomatik tayyorlash dasturi indikator.
4. Taomlarni avtomatik isitish va ilitish funksiyalari ishi indikator.
5. Taʼminot indikator.
6. Ishlash indikator.
7. Ovozli yordamchining ishlashini koʻrsatuvchi indikator.
8. Taymer koʻrsatkichlari rejimi indikator (vaqt/harorat).
9. Taymer.

## I. DASTLABKI YOQISHDAN AVVAL

Asbob qutisini oching va uni qutidan ehtiyotkorlik bilan chiqarib oling.

 *Seriya raqami koʻrsatilgan yoriqdan tashqari barcha oʻrash materiallari va reklama yoriqlarini olib tashlang.*

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

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

## II. MULTIPIHIRGICHDAN FOYDALANISH

### Foydalanishni boshlashdan avval

Jihozni qattiq tekis yuzaga shunday oʻrnatishki, bugʻ klapanidan chiqadigan qaynoq bugʻ gulgogʻozlar, bezakli qoplamalar, elektron jihozlar va ortiqcha namlik va haroratdan


shikastlanishi mumkin boʻlgan boshqa buyumlar yoki materiallarga tushmasin. Tayyorlashdan avval multipishirgichning tashqi va koʻzga koʻrinadigan ichki qismlarida shikastlanishlar, siniq joylar va boshqa nuqsonlarning yoʻqligiga ishonch hosil qiling. Jom va qizdirish kamerasi tubi orasida begona buyumlar boʻlmashligi kerak.

### Ovozli yordamchi

REDMOND RMC-M150 multipishirgichi ovozli yordamchi funksiyasi bilan jihozlangan, bu tufayli jihozni boshqarish jarayoni toʻliq ovozlashtiriladi va qilingan oʻzgarishlar va dasturning joriy parametrlari toʻgʻrisidagi batafsil maʼlumotlar bilan birga boradi. Funksiya jihoz yoqilgandan keyin avtomatik ravishda ishga tushadi. Uni oʻchirish uchun kutish rejimida "Час/Мин" tugmasini bosib va ushlab turing. "Час/Мин" tugmasini takroran bosish va ushlab turish ushbu funksiyani qayta yoqadi.

### Tayyorlash vaqtini oʻrnatish

1. Tayyorlash dasturini tanlagandan keyin «Таймер/°C» tugmachasini bosgan holda tayyorlash vaqtini oʻrnatish rejimini tanlang (displayda "ТАЙМЕР" indikator yonadi, oʻrnatilgan standart tayyorlash vaqti koʻrinadi, daqiqa indikator esa miltillay boshlaydi).
2. «Час/Мин» tugmachasi bosgan holda soat yoki daqiqani oʻrnatishni tanlang (tanlangan qiymat miltillaydi). Vaqt qiymatini «+» tugmachasini bosish bilan orttirib, «-» tugmachasini bosish bilan esa kamaytirib. Qiymatni tezroq oʻzgartirish uchun kerakli bolsilgan tugmachani bir necha soniya ushlab turing.
3. Tayyorlash vaqtini oʻrnatish tugagandan keyin (display miltillashda davom etadi) keyingi qadamga oʻting. Qilingan oʻrnatishlarni bekor qilish uchun «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosib, shundan keyin butun tayyorlash dasturini qaytadan kiriting.

 *Diqqat! Tayyorlash vaqtini qoʻlda oʻrnatishda tayyorlash dasturida koʻzda tutilgan vaqt diapazoni va oʻrnatish qadamini hisobga oling. Ayrim dasturlarda tayyorlash vaqtining hisobi jihoz berilgan ishchi haroratga chiqqanidan keyin boslanadi.*

### «Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasi

Bu funksiya tanlangan tayyorlash dasturi ishga tushishi uchun oʻtishi kerak boʻlgan vaqt oraligʻini berishga imkon beradi. Tayyorlash jarayonini 5 daqiqa oʻrnatish qadami bilan 5 daqiqadan 24 soatgacha boʻlgan muddatga kechiktirish mumkin.

1. Tayyorlash dasturini tanlagandan va sozlagandan keyin «Отложенный старт» tugmachasini bosib (displayda daqiqa qiymati miltillaydi).
2. «Час/Мин» tugmachasi bosgan holda soat yoki daqiqani oʻrnatishni tanlang (tanlangan qiymat miltillaydi). Vaqt qiymatini «+» tugmachasini bosib bilan orttirib, «-» tugmachasini bosib bilan esa kamaytirib. Qiymatni tezroq oʻzgartirish uchun kerakli bolsilgan tugmachani bir necha soniya ushlab turing.
3. «Старт/Автоподогрев» tugmachasini bosib va bir necha soniya ushlab turing. «Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasi ishlay boshlaydi (taymer miltillashdan toʻxtaydi, displayda esa tanlangan tayyorlash dasturi ishga tushgunicha qolgan vaqtning teskari hisobi aks ettiriladi).

- Qilingan o'rnatishlarni bekor qilish uchun «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosib, shundan keyin butun tayyorlash dasturini qaytadan kiriting.

**⚠ Diqqat!** Agar reseptda masalliq sifatida tez aynuvchi mahsulotlardan (tuxum, sut, go'sht, pishloq va xok) foydalanilsa, ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi.

### Tayyor taomlar haroratini ushlab turish funksiyasi (avtomatik isitish)

Tayyorlash dasturi yakunlanishi bilan avtomatik ravishda yonadi va tayyor taom haroratini 24 soat davomida 70-80°C doirasida ushlab turishga imkon beradi. Bunda «Отмена/Подогрев» indikator yonadi, displeyda esa ushbu rejimda ishlash vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi. Zarur bo'lgan hollarda «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosgan va bir necha soniya ushlab turgan holda avtomatik isitish funksiyasini oldindan o'chirib qo'yish mumkin.

Avtomatik isitishni oldindan o'chirib qo'yish uchun dastur ishga tushgandan keyin «Отмена/Подогрев» tugmachasi indikator o'chmagunicha «Старт/Автоподогрев» tugmachasini bosib va bir necha soniya ushlab turing. Avtomatik isitishni yana yoqish uchun «Старт/Автоподогрев» tugmachasini yana bir bor bosib va ushlab turing («Отмена/Подогрев» tugmachasi indikator yonadi).

### Taomlarni ilitish funksiyasi

REDMOND RMC-M150 multipishirgichidan sovuq taomlarni ilitish uchun foydalanish mumkin. Buning uchun:

- Tayyor taomni jomga soling, uni multipishirgichga o'rnatib.
- Qorqoqni yoping, jihozni elektr tarmog'iga ulang.
- «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosib va tovushli signal berilgunicha bir necha soniya ushlab turing. Displeyda «ПОДОГРЕВ» indikator yonadi va ilitishning daqiqalardagi to'g'ri hisobi boshlanadi. Jihoz taomni 70-80°C gacha ilitadi, ushbu harorat 24 soat davomida ushlab turiladi.
- Zarur bo'lgan hollarda «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosgan va uni displey va tugmachadagi tegishli indikatorlar o'chmagunicha bir necha soniya ushlab turgan holda ilitishni o'chirib qo'yish mumkin.

### Quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotira

REDMOND RMC-M150 multipishirgichi quvvatlarga bog'liq bo'lmagan xotiraga ega, bu elektr toki kutilmaganda uzilib qolgan hollarda foydalanuvchining barcha o'rnatmalarini (jumladan ishga tushirishni kechiktirish va ovozi yordamchi) 2 soat davomida saqlab qolishga imkon beradi. Agar shu vaqt ichida elektr quvvatini berish qayta tiklansa, multipishirgich berilgan rejimdagi ishini davom ettiradi.

### “МАСТЕРШЕФ” funksiyasi

REDMOND RMC-M150 multipishirgichida jihoz imkoniyatlarini asosiy to'plamini anchagina kengaytiruvchi o'ziga xos “МАСТЕРШЕФ” funksiyasi amalga oshirilgan. Funksiya harorat va tayyorlash vaqtini bevosita dasturni bajarish jarayonida (“ЭКСПРЕСС” va “ЙОГУРТ” dasturlaridan tashqari) 10 martagacha o'zgartirishga imkon beradi. Tayyorlash yakunlangandan keyin 3 daqiqa davomida harorat va vaqtning berilgan sozlanmalari ketma-ketligini saqlash va butun tayyorlash

jarayonining borishini jihoz xotirasiga yozib qo'yish mumkin. Shunday qilib «МАСТЕРШЕФ» funksiyasi o'ziga xos harorat rejimiga ega bo'lgan o'z dasturlarini tuzishga imkon beradi.

Tayyorlash vaqtini o'zgartirish diapzoni – dasturga bog'liq bo'lmagan holda 1 daqiqali o'zgarish qadami 1 daqiqadan 15 soatgacha. Tayyorlash vaqti 00 soat 00 daqiqaga o'rnatilganda avvalroq qilingan sozlanmalarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik isitish rejimiga yoki kutish rejimiga o'tadi. Haroratni o'zgartirish diapzoni – 5°C o'zgarish qadami bilan 35°C dan 180°C gacha.

### Harorat va tayyorlash vaqtini o'zgartirish (o'z dasturlarini yaratish)

- “Меню” tugmasini bosgan holda “ЭКСПРЕСС” va “ЙОГУРТ” dan boshqa istalgan tayyorlash dasturini tanlang. “Старт/Автоподогрев” tugmasini bosib va ushlab turing. “Старт/Автоподогрев” va “Отмена/Подогрев” tugmalarining indikatorlari yonadi. Tayyorlash dasturini bajarish boshlanadi.
- Avtomatik isitish funksiyasini avvaldan o'chirib qo'yish uchun “Старт/Автоподогрев” tugmasini bosib va ushlab turing (“Отмена/Подогрев” tugmasining indikator o'chadi). “Старт/Автоподогрев” tugmasini qayta bosib bilan ushbu funksiyani qayta yoqish mumkin.
- Ishlash jarayonida tayyorlash vaqti va haroratni o'zgartirish uchun «Отложенный старт» tugmasini bosib va tovushli signal berilgunicha ushlab turing.
- Displeyda tayyorlash jarayoni tugagunicha qolgan vaqt qiymani namoyish qiliandi va miltillaydi. «-» (kamaytirish) yoki «+» (orttirish) tugmasini bosgan holda vaqt qiymatini o'zgartiring. Daqiqani o'zgartirishdan soatni o'zgartirishga va aksincha o'tish uchun «Час/мин» tugmasini bosib («Tayyorlash vaqtini o'rnatish» bo'limiga qarang).
- Tayyorlash vaqtini o'zgartirishga o'tish uchun «Таймер/t°C» tugmachasini bosib. Displeyda tayyorlashning keyingi bosqichi uchun haroratning qiymati namoyish qilinadi va miltillaydi. «МУЛЬТИПОВАР» dasturi uchun standart qiymat – qolgan dasturlar uchun avvalroq o'rnatilgan harorat – 100°C. «-» (kamaytirish) yoki «+» (orttirish) tugmachasini bosgan holda harorat qiymatini o'zgartiring.
- Kiritilgan o'zgarishlarni saqlash uchun tugmani 10 soniya bosmay turing. Tayyorlash jarayoni yangi parametrlar bilan davom ettiriladi. Displeydagi raqamlar miltillashdan to'xtaydi. Harorah va tayyorlash vaqti tugagunicha qolgan vaqt qiymatlari navbati bilan displeyda namoyish qilinadi.
- Harorat va tayyorlash vaqtini keyingi o'zgartirishlar uchun 3-6-bandlarga bayon qilingan harakatlarini takrorlang. Bitta tayyorlash jarayoni doirasida 10 tagacha o'zgarishlar kiritish mumkin.

### O'zgartirilgan dasturni yozish

Siz qilingan o'zgarishlarni jihoz xotirasiga o'zingiz tayyorlagan dastur bilan birgalikda saqlashingiz mumkin. Tayyorlash jarayoni tugashi bilan tovushli signal beriladi. Agar ishlash vaqtida dastur o'zgartirilgan bo'lsa, displeyda vaqtning 3 daqiqalik teskari hisobi (soniyalarda) boshlanadi. Shu vaqt ichida “+” va “-” tugmalarini bir vaqtda bosib va ushlab turing. Agar siz qilingan o'zgarishlarni yozib qo'yishni xohlamasangiz, “Отмена/Подогрев” tugmasini bosib. Shundan keyin qilingan sozlanmalardan qat'iy nazar jihoz avtomatik isitish rejimiga (“Отмена/Подогрев” tugmasi indikator yonadi, displeyda ishlash vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi) yoki kutish rejimiga o'tadi.



O'zgartirilgan dasturdagi avtomatik isitish funksiyasi tayyorlash jarayoning oxirida uning yoqilganligi yoki o'chirilganligiga bog'liq ravishda yoqiladi yoki o'chiriladi. Agar tayyorlash harorati so'nggi bosqichda 75°C dan pastga o'rnatilgan bo'lsa, o'zgartirilgan dasturni ishga tushirishda avtomatik isitish avtomatik ravishda o'chirib qo'yiladi.

#### Yoziqlan dasturdan foydalanish

1. Меню tugmasini bosgan holda o'zingiz tomoningizdan o'zgartirilgan avtomatik dastur nomini tanlang. Standart tayyorlash vaqti qiymati o'rniga displeyda " - - - " belgisi paydo bo'ladi.
2. Siz ishga tushirishni kechiktirish vaqtini o'rnatishingiz mumkin.
3. "Старт/Автоподогрев" tugmasini bosing va ushlab turing, "Старт/Автоподогрев" va "Отмена/Подогрев" tugmalarining indikatorlari yonadi. Displeyda tayyorlashning umumiy vaqti paydo bo'ladi, alohida dasturni bajarish va uni ishlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.
4. Avtomatik isitish funksiyasini o'chirib qo'yish uchun "Старт/Автоподогрев" tugmasini bosing va ushlab turing ("Отмена/Подогрев" tugmasining indikatorlari o'chadi). "Старт/Автоподогрев" tugmasini qayta bosish bilan ushbu funksiyani qayta yoqish mumkin.
5. Tayyorlash jarayonida displeyda navbati bilan dastur ishi tugaganiga qolgan vaqt va ushbu bosqich uchun tanlangan tayyorlash harorati namoyish qilinadi. Tayyorlashning bir bosqichidan (harorat rejimidan) boshqasiga o'tishda tovushli signal beriladi.

#### Parametrlarning standart qiymatlariga qaytish

Alohida dasturni o'chirish va o'zgartirilgan avtomatik dastur parametrlarining standart qiymatlarini qayta tiklash uchun "Меню" tugmasini bosgan holda uni tanlang. Shundan keyin tovushli signal berilgunicha "Час/Мин" va "Отложенный старт" tugmachalarini birgalikda bosing va ushlab turing. Barcha avtomatik dasturlar uchun parametrlarning standart qiymatlarini qayta tiklash uchun jihoz kutish rejimida bo'lganida tovushli signal berilgunicha "Час/Мин" va "Отложенный старт" tugmalarini bir vaqtda bosing va ushlab turing.

#### Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi

1. Reseptlarga muvofiq tarzda masalliqarni tayyorlang, ularni jomga soling. Barcha masalliqarni jomda bir xil taqsimlanganligi va uning ichki yuzasidagi shkalaning maksimal belgisidan pastda turganligiga ishonch hosil qiling.
2. Jomni jihoz korpusiga qo'ying, uni biroz buring, uning qizdirish elementiga mahkam yopishib turganligiga ishonch hosil qiling.
3. Qopqoqni tirqillagan tovush chiqargan holda yoping. Jihozni elektr tarmog'iga ulang.
4. «Меню» tugmachasini bosgan holda tayyorlash dasturini tanlang. Menu bo'yicha o'tish uchun «-» yoki «+» tugmachasini bosing.
5. Tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun «Таймер/°C» tugmachasini bosing. Displeyda o'zgartirish mumkin bo'lgan standart tayyorlash vaqti yonadi.
6. Zarur bo'lgan hollarda dasturning ishga tushish vaqtini kechiktirish vaqtini o'rnatning.
7. "Старт/Автоподогрев" tugmachasini bosing va bir necha soniya ushlab turing. "Старт/Автоподогрев" va «Отмена/Подогрев» tugmachalari indikatorlari yonadi. Tayyorlash jarayoni va dastur ishlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.

8. Dastur ishi yakunlanishi bilan signal beriladi. Keyin parametrlarga bog'liq ravishda jihoz avtomatik isiytish rejimi (displeyda ushbu funksiya ishlash vaqtining to'g'ri hisobi aks ettiriladi) yoki kutish rejimiga o'tadi. "Старт/Автоподогрев" tugmachasini bosgan va ushlab turgan holda avtomatik isitishni o'chirib qo'yish mumkin («Отмена/Подогрев» tugmachasi indikatorlari o'chadi). "Старт/Автоподогрев" qayta tugmachasini bosgan holda ushbu funksiyani yana yoqib qo'yish mumkin.
9. Tayyorlash jarayonini uzib qo'yish, kiritilgan dasturni bekor qilish yoki avtomatik isitishni o'chirib qo'yish uchun «Отмена/Подогрев» tugmachasini bosing va ushlab turing.

#### «МУЛЬТИПОВАР» dasturi

«МУЛЬТИПОВАР» dasturi foydalanuvchi tomonidan berilgan harorat va tayyorlash vaqti parametrlari bo'yicha deyarli istalgan taomni tayyorlash uchun mo'ljallangan. Haroratni o'rnatish diapazoni: 5°C ga teng qadam bilan 35-180°C. Tayyorlash vaqtini o'rnatish diapazoni: 1 (2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) yoki 5 (1 soatdan 15 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) daqiqa o'zgartirish qadami bilan 2 daqiqadan 15 soatgacha. «МУЛЬТИПОВАР» dasturida tayyorlash vaqtining standart qiymati 30 daqiqani tashkil qiladi.

«Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 1-4-bandlariga amal qiling. Keyin tayyorlash haroratini o'rnatishga o'tish uchun «Таймер/°C» tugmachasini bosing. Displeyda standart tayyorlash harorati (100°C) yonadi. «+» va «-» tugmachalarini bosgan holda kerakli tayyorlash haroratini o'rnatning. Tayyorlash haroratini o'rnatgandan keyin «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 5-9-bandlariga amal qiling.

⚠ *Diqqat! Tayyorlash vaqti 75°C gacha bo'lgan hollarda avtomatik isitish funksiyasi o'chirib qo'yiladi. Zarur bo'lgan hollarda «Старт/Автоподогрев» tugmachasini bosgan va ushlab turgan holda avtomatik isitishni yoqish mumkin («Отмена/Подогрев» tugmachasi indikatorlari mitillaydi). 140°C va undan baland harorat tanlanganda tayyorlashning maksimal vaqti - 2 soat.*

#### «ТУШЕНИЕ» dasturi

Sabzavotlar, go'sht, dengiz mahsulotlari, parranda go'shtini dimlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ТУШЕНИЕ» dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lda 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

#### «ВЫПЕЧКА» dasturi

Biskvitlar, toblangan pishiriqlar, achitqi va qatlamli xamirdan qilingan piroglar pishirish uchun mo'ljallangan. Standart holatda «ВЫПЕЧКА» dasturida tayyorlash vaqti 50 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

Resept bo'yicha mahsulotlarni o'lchang, jomga soling. Barcha masalliqarning jom ichki yuzasidagi 1/2 belgisidan oshib ketmasligini kuzatib boring. Keyin «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-9-bandlariga amal qiling.


**«РИС/КРУПЫ» dasturi**

Dastur turli yormalardan sochiluvchan bo'tqalarni pishirish, turli garnirlar tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «РИС/КРУПЫ» dasturida tayyorlash vaqti 30 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini o'rnatish diapazoni: 1 (5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) yoki 5 (1 soatdan 4 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) daqiqa o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha.

**«МАКАРОНЫ» dasturi**

Makaron mahsulotlari, sosiskalar tayyorlash, tuxum qaynatish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «МАКАРОНЫ» dasturida tayyorlash vaqti 8 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lda 1 daqiqaga teng qadam bilan 2 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Tayyorlash dasturi ishlash vaqtining teskari hisobi suv qaynagandan keyin boshlanadi. Ushbu dasturda «Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

1. Jomga suv quyung. Suv sathining jonm ichki yuzasidagi maksimal belgidan pastda bo'lishini kuzatib turing. «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-5-bandlariga, keyin esa 7-bandiga amal qiling.
2. Suv qaynagandan keyin signal chalinadi. Qopqoqni ehtiyotlik bilan oching va mahsulotlarni qaynayotgan suvga soling, keyin qopqoqni tirqillagan tovush chiqargan holda yoping. O'rnatilgan dasturni bajarish va tayyorlash vaqtining teskari hisobi boshlanadi.
3. Keyin «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 8-9-bandlariga amal qiling.

 *Diqqat! Ayrim mahsulotlarni tayyorlaganda ko'pik hosil bo'ladi. Uning jomdan chiqib ketishini oldini olish uchun mahsulotlar qaynayotgan suvga solingandan nir necha daqiqa keyin qopqoqni ochib qo'yish mumkin.*

**«НА ПАРУ» dasturi**

Go'shtli taomlar, baliq va sabzavotlarni bug'da tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda «НА ПАРУ» dasturida tayyorlash vaqti 20 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Ushbu dasturda tayyorlash vaqtini hisoblash suv qaynagandan keyin boshlanadi.

Sabzavotlar va boshqa mahsulotlarni bug'da tayyorlaganda:

- Jomga 600-1000 ml suv quyung. Bug'da tayyorlash uchun konteynerni jomga o'rnatang.
- Resept bo'yicha masallqlarni o'lchang va tayyorlang, ularni bug'da tayyorlash uchun konteynerga bir tekis yoying.
- «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-9-bandlariga amal qiling.

**«ТОМЛЕНИЕ» dasturi**

Dimlangan go'sht tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda «ТОМЛЕНИЕ» dasturida tayyorlash vaqti 5 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 10 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

**«ЖАРКА» dasturi**

Go'sht, sabzavotlar, dengiz mahsulotlari, parranda go'shtini qovurish uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ЖАРКА» dasturida tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 1 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. Mahsulotlarni jihoz qopqog'i olingan holda qovurish lozim. Ushbu dasturda ishga tushirishni kechiktirish funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

**«ПЛОВ» dasturi**

Palov tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart tayyorlash vaqti «ПЛОВ» dasturida 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 2 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

**«СУП» dasturi**

Turrticha birinchi taomlarni hamda kompotlar va boshqa ichimliklarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «СУП» dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lda 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

**«МОЛОЧНАЯ КАША» dasturi**

Sutli bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Standart holatda «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida tayyorlash vaqti 25 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini o'rnatish diapazoni: 1 (5 daqiqadan 1 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) yoki 5 (1 soatdan 4 soatgacha bo'lgan oraliq uchun) daqiqa o'zgartirish qadami bilan 5 daqiqadan 4 soatgacha.

Dastur yog'lilik darajasi past bo'lgan tozalangan sutdan bo'tqa tayyorlash uchun mo'ljallangan. Sutning qaynab tamom bo'lishi va kerakli natijaga ega bo'lish uchun quyidagilar tavsiya qilinadi:

- barcha butun donli yormalarni (guruch, grechixa, bug'doy kabilar) suv toza bo'lmagunicha yaxshilab yuing;
- multipishirgich jomini tayyorlashdan oldin sariyog' bilan yog'lang;
- masallqlarni reseptlar kitobi bo'yicha o'lchagan holda nisbatlarga qat'iy amal qiling, masallqlar miqdorini faqat teng nisbatlarda kamaytirib yoki orttirib;
- toza sutdan foydalanganda uni suv bilan 1:1 nisbatda arlashtiring.

 *Agar «МОЛОЧНАЯ КАША» dasturida istalgan natijaga erishilmagan bo'lsa, «МУЛЬТИПОВАР» universal dasturidan foydalaning. Sutli bo'tqani tayyorlashning optimal harorati 95°C ni tashkil qiladi.*

**«ЙОГУРТ» dasturi**

«ЙОГУРТ» dasturi yordamida o'z uyingizda mazali va foydali yogurtlarni tayyorlashingiz mumkin. Standart holatda «ЙОГУРТ» dasturida tayyorlash vaqti 8 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin. «ЙОГУРТ» dasturida «Avtomatik isitish» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi.

Resept bo'yicha masallqlarni o'lchang, jomga soling. Barcha masallqlarning jum ichki yuzasidagi 1/2 belgisidan oshib ketmasligini kuzatib boring. Keyin «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-9-bandlariga amal qiling.

**«ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» dasturi**

Bolalar taomlarini tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» dasturida tayyorlash vaqti 1 soatni tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lda 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 12 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

**«ХЛЕБ» dasturi**

Turlicha bug'doy unidan va javdar uni qo'shilgan holda tayyorlanadigan non turlarini pishirish uchun tavsiya qilinadi. Dastur xamirni yoyishdan boshlab pishirishgacha bo'lgan to'liq tayyorlash siklini ko'zda tutadi. Standart holatda «ХЛЕБ» dasturida tayyorlash vaqti 2 soatni (dastur ishining birinchi soat davomida xamirni yoyish, keyin esa bevosita pishirish boradi) tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lda 5 daqiqaga teng qadam bilan 10 daqiqadan 6 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

1. O'zingiz tanlagan reseptdagi tavsiyalarga amal qilgan holda xamir qoring. Xamirni jomga soling.
2. Jomni multipishirgich korpusiga o'rnatng. Barcha masallqlarni jomning ichki yuzasidagi 1/2 belgisidan pastga joylashganligini kuzatib boring.
3. Keyin «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 2-9-bandlariga amal qiling. Pishirish jarayoni to'liq to'xtamagunicha multipishirgich qopqog'ini ochmang.

**i** «Kechiktirilgan ishga tushirish» funksiyasidan foydalanish tavsiya qilinmaydi, chunki bu pishirish sifatiga ta'sir ko'rsatishi mumkin.

**«БАРКА» dasturi**

Sabzavotlar va dukkakililarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Standart holatda «БАРКА» dasturida tayyorlash vaqti 40 daqiqani tashkil qiladi. Tayyorlash vaqtini qo'lda 5 daqiqaga teng qadam bilan 5 daqiqadan 8 soatgacha bo'lgan diapazonda o'rnatish mumkin.

**«ЭКСПРЕСС» dasturi**

Guruch, yormalardan sochiluvchan bo'tqalarni tayyorlash uchun tavsiya qilinadi. Usbu dasturda «Ishga tushirishni kechiktirish» funksiyasidan foydalanib bo'lmaydi. Standart holatda «ЭКСПРЕСС» dasturida tayyorlash vaqti 15 daqiqani tashkil qiladi. «Avtomatik dasturlardan foydalanishdagi harakatlarning umumiy tartibi» bo'limi 1-4-bandlariga, keyin esa 7-9-bandlariga (5-6-bandlarni o'tkazib yuborgan holda) amal qiling.

**III. TOZALASH VA JIHOZ USTIDAN QAROV**

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

**i** Tozalaganda abraziv materiallar, abraziv qoplamali gubkalar va kimyoviy jihatdan faol moddalardan foydalanish ta'qiqlanadi. Jihoz korpusini svuga botirish yoki uni suv oqimi ostiga joylashtirish ta'qiqlanadi.

Ilk marta foydalanishdan oldin yoki tayyorlagandan keyin begona hidlarni yo'qotish uchun 15 daqiqa davomida yarimta limonni «НА ПАРУ» dasturida qaynatishni tavsiya qilamiz.

Jom, ichki alyumin qopqog' va bug' chiqarish klapanini har safar jihozdan foydalanilgandan keyin tozalash kerak. Jomni idish yuvish mashinasida yuvish mumkin. Tozalash tugallangandan keyin jomning tashqi yuzasini quruq qilib artning.

Ichki alyumin qopqog'ni tozalash uchun:

- Multipishirgich qopqog'ini oching, qopqog'ni ichki tomonidagi plastmassa ilmoqni qopqog'ni ajratib olguncha yuqoriga bosing;
- Ichki alyumin qopqog'ni u asosiy qopqog'dan ajralishi uchun yengilgina o'zingizga va yuqoriga torting. Har ikkala qopqog' yuzasini nam latta bilan artning, zarur bo'lgan holdarda idish yuvish vositalaridan foydalangan holda olinuvchi qopqog'ni yuving.

Tozalagandan keyin Alyumin qopqog'ni quyi tirqishlarga kiriting v uni asosiy qopqog' bilan birlashtiring, ichki qopqog' yuqori qismini tiqillagan tovush chiqqunicha bosing. Ichki alyumin qopqog' mahkam joylashishi lozim.

Bug' klapanini tozalash uchun:

- Qopqog'ni yuqoriga va o'zingizga torting. Olingan qopqog'ning ichida bug' klapani qotirgichini soat strekasi yo'nalishida oxirigacha bulrang. Uni oling.
- Qotirgichdan rezinani ehtiyotlik bilan chiqarib oling, klapan, qotirgich va qopqog'ni yaxshilab yuving. Quriting, klapani teskari tartibda yig'ing va uni joyiga o'rnatng.

**i** Zichlovchi rezinani buklamang va cho'zmang, bu uning deformatsiyalanishiga olib kelishi mumkin.

Taom tayyorlash vaqtida kondensat hosil bo'lishi mumkin, u ushbu bodelda jihoz korpusida jom atrofidagi mahsus bo'shliqda toplanadi. Kondensatni sochiq yoki quruq salfetka yordamida ketkazing. Jihozni tashish qadog'idagi ko'rsatmalarga ko'ra amalga oshirilmo'g'i kerak.

**IV. XIZMAT KO'RSATISH MARKAZIGA MUROJAAT QILISHDAN AVVAL**

| Nosozlik         | Mumkin bo'lgan sabablar   | Bartaraf qilish usuli   |
|------------------|---|---|
| E1-E3            | Tizim xatosi. Boshqaruv platasi yoki harorat datchiklari ishdan chiqqan bo'lishi mumkin | Jihozni elektr tarmog'idan uzing, uni sovuting. Qopqog'ni zich yoping. Agar nosozlikni bartaraf qilib bo'lmasa, vakolatli xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling |
| 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 bortigini tekshiring. Agar u bo'lmasa, yuvingizga xizmat ko'rsatuvchi tashkilotga murojaat qiling                                      |

| Nosozlik  | Mumkin bo'lgan sabablar   | Bartaraf qilish usuli  |
|---|---|--|
| 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 bortigini 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 uzing, sovuting. Begona buyumlar yoki zarrachalarni olib tashlang   |
|   | Multiplishirgich korpusidagi jom notekis o'rnatilgan  | Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatning   |
| Tayyorlash vaqtida jihoz qopqog'i ostidan bug chiqadi | Qizdirish diski kuchli darajada kirlangan   | Jihozni elektr tarmog'idan uzing, sovuting. Qizdirish diskini tozalang   |
|   | Jom jihoz korpusiga notekis o'rnatilgan   | Jomni tekis, nuqsonlarsiz o'rnatning   |
|   | Multiplishirgich jomi va ichki qopqog'i o'rtasidagi birlashuvning germetikligi buzilgan                               | Qopqog' bilan jihoz korpusi orasida begona buyumlarning (axlat, yormalar, taom bo'laklari) yo'qligini tekshiring, ularni olib tashlang. Multiplishirgich qopqog'ini doimo tiqilgan tovush chiqargan holda yoping |
|   | Ichki qopqog'dagi zichlovchi rezinka kuchli darajada kirlangan, deformatsiyalangan yoki shikastlangan                 | Jihoz ichki qopqog'idagi zichlovchi rezinka holatini tekshiring. Uni almashtirish talab qilinishi mumkin   |

**i** Nosozlikni bartaraf qilib bo'lmagan hollarda vakolatli servis markaziga murojaat qiling.

## V. KAFOLAT MAJBURIYATLARI

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

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

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

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

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

 Înainte de a utiliza acest produs, citiți cu atenție manualul de exploatare și păstrați ca referință. Utilizarea corectă a dispozitivului va prelungi durata lui de exploatare.

## MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru daune cauzate de nerespectarea cerințelor, privind siguranța și normele de exploatare a produsului.
  - Acest aparat electric este un aparat multifuncțional de preparare a mâncării în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camere de hotel, în menajere interioare în magazine, birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizare necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată ca încălcarea a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu este responsabil pentru posibilele consecințe.
  - Înainte de a conecta dispozitivul la o priză electrică verificați dacă tensiunea ei coincide cu tensiunea nominală de alimentare a dispozitivului (a se vedea caracteristicile tehnice sau tablăta din fabrică a produsului).
  - Folosiți un cablu prelungitor, calculat la necesarul de putere a dispozitivului. Nerespectarea acestei cerințe poate duce la scurtcircuit sau incendiu de cablu.
  - Conectați aparatul numai la prize, care au legătură cu pământul - aceasta este o cerință obligatorie de protecție împotriva șocurilor electrice. Folosind un cablu prelungitor, asigurați-vă că acesta are, de asemenea, legătură cu pământul.
- STOP** *ATENȚIE! În timpul funcționării aparatului carcasa lui, bolul și piese de metal se încălzesc! Fiți atenți! Folosiți mănuși de bucătărie. Pentru a evita arsura de aburi fierbinți nu vă aplecați asupra dispozitivului la deschiderea capacului.*
- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și în timpul de curățare sau de deplasare. Scoateți cablul electric din priză cu mâinile uscate, țineți-l de ștecher și nu de cablu.

- Nu întindeți cablul de alimentare pe sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Asigurați-vă că cablul electric nu s-a sucit și nu s-a îndoit, nu este în contact cu obiecte ascuțite, colțuri și margini de mobilier.
- STOP** *Țineți minte: deteriorările aleatoare a cablului de alimentare electrică pot provoca defecte, care nu corespund condițiilor de garanție, precum și la șoc electric. Cablul electric deteriorat necesită înlocuire de urgență în centru service.*
- Nu instalați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți în timpul funcționării - acest lucru poate duce la supraîncălzirea și defectarea dispozitivului.
  - Este interzisă exploatarea aparatului la aer liber - pătrunderea umezelii sau obiectelor străine în interiorul corpului aparatului pot provoca daune grave.
  - Înainte de a curăța aparatul, asigurați-vă că el este deconectat de la priză și este complet răcit. Urmați strict instrucțiunile pentru curățarea aparatului.
- STOP** *SE INTERZICE de scufundat corpul aparatului în apă sau de-l pus sub jet de apă!*
- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum și cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectueze de către copiii nesupravegheați de adulți.
  - Se interzice repararea aparatului independent sau efectuarea modificărilor în structura acestuia. Repararea aparatului trebuie să fie efectuată exclusiv în centrul de service specializat autorizat. Reparația efectuată neprofesional poate duce la defecțiuni, leziuni și deteriorarea bunurilor.

ROU

**STOP** Nu utilizați dispozitivul în cazul oricărui defect.

### Caracteristici tehnice

|                                    |                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| Model .....                        | RMC-M150                             |
| Putere .....                       | 860 W                                |
| Tensiune.....                      | 220-240 V, 50 Hz                     |
| Volumul castronului.....           | 5 l                                  |
| Învelișul castronului .....        | antiaderent ceramic Anato® (Korea)   |
| Ecran de vizualizare.....          | indicator luminos                    |
| Încălzire 3D .....                 | da                                   |
| Numărul de programe.....           | 46 (16 automate, 30 reglare manuală) |
| Supapă de abur.....                | detașabilă                           |
| Înteruperea semnalului sonor ..... | da                                   |

### Programe

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIBUCĂȚAR)  | 10. СУП (SUPĂ)                             |
| 2. ТУШЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE CU ABUR) | 11. МОЛОЧНАЯ КАША (MÂNCARE PENTRU COPII)   |
| 3. ВЫПЕЧКА (COACERE)           | 12. ЙОГУРТ (IAURT)                         |
| 4. РИС/КРУПЫ (OREZ/CRUPE)      | 13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (MÂNCARE PENTRU COPII) |
| 5. МАКАРОНЫ (PASTE)            | 14. ХЛЕБ (PÂINE)                           |
| 6. НА ПАРУ (PE ABURI)          | 15. ВАРКА (FIERBERE)                       |
| 7. ТОМЛЕНИЕ (ÎNĂBUȘIRE)        | 16. ЭКСПРЕСС (EXPRES)                      |
| 8. ЖАРКА (PRĂJIRE)             |  |
| 9. ПЛОВ (PILAF)                |  |

### Functiionid

|  |                    |
|--|--------------------|
| Încălzire automată.....                                      | da, până la 24 ore |
| Deconectarea prealabilă a încălzirii automate .....          | da                 |
| Încălzirea mâncărilor .....                                  | da, până la 24 ore |
| Pornire decalată .....                                       | da, până la 24 ore |
| Funcția «МАСТЕРШЕФ»:   |                    |
| • reglarea timpului și a temperaturii în timpul de preparare |                    |
| • întocmirea și înregistrarea programelor individuale        |                    |
| Funcția .....  | «Asistent verbal»  |

### Părți componente

|                      |        |  |        |
|----------------------|--------|--|--------|
| Multi-cooker .....   | 1 buc. | Coș pentru preparare pe aburi.....         | 1 buc. |
| Castron RB-C502..... | 1 buc. | Coș RAM-FB1 pentru prăjit în friteuză..... | 1 buc. |

|  |        |  |        |
|--|--------|--|--------|
| Pahar gradat.....                        | 1 buc. | Cablu electric.....                    | 1 buc. |
| Lingură.....                             | 1 buc. | Clește pentru scoaterea castronului .. | 1 buc. |
| Lingură plată.....                       | 1 buc. | Carte service.....                     | 1 buc. |
| Suport pentru lingură/lingură plată..... | 1 buc. | Manual de utilizare .....              | 1 buc. |
| Cartea cu de rețete.....                 | 1 buc. |  |        |

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

### Construcția multi-cooker A1

- |   |  |
|---|--|
| 1. Capacul aparatului                       | 9. Lingură plată                           |
| 2. Capac intern detașabil                   | 10. Lingură                                |
| 3. Castron                                  | 11. Pahar gradat                           |
| 4. Buton pentru deschiderea capacului       | 12. Coș pentru pregătire pe aburi          |
| 5. Panou de comandă cu ecran de vizualizare | 13. Coș pentru prăjire în friteuză         |
| 6. Corpul aparatului                        | 14. Suport pentru lingură și lingură plată |
| 7. Mâner pentru transportarea aparatului    | 15. Clește pentru scoaterea castronului    |
| 8. Supapă de evacuare detașabilă            |  |

### Elementele tabloului de comandă A2

- Butonul «Час/Мин» ("Oră/Minute") – selectarea orelor și a minutelor în regimul de setare a timpului de pregătire și a pornirii decalate; pornirea/anularea semnalului sonor (asistent vocal).
- Butonul «Отложенный старт» ("Pornire decalată") – pornire regimului de pornire decalată; activarea modului «МАСТЕРШЕФ».
- Butonul «Отмена/Подогрев» ("Cald/Anulare") – pornirea/anularea funcției de încălzire; întreruperea programului de pregătire; anularea setărilor anterioare. Butonul este dotat cu un simbol tactil pentru persoanele cu vederea slabă.
- Butonul „-” – reducerea timpului în ore și minute în regimul de setare a timpului; selectarea programului automat de pregătire; reducerea temperaturii în modul de selectare a temperaturii.
- Butonul „+” – creșterea timpului în ore și minute în regimul de setare a timpului; selectarea programului automat de pregătire; mărirea temperaturii în modul de selectare a temperaturii.
- Butonul «Старт/Автоподогрев» ("Start/Încălzire automată") – pornirea programului de pregătire selectat; deconectarea preventivă a funcției de încălzire automată. Butonul este dotat cu un simbol tactil pentru persoanele cu vederea slabă.
- Butonul «Таймер/t°C» ("Intervalometru/t°C") – pornirea programului de setare a temperaturii de pregătire; selectarea regimului de setare a timpului/temperaturii de pregătire (în programul „МУЛЬТИПОВАР”).
- Butonul «Меню» ("Meniu") – pornirea programului automat de pregătire. Butonul este dotat cu un simbol tactil pentru persoanele cu vederea slabă.
- Ecran de vizualizare.

### Construcția ecranului de vizualizare **A3**

1. Indicatorul procesului de pregătire din cadrul programului.
2. Indicatorul regimului de setare a timpului de pregătire.
3. Indicatorul programului automat de pregătire selectat.
4. Indicatorul de lucru al funcțiilor de încălzire automată și de încălzire a mâncării.
5. Indicatorul de alimentare.
6. Indicatorul de funcționare.
7. Indicatorul de funcționare a asistentului vocal.
8. Indicatorul regimului de lucru al intervalometruului (timp/temperatură).
9. Intervalometru.

## I. ÎNAINTE DE PRIMA INCLUDERE

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

**⚠** *Păstrați obligatoriu pe loc autocolante de avertizare, autocolantele indicatoarele (în cazul prezenței lor) și plăcuța cu numărul de serie a dispozitivului pe corpul lui!*

Curățați carcasa aparatului cu o cârpă umedă. Clătiți bolul cu apă caldă și sapun. Bine uscați-le. La prima utilizare este posibil să apară un miros străin, care nu este rezultatul unei defecțiuni a aparatului. În acest caz curățați aparatul.

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

## II. EXPLOATAREA MULTIFIERBĂTORULUI

### Înainte de a începe exploatarea

Înainte de a începe exploatarea

Instalați aparatul pe o suprafață orizontală plană, astfel ca aburii fierbinți, ieșind din supapa de abur, să nu nimerescă pe tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale, care pot fi afectate de umiditate și de temperatură.

Înainte de a începe prepararea, asigurați-vă că piesele exterioare și interne vizibile ale multifierbătorului nu au deteriorări, pălituri și alte defecte. Între bol și fundul camerei de încălzire a aparatului nu trebuie să fie obiecte străine.

### Asistent verbal

Multifierbătorul REDMOND RMC-M150 este echipat cu funcția asistent verbal, datorită căruia procesul de gestionare a dispozitivului este complet anunțat și este însoțit de informații detaliate cu privire la schimbările efectuate și setările curente a programului. Funcția pornește automat după pornirea dispozitivului. Pentru a o dezactiva, apăsați și mențineți butonul «Час/Мин» în modul de așteptare. Apăsarea repetată și menținerea butonului «Час/Мин» re-include această funcție.

### Setarea timpului de pregătire

1. După selectarea programului de pregătire apăsați butonul «Таймер/t°C» și selectați regimul de setare a timpului de pregătire (pe ecran se va aprinde indicatorul «ТАЙМЕР», va apare timpul implicit de pregătire, iar indicatorul minutelor va clipi).
2. Apăsați butonul «Час/Мин» și selectați instalarea orelor sau a minutelor (opțiunea selectată va licări). Prin apăsarea butonului „+” măriți indicatorul de timp, iar prin apăsarea butonului „-” micșorați indicatorul de timp. Pentru o modificare rapidă a indicatorului țineți apăsat lung butonul necesar.
3. După finalizarea setării timpului de pregătire (ecranul va continua să licărească) treceți la pasul următor. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul «Отмена/Подогрев» după care introduceți tot programul de pregătire încă o dată.

**⚠** *Atenție! În cazul setării manuale a timpului de pregătire este important să țineți cont de intervalul de timp și pasul de instalare prevăzut de programul de pregătire. În unele programe număratoarea timpului de pregătire începe după ce aparatul atinge parametrii de lucru necesari.*

### Funcția «Pornire decalată»

Această funcție permite setarea unui interval de timp decalat după care programul de lucru selectat va începe să funcționeze. Decalarea timpului de pornire a programului de pregătire poate fi efectuată cu un interval cuprins între 5 minute până la 24 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

1. După selectarea și setarea programului de pregătire apăsați butonul «Отложенный старт» (pe ecran va fi afișat indicatorul minutelor).
2. Apăsați butonul «Час/Мин» și selectați regimul de instalare al orelor și minutelor (indicatorul selectat va licări). Prin apăsarea butonului „+” indicatorul de timp va crește, iar prin apăsarea butonului „-” indicatorul de timp se va micșora. Pentru o modificare rapidă a indicatorului țineți apăsat lung butonul necesar.
3. Țineți apăsat lung butonul «Старт/Автоподогрев». Va intra în funcțiune opțiunea «Отложенный старт» (intervalometru nu va mai licări, pe ecran va apărea număratoarea inversă a timpului până la începerea programului de pregătire selectat).
4. Pentru anularea setărilor anterioare trebuie să apăsați butonul «Отмена/Подогрев» după care introduceți toate setările de la început.

**⚠** *Atenție! Nu se recomandă folosirea funcției de pornire decalată dacă din compoziția meniului fac parte ingrediente ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval etc.).*

### Funcția de menținere a temperaturii mâncărurilor gătite (încălzire automată)

Funcția se declanșează automat după terminarea programului de pregătire și poate menține temperatura mâncărurilor gătite în limita a 70-80°C timp de 24 ore. În tot acest timp este aprins indicatorul butonului «Отмена/Подогрев» iar pe ecran este afișată număratoarea inversă a timpului în acest regim de lucru. În caz de necesitate încălzirea automată poate fi întreruptă prin apăsarea lungă a butonului «Отмена/Подогрев».

Pentru anularea din timp a acestei funcții este necesar ca în timpul funcționării programului să apăsați lung butonul «Старт/Автоподогрев» până când indicatorul butonului «Отмена/

Подогрев» se va stinge. Pentru a activa încălzirea automată țineți apăsat lung butonul «Старт/Автоподогрев» încă o dată (indicatorul butonului «Отмена/Подогрев» va licări).

#### Funcția de încălzire a mâncărilor reci

Multi-cooker REDMOND RMC-M150 poate fi folosit pentru încălzirea mâncărilor reci. Astfel este necesar să respectați următorii pași:

1. Turnați mâncarea gătită în castron, așezați castronul în corpul aparatului.
2. Închideți capacul, conectați aparatul la o sursă electrică.
3. Țineți apăsat lung butonul «Отмена/Подогрев» până la auzul unui semnal sonor. Pe ecran se va aprinde indicatorul "ПОДОГРЕВ" și indicatorul butonului. Intervalometru va începe numărătoarea inversă a timpului destinat încălzirii. Mâncarea va fi încălzită până la temperatura de 70–80°C și menținută timp de 24 ore.
4. În caz de necesitate funcția de încălzire poate fi oprită prin apăsarea lungă a butonului «Отмена/Подогрев» până când indicatorul de pe buton și de pe ecran se va stinge.

#### Memorie non-volatilă

Multifierbătorul REDMOND RMC-M150 are memorie non-volatilă, ce asigură păstrarea tuturor setărilor utilizatorului (inclusiv setările startului amînat și asistentului verbal) în termen de 2 ore în caz de întreruperi neașteptate a energiei electrice. Dacă în acest timp alimentarea cu energie electrică va fi reluată, multifierbătorul va continua activitatea în modul selectat.

#### Funcția „МАСТЕРШЕФ”

Multifierbătorul REDMOND RMC-M150 dispune de o funcție unică - «МАСТЕРШЕФ», care extinde considerabil posibilitățile dispozitivului. Funcția permite de modificat temperatura și timpul de preparare până la 10 ori nemijlocit în procesul de implementare a programului (cu excepția programelor «ЭКСПРЕСС» și «ЙОГУРТ»). Timp de 3 minute după finalizarea procesului de preparare e posibil de păstrat coerența setărilor definite de temperatură și de timp, și de înregistrat tot cursul procesului de preparare în memoria dispozitivului. Astfel, funcția «МАСТЕРШЕФ» oferă posibilitatea de a alcătui programe proprii cu regim unic de temperatură.

Intervalul de schimbare a timpului de preparare - de la 1 minut până la 15 ore cu pas de modificări de 1 minut indiferent de program. La instalarea timpului de preparare 00 ore 00 minute, în funcție de setările făcute anterior aparatul va intra în regimul de încălzire automată sau în regimul de așteptare. Intervalul de schimbare a temperaturii - de la 35 la 180°C cu pasul de modificări de 5°C.

#### Schimbarea temperatura și timpului de preparare (crearea unui program propriu)

1. Apăsând butonul «Меню», selectați orice program de preparare, cu excepția programelor «ЭКСПРЕСС» și «ЙОГУРТ». Apăsăți și mențineți butonul «Старт/Автоподогрев». Se vor ilumina indicatorii butoanelor «Старт/Автоподогрев» și «Отмена/Подогрев». Va începe punerea în aplicare a programului de preparare.
2. Pentru a avansa dezactivarea funcției autoîncălzirii, apăsați și mențineți apăsat butonul «Старт/Автоподогрев» (ledul butonului «Отмена/Подогрев» se va stinge). Apăsând repetată a butonului «Старт/Автоподогрев» activează din nou această funcție.
3. Pentru a modifica timpul de preparare și temperatura în procesul de lucru, apăsați și mențineți apăsat butonul «Отложенный старт» până la semnalul sonor.

4. Pe afișaj va apărea și va clipi valoarea de timp rămasă până la terminarea procesului de preparare. Apăsând butonul «-» (micșorare) sau «+» (mărire), modificați valoarea de timp. Pentru trecerea de la schimbare de minute la schimbare de ore și invers, apăsați butonul «Час/Мин» (consultați «Setarea timpului de preparare»).
5. Pentru a trece la modificarea temperaturii de preparare apăsați butonul «Таймер/t°C». Pe ecran va apărea și va lumina intermitent valoarea temperaturii pentru următoarea etapă de pregătire. Valoarea implicită pentru programul «МУЛЬТИПОВАР» – temperatura stabilită anterior, pentru restul programelor – 100°C. Apăsând butoanele «-» (micșorare) sau «+» (mărire), modificați valoarea temperaturii.
6. Pentru salvarea modificărilor efectuate nu apăsați butoanele timp de 10 secunde. Procesul de preparare va fi continuat cu parametri noi. Cifrele pe afișaj vor înceta să clipească. Valorile de temperatură și de timp, rămase până la finalizarea preparării, vor apărea pe afișaj în mod alternativ.
7. Pentru următoarea variație a temperaturii și a timpului de preparare repetați acțiunile descrise la pp. 3–6. Posibil de efectuat până la 10 schimbări în cadrul unui proces de preparare.

#### Înregistrarea programului modificat

Modificările făcute puteți salva în memoria dispozitivului, în loc de programa, în care ați preparat. La sfârșitul procesului de preparare va suna un semnal sonor. Dacă în timpul funcționării programul a fost modificat, pe afișaj va începe numărătoarea inversă a timpului de 3 minute (în secunde). Pe parcursul acestui timp, simultan apăsați și țineți apăsat butoanele «+» și «-». Dacă nu doriți să înregistrați modificările efectuate, apăsați butonul «Отмена/Подогрев».

După aceea, în funcție de setările făcute, dispozitivul va intra în modul de autoîncălzire (se iluminează indicatorul butonului «Отмена/Подогрев», pe afișaj apare numărătoarea în direct a timpului funcționării) sau în modul de așteptare.

Funcția autoîncălzirii în programul modificat va fi activată sau dezactivată, în funcție de faptul dacă acesta a fost pornit sau oprit la sfârșitul procesului de preparare. Dacă temperatura de preparare în ultima etapă a fost instalată mai mică de 75°C, la pornirea programului modificat autoîncălzirea va fi oprită automat.

#### Utilizarea programului înregistrat

1. Apăsând butonul «Меню», selectați denumirea programului automat care l-ați modificat. În loc de valoarea de timp, setat în mod implicit, pe afișaj vor apărea simbolurile «---».
2. Puteți seta ora startului amînat.
3. Apăsând și mențineți apăsat butonul «Старт/Автоподогрев», se vor ilumina indicatorii butoanelor «Старт/Автоподогрев» și «Отмена/Подогрев». Pe afișaj va apărea timpul total de preparare, va începe executarea programului individual și numărătoarea inversă a timpului funcționării ei.
4. Pentru dezactivarea autoîncălzirii apăsați și mențineți apăsat butonul «Старт/Автоподогрев», (indicatorul butonului «Отмена/Подогрев» se va stinge). Apăsând repetat butonul «Старт/Автоподогрев», puteți activa din nou această funcție.
5. În procesul de preparare pe afișaj în mod alternativ vor apărea timpul, rămas până la sfârșitul programului, și temperatura de preparare aleasă pentru această etapă. La trecerea de la o etapă de preparare (a regimului de temperatură) la alta se aude un semnal sonor.



### Revenirea la setările din fabrică

Pentru a înlătura programul individual și pentru a restabili setările din fabrică a programului automat modificat, selectați-l, apăsând butonul «Меню». După aceea, apăsați simultan și mențineți apăsat butonul «Час/Мин» și «Отложенный старт» pînă la semnalul sonor.

Pentru a restabili setările din fabrică pentru toate programele automate, apăsați simultan și mențineți apăsat butoanele «Час/Мин» și «Отложенный старт» pînă la semnalul sonor, atunci când dispozitivul se află în modul de așteptare.

### Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Ține-ți cont ca toate ingredientele, inclusiv lichidele, să nu depășească indicatorul maxim al marcapului aflat pe partea interioară a castronului.
2. Introduceți castronul în corpul aparatului. Verificați dacă castronul aderă strâns cu elementul de încălzire.
3. Încideți capacul multi-cooker pînă la auzul unui sunet de închidere. Conectați multi-cooker la o sursă electrică.
4. Apăsând butonul «Меню» selectați programul de pregătire iar pe ecran va apărea un indicatorul programului corespunzător. Pentru o navigare mai eficientă avansați cu „+” sau „-”.
5. Pentru a seta timpul de pregătire apăsați butonul «Таймер/°C». Pe ecran va apărea timpul implicit de pregătire care poate fi modificat.
6. În caz de necesitate setați timpul de pornire decalată a programului.
7. Țineți apăsat lung butonul «Старт/Автоподогрев». Se va aprinde indicatorul «Старт/Автоподогрев» și «Отмена/Подогрев». Va începe procesul de pregătire și număratoarea inversă de funcționare a programului.
8. După finalizarea programului de pregătire aparatul va emite un semnal sonor. În funcție de setări aparatul va trece în regim de încălzire automată (pe ecran va fi afișată număratoarea inversă a timpului de lucru a funcției respective) sau în regim de așteptare. Prin apăsarea lungă a butonului «Старт/Автоподогрев» puteți întrerupe din timp încălzirea automată (indicatorul butonului «Отмена/Подогрев» nu va mai licări). Prin apăsarea repetată a butonului «Старт/Автоподогрев» porniți din nou funcția respectivă.
9. Pentru întreruperea procesului de pregătire, anularea programului setat sau anularea funcției de încălzire automată este necesar să țineți apăsat lung butonul «Отмена/Подогрев».

### Programul „МУЛЬТИПОВАР”

Programul „МУЛЬТИПОВАР” este destinat pregătirii oricărui feluri de meniuri în conformitate cu parametrii de temperatură și de timp setați de beneficiar. Intervalul de setare a temperaturii: 35 - 180°C cu pasul de modificare de 5°C. Intervalul de setare a timpului: de la 2 minute pînă la 15 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul de la 2 minute pînă la 1 oră) sau 5 minute (pentru intervalul cu prins între 1 oră pînă la 15 ore). Timpul implicit în cadrul programului „МУЛЬТИПОВАР” constituie 30 minute.

Respectați indicațiile pct. 1-4 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”. Apăsați butonul «Таймер/°C» pentru a trece în regimul de setare a temperaturii de pregătire. Pe ecran va apărea temperatura de pregătire setată implicit (100°C). Prin apăsarea butonului „+” sau „-” puteți seta temperatura necesară de pregătire. După setarea temperaturii de pregătire urmați indicațiile de la pct. 5-9 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.

⚠ *Atenție! În cazul pregătirii meniurilor la o temperatură de pînă la 75°C funcția de încălzire automată este dezactivată. În caz de necesitate aceasta poate fi setată manual prin apăsarea lungă a butonului «Старт/Автоподогрев» după pornirea programului de pregătire se va aprinde indicatorul butonului «Отмена/Подогрев». La alegerea temperaturii de 140°C și mai sus, timpul maxim de preparare este de 2 ore.*

### Programul „ТУШЕНИЕ”

Este recomandat pentru înăbușirea legumelor, cărnii, a fructelor de mare. Timpul implicit de pregătire în cadrul programului „ТУШЕНИЕ” este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cu prins între 10 minute pînă la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

### Programul „БЫПЕЧКА”

Programul este recomandat pentru coacerea pișcoturilor, budincilor, tartelilor și a aluaturilor dospite, din foi, foietaj. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „БЫПЕЧКА” este de 50 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de timp de la 10 minute pînă la 8 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

Măsurați ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Ține-ți cont ca toate ingredientele să fie mai jos de indicatorul 1/2 aflat pe partea interioară a castronului. Apoi urmați instrucțiunile de la pct. 2-9 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.

### Programul „РИС/КРУПЫ”

Este recomandat pentru fierberea orezului și a terciurilor din diverse tipuri de crupe. Pentru diverse garnituri. Timpul implicit de pregătire în cadrul programului „РИС/КРУПЫ” este de 30 minute. Intervalul de setare a timpului: de la 5 minute pînă la 4 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul de la 5 minute pînă la 1 oră) sau 5 minute (pentru intervalul cu prins între 1 oră pînă la 4 ore).

### Programul „МАКАРОНЫ”

Prevăzut pentru fierberea macaroanelor, a crenvurștilor, ouălelor etc. Timpul de pregătire implicit în programul „МАКАРОНЫ” este de 8 minute. Timpul de pregătire poate fi setat manual în intervalul de timp de la 2 minute pînă la 1 oră cu pasul de instalare de 1 minut. Număratoarea inversă a timpului de lucru a programului de pregătire va începe după ce va fierbe apa. În acest program nu este valabilă funcția «Pornire decalată».

1. Turnați apă în castron. Țineți cont ca nivelul apei să nu depășească limita maximă de pe partea interioară a castronului. Urmăți pașii menționați la pct. 2-5, pct. 7 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.

- După ce apa va începe să fiarbă se va auzi un semnal sonor. Deschideți capacul cu grijă și lăsați pastele în apa clocotindă, închideți capacul până la azul sunetului de închidere. Va începe executarea programului setat și numărătoarea inversă a timpului de pregătire.
- Urmați pașii de la pct. 8-9 secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.

**i** *Atenție! La preparare a unor tipuri de mâncăruri se va forma spumă. Pentru prevenirea a unei posibile scurgerii acestuia din castron se recomandă să deschi de țî capacul la câteva minute du păceți turnat pastele în apa clocotindă.*

### Programul „НА ПАРУ”

Este recomandat pentru pregătirea mâncărurilor pe aburi: legume, pește, carne, colțunași, a mâncărurilor dietetice și vegetariene, a mâncărurilor pentru copii. Timpul de pregătire implicit în programul „НА ПАРУ” constituie 20 minute. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute. Numărătoarea inversă a timpului de pregătire va începe doar după ce începe să fiarbă apa.

Pentru pregătirea legumelor și a altor ingrediente pe aburi:

- Turnați în castron o cantitate de 600-1000 ml de apă. Așezați castronul în cuva aparatului pentru pregătirea pe aburi.
- Măsurați și cântăriți ingredientele conform rețetei, distribuiți-le uniform în castron pentru pregătirea pe aburi.
- Urmați indicațiile pct. 2-9 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.

### Programul „ТОМЛЕНИЕ”

Este recomandat pentru înăbușire acărni. Timpul implicit de pregătire în cadrul programului „ТОМЛЕНИЕ” este de 5 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cu prins între 10 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 10 minute.

### Programul „ЖАРКА”

Prevăzut pentru prăjirea cărni, legumelor, a cărni de pasăre, a fructelor de mare. Timpul de pregătire implicit în programul „ЖАРКА” este de 15 minute. Timpul de pregătire poate fi setat manual în intervalul de timp cu prins între 5 minute până la 2 ore cu pasul de instalare de 1 minut. Funcția «Отложенный старт» în acest program nu este valabilă.

### Programul „ПЛОВ”

Este recomandat pentru preparare a pilaf ului de diverse tipuri. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „ПЛОВ” este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

### Programul „СУП”

Este recomandat pentru pregătirea felului întâi, dar și a compoturilor și a altor băuturi. Timpul de pregătire implicit în programul „СУП” este de 1 oră. Timpul de pregătire poate fi setat manual în intervalul de timp de la 10 minute până la 8 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

### Programul „МОЛОЧНАЯ КАША”

Este recomandat pentru preparare a terciurilor cu lapte. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „МОЛОЧНАЯ КАША” este de 25 minute. Intervalul de setare a timpului: de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de modificare de 1 minut (pentru intervalul de la 5 minute până la 1 oră) sau 5 minute (pentru intervalul cu prins între 1 oră până la 4 ore).

Programul este prevăzut pentru pregătire a terciurilor din lapte pasteurizat cu un conținut slab de grăsime. În vederea prevenirii clocotirii laptelui și obținerii rezultatului scontat se recomandă:

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

**i** *În cazul în care rezultatul scontat în programul „МОЛОЧНАЯ КАША” n-a fost atins, atunci puteți folosi programul „МУЛЬТИПОВАР”. Temperatura optimă de preparare a terciului de lapte este de 95°C.*

### Programul „ЙОГУРТ”

Este recomandat pentru preparare a diverselor tipuri de iaurturi gustoase făcute încasă. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „ЙОГУРТ” este de 8 ore. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul de la 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute. În cadrul programului „ЙОГУРТ” funcția de „Încălzire automată” nu este valabilă. Măsurați ingredientele necesare conform rețetei apoi turnați-le în castron. Ține-ți cont catoate ingredientele să fie mai jos de indicatorul 1/2 aflat pe partea interioară a castronului. Apoi urmați instrucțiunile de la pct. 2-9 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”.

### Programul „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”

Este recomandat pentru preparare a mâncărurilor pentru copii. Timpul de pregătire implicit în cadrul programului „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ” este de 1 oră. Este posibilă și setarea manuală a timpului de pregătire în intervalul cu prins între 10 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

### Programul „ХЛЕБ”

Prevăzut pentru coacerea pâinii de diferite tipuri din făină albă cu adaos de făină de seară. Timpul de pregătire implicit în programul „ХЛЕБ” este de 2 ore (în prima oră crește plămădeala, apoi – programul de coacere propriu-zis). Timpul de pregătire poate fi reglat manual în intervalul de timp de la 10 minute până la 6 ore cu pasul de instalare de 5 minute.

- Frământați un aluat urmând recomandările rețetei din carte. Turnați aluatul în castron.
- Așezați castronul în cuva multi-cooker. Ține-ți cont catoate ingredientele să fie mai jos de indicatorul 1/2 aflat pe partea interioară a castronului.
- Urmați instrucțiunile de la pct. 2-9 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”. Nu deschideți capacul multi-cooker până la terminarea a procesului de coacere.

**i** Nu se recomandă folosirea funcției «Pornire decalată» pentru că acest lucru poate avea urmări asupra calității de coacere.

### Programul „BAPKA”

Prevăzut pentru pregătire a legumelor și a leguminoaselor. Timpul de pregătire implicat în programul „BAPKA” este de 40 minute. Timpul de pregătire poate fi reglat manual în intervalul de timp cu prins între 5 minute până la 8 ore cu pașul de instalare de 5 minute.

### Programul „ЭКСПРЕСС”

Se recomandă pentru preparare a rapidă a orezului, a terciurilor fărâmiçoase din crupe. În cadrul acestui program nu este valabilă funcția de reglare a timpului de pregătire și funcția «Pornire decalată». Timpul de funcționare al programului este de 15 minute. Urmați indicațiile pct. 1-4 din secțiunea „Instrucțiuni generale privind utilizarea programelor automate”, apoi pct. 7-9 (cu omiterea pct. 5, 6).

## III. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de curățare se recomandă ca aparatul să fie deconectat de la priza electrică și să fierăcit complet. Pentru spălare a vasului folosiți o pânză moale și soluții neabrazive pentru spălarea vaselor. Este recomandată curățarea aparatului imediat după folosire.

**i** În timpul curățării aparatului este interzisă folosirea substanțelor abrazive, a buretelui cu suprafață abrazivă și a substanțelor chimice agresive. Este interzisă introducerea în apă a corpului aparatului, nu spălați aparatul sub jet de apă curgătoare.

Înainte de prima folosire sau pentru îndepărtarea mirosurilor neplăcute după întrebuințare se recomandă fierberea timp de 15 minute a unei jumătăți de lămâie în programul „НА ПАРУ”.

Castronul, capacul interior din și supapa evacuare aburi trebuie curățate după fiecare utilizare a aparatului. Castronul poate fi spălat în mașina de spălat vase. După terminarea curățeniei ștergeți suprafața externă a castronului cu o cârpă uscată.

Pentru spălarea capacului interior din:

- Deschideți capacul multi-cooker. Apăsați în sus fixatorul din plastic aflat pe partea interioară a capacului până la desprinderea acestuia.
- Trageți ușor capacul interior din spre sine și în sus pentru ca aceasta să se desprindă cu ușurință de capacul principal. Ștergeți suprafețele ambelor capace cu o cârpă moale și umedă. În caz de necesitate spălați capacul detașabil folosind soluții pentru spălat vase.

După curățare introduceți capacul din în canalele inferioare de prindere și fixați-l de capacul principal, apăsați pe partea superioară a capacului interior până la azul unui semnal sonor. Capacul interior din trebuie strâns fixat.

Pentru curățarea supapei evacuare aburi:

- Trageți cu grijă capacul supapei în sus și spre sine. În interiorul capacului scos rotiți fixatorul supapei evacuare aburi în direcția acelor de ceasornic până la refuz. Scoateți-l.

- Scoateți cu grijă cauciucul supapei din fixator, spălați bine supapa, fixatorul și capacul. Uscați-le. Asamblați-le în ordine inversă.

**i** Pentru evitarea deformării capacului supapei este interzisă rotirea sau întinderea acestuia.

În procesul de pregătire a bucatelor este posibilă formarea unui condensat care la acest model se adună într-o adâncitură specială de pe corpul vasului în jurul castronului. Condensatul poate fi înlăturat cu ușurință cu ajutorul unui șervețel de bucătărie sau cu un prosop.

### Păstrarea și transportarea

La utilizarea repetată sau păstrare uscați în totalitate toate părțile dispozitivului. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilat departe de razele solare și dispozitivelor încălzitoare. La transportarea și păstrarea dispozitivului se interzice să-l expuneți la șocuri mecanice, care pot duce la deteriorarea aparatului și/sau încălcarea integrității pachetului.

Este necesar să aveți grijă de ambalajul dispozitivului să nu pătrundă apă și alte lichide.

## IV. ÎNAINTE DE A APELA LA UN CENTRU DE REPARAȚII

| Defectul  | Cauze posibile  | Metoda de înlăturare   |
|---|---|--|
| E1-E3   | Eroare în sistem. Posibile defecțiuni ale panoului de comandă sau în funcționarea detectorilor de temperatură                   | Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească. Închideți capacul ermetic. Dacă după a doua conectare problema persistă, atunci trebuie să vă deplasați la un centru de reparații autorizat. |
| Dispozitivul nu se conectează                                 | Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priza 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 priza electrică în stare de funcționare  |
| Bucatele se prepară prea mult timp                            | Lipsește energia electrică în rețeaua electrică   | Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de serviere a casei Dvs  |
|   | 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 serviere a casei Dvs                        |
| Vasul în corpul multifierbătorului este instalat cu înclinări | Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente)        | Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înlăturați obiectul străin sau particulele  |
|   | Elementul de încălzire este foarte murdar   | Instalați vasul drept, fără înclinări  |
|   |   | Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire   |

| Defectul                                      | Cauze posibile   | Metoda de înlăturare   |
|---|--|--|
| În timpul preparării iese aburul de sub capac | Nu se respectă etanșarea și conectarea vasului și capacului interior al multifierătorului: |  |
|   | 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, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înlăturați-le. Închideți întotdeauna capacul multifierătorului 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   |

**i** În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.

## V. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

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

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

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

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



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

## SAUGOS PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už pažeidimus, atsiradusius dėl saugos technikos reikalavimų ir gaminio eksploataavimo taisyklių nesilaikymo.
- Šis elektros prietaisas yra daugiafunkcis įrenginys maistui gaminti buitinėmis sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, užmiestio namuose, viešbučių kambariuose, parduotuvių buitinėse patalpose, biuruose ir kitomis panašiomis nepramoninio eksploataavimo sąlygomis. Jei prietaisą naudosite pramoniniais arba kitais tikslais, kuriais naudoti jis neskirtas, bus laikoma, kad buvo pažeistos prietaiso tinkamo eksploataavimo sąlygos. Tuo atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungdami prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa sutampa su prietaiso maitinimo nominalia įtampa (žr. techninius duomenis arba gaminio gamyklinę lentelę).
- Naudokite ilginimo laidą, apsaikčiuotą prietaiso naudojamai galiai. Nesilaikant šio reikalavimo, gali įvykti trumpasis jungimas arba užsidegti kabelis.
- Prietaisąjunkite tik į lizdus, kurie yra įžeminti – Tai būtinas reikalavimas, kad apsisaugotumėte nuo sužalojimo elektros srove. Naudodami ilginimo laidą, įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.
- STOP **DĖMESIO!** Kai prietaisas veikia, jo korpusas, dubuo ir metalinės dalys įkaista! Būkite atsargūs! Naudoktės virtuvės pirštinių. Kad nenusidegutumėte karštais garais, nepasilenkite virš prietaiso atidarydami jo dangtį.
- Pasinaudoję prietaisu, taip pat jį valydami arba pemešdami, išjunkite iš elektros tinklo lizdo. Traukite elektros srovės laidą sausomis rankomis, laikydami už šakutės, o ne už laido.

- Neištempkite elektros srovės laido durų angose arba arti šilumos šaltinių. Žiūrėkite, kad elektros srovės laidas nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, baldų kampais ir briaunomis.

STOP

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

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

STOP

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

- Šis prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (taip pat vaikams), turintiems fizinių, nervų ar psichikos sutrikimų bei turintiems nepakankamai patirties ir jėgūžių, išskyrus atvejus, kai tokie žmonės yra prižiūrimi arba juos naudotis prietaisu išmoko atsakingas už jų saugą žmogus. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu ir jo dalimis bei gamykline pakuote. Vaikai neturi valyti bei tvarkyti prietaiso be suaugusiųjų priežiūros.
- Draudžiama savarankiškai taisyti sugedusį prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Prietaisą privalo taisyti tik autorizuoto techninės priežiūros centro specialistas. Dėl neprofesionaliai atlikto darbo prietaisas gali sugesti, padaryti traumą arba sugadinti turą.

STOP

**DĖMESIO!** Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

LTU

**Techniniai duomenys**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Modelis .....                  | RMC-M150                                     |
| Galia .....                    | 860 W  |
| Įtampa .....                   | 220–240 V, 50 Hz                             |
| Puodo talpa .....              | 5 l  |
| Puodo vidinė danga .....       | neslytanti keraminė ANATO® (Korea)           |
| Ekranas .....                  | šviesos diodų                                |
| 3D-kaitinimas .....            | yra  |
| Programų skaičius .....        | 46 (16 automatinių, 30 rankinio reguliavimo) |
| Garų vožtuvas .....            | nuimamas                                     |
| Garso signalo išjungimas ..... | yra  |

**Programos**

- |                               |                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIVIRĖJAS) | 9. ПЛОВ (PLOVAS)                    |
| 2. ТУШЕНИЕ (TROŠKINIMAS)      | 10. СУП (SRIUBA)                    |
| 3. ВЫПЕЧКА (KEPINIAI)         | 11. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENIŠKA KOŠĖ)   |
| 4. РИС/КРУПЫ (RYŽIAI/KRUOPOS) | 12. ЙОГУРТ (JOGURTAS)               |
| 5. МАКАРОНЫ (MAKARONAI)       | 13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (VAIKŲ MAISTAS) |
| 6. НА ПАРУ (GARINIMAS)        | 14. ХЛЕБ (DUONA)                    |
| 7. ТОМЛЕНИЕ (ŠUTINIMAS)       | 15. ВАРКА (VIRIMAS)                 |
| 8. ЖАРКА (KEPIMAS)            | 16. ЭКСПРЕСС (SPARTUS VIRIMAS)      |

**Funkcijos**

|  |                  |
|--|------------------|
| Automatinis šildymas .....                                 | yra, iki 24 val. |
| Išankstinis automatinio šildymo funkcijos išjungimas ..... | yra              |
| Patiekalų šildymas .....                                   | yra, iki 24 val. |
| Paleidimo atidėjimas .....                                 | yra, iki 24 val. |

**Funkcija „МАСТЕРШЕФ“:**

- galimybė reguliuoti laiką ir temperatūrą gaminimo metu
- galimybė sudaryti ir įrašyti individualias programas

Funkcija „Balso asistentas“ .....

**Komplektas**

|   |        |                                    |        |
|---|--------|------------------------------------|--------|
| Multifunkcinis puodas .....                 | 1 vnt. | Samčio/šaukšto laikiklis .....     | 1 vnt. |
| Dubuo RB-C502 .....                         | 1 vnt. | Knyga receptų .....                | 1 vnt. |
| Garinimo konteineris .....                  | 1 vnt. | Elektros srovės laidas .....       | 1 vnt. |
| Gruzdinimo riebaluose krepšys RAM-FB1 ..... | 1 vnt. | Žnyplės dubeniui išimti .....      | 1 vnt. |
| Matavimo indelis .....                      | 1 vnt. | Naudotojo vadovas .....            | 1 vnt. |
| Samtis .....                                | 1 vnt. | Techninės priežiūros knygelė ..... | 1 vnt. |
| Plokščias šaukštas .....                    | 1 vnt. |                                    |        |

**i** Gamintojas turi teisę tobulindamas savo produkciją keisti dizainą, komplektuotę bei techninius duomenis, iš anksto nepranešdamas apie tuos pakeitimus.

**Multifunkcinio puodo sandara A1**

- |                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Prietaiso dangtis          | 9. Plokščias šaukštas             |
| 2. Nuimamas vidinis dangtis   | 10. Samtis                        |
| 3. Dubuo                      | 11. Matavimo indelis              |
| 4. Mygtukas dangčiu atidaryti | 12. Garinimo konteineris          |
| 5. Valdymo skydas su ekranu   | 13. Gruzdinimo riebaluose krepšys |
| 6. Korpusas                   | 14. Samčio ir šaukšto laikiklis   |
| 7. Nešimo rankena             | 15. Žnyplės dubeniui išimti       |
| 8. Nuimamas garų vožtuvas     |                                   |

**Valdymo skydo elementai A2**

- Mygtukas «Час/Мин» („Val./Min“) – valandų arba minučių pasirinkimas gaminimo trukmės ir paleidimo atidėjimo režimais; garso signalo įjungimas/išjungimas (balso asistentas).
- Mygtukas «Отложенный старт» („Paleidimo atidėjimas“) – įjungia paleidimo atidėjimo laiko nustatymo režimą; režimo „МАСТЕРШЕФ“ įjungimas.
- Mygtukas «Отмена/Подогрев» („Atšaukimas/Šildymas“) – šildymo funkcijos įjungimas/išjungimas; gaminimo programos nutraukimas; įvestų nustatymų panaikinimas.
- Mygtukas „+“ – valandų ir minučių reikšmių sumažinimas laiko nustatymo režimais; automatinės gaminimo programos pasirinkimas; temperatūros sumažinimas pasirinkimo režimu.
- Mygtukas „+“ – valandų ir minučių reikšmių padidinimas laiko nustatymo režimais; automatinės gaminimo programos pasirinkimas; temperatūros padidinimas pasirinkimo režimu.
- Mygtukas «Старт/Автоподогрев» („Paleidimas/Automatinis šildymas“) – pasirinktos gaminimo programos paleidimas; išankstinis automatinio šildymo išjungimas.
- Mygtuke įtaisytas taktilinis simbolis silpnaregiams.
- Mygtukas «Таймер/°C» („Laikmatis/°C“) – perėjimas į gaminimo trukmės nustatymo režimą, gaminimo temperatūros/laiko nustatymo režimo pasirinkimas (programoje «МУЛЬТИПОВАР»).
- Mygtukas «Меню» („Meniu“) – automatinės gaminimo programos pasirinkimas. Mygtuke įtaisytas taktilinis simbolis silpnaregiams.
- Ekranas.

**Ekranas įranga A3**

- Gaminimo programos veikimo progreso indikatorius.
- Gaminimo trukmės nustatymo režimo indikatorius.
- Pasirinktos automatinio gaminimo programos indikatorius.
- Automatinio šilumos palaikymo ir patiekalų šildymo funkcijos veikimo indikatorius.
- Elektros srovės indikatorius.

6. Veikimo indikatorius.
7. Balso asistento veikimo indikatorius.
8. Laikmačio (laikas/temperatūra) rodmenų indikatorius.
9. Laikmatis.

## I. PRIEŠ ĮJUNGdami PIRMĄ KARTĄ

Atsargiai išpakuokite gaminį ir išimkite jį iš dėžės.

- ⚠️ Niuimkite visas pakuotės medžiagas, išskyrus lipdukus su serijos numeriu!**  
Nuvalykite korpusą minkštu audiniu. Išplaukite dubenį šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusauskinkite. Pirmą kartą naudojant gali būti jaučiamas pašalinis kvapas, tai nereiškia, kad prietaisas sugedęs. Tuo atveju išvalykite prietaisą (žr. «Multifunkcinio puodo priežiūra»).
- ⚠️ Po to, kai prietaisas buvo gabenamas arba laikomas nenaudojamas žemoje temperatūroje, prieš įjungiant būtina palaikyti jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.**

## II. KAIP NAUDOTIS MULTIFUNKCINIUI PUODU

### Prieš pradėdami naudotis

Pastatykite prietaisą ant kieto lygaus horizontalaus paviršiaus taip, kad išeinantys iš garų vožtuvo karšti garai nepatektų ant sienų apmušalų, dekoratyvinių dangų, elektros prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurioms gali pakenkti didelė drėgmė ir aukšta temperatūra. Prieš gamindami maistą įsitikinkite, kad išorinės ir matomos vidinės multifunkcinio puodo dalys nėra pažeistos, įskilusios ir neturi kitų defektų. Tarp dubens ir kaitinamosios kameros dugno neturi būti pašalinių daiktų.

### Balso asistentas

Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M150 įtaisyta balso asistento funkcija, dėl kurios proceso valdymo procesas visiškai įgarsintas, jį lydį detalī informacija apie pakeitimus ir esamus programos nustatymus. Įjungus prietaisą funkcija paleidžiama automatiškai. Norėdami ją išjungti, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Час/Мин“ laukimo režimu. Dar kartą paspaudus ir laikant paspaustą mygtuką „Час/Мин“, ši funkcija vėl įsijungia.

### Gaminimo trukmės nustatymas

1. Pasirinkę gaminimo programą, spausdami mygtuką «Таймер/t°C», pasirinkite gaminimo trukmės nustatymo režimą (ekrane įsižiėbs indikatorius “ТАЙМЕР”, bus rodoma iš anksto nustatyta gaminimo trukmė, o minučių indikatorius ims mirksėti).
2. Spausdami mygtuką «Час/Мин», pasirinkite nustatyti valandas arba minutes (pasirinkta reikšmė mirksės). Spausdami mygtuką „+“ didinkite, o spausdami mygtuką „–“ mažinkite laiko reikšmę. Norėdami greičiau keisti reikšmes, palaikykite mygtuką paspaustą keletą sekundžių.
3. Kai nustatysite gaminimo trukmę (ekranas toliau mirksės) pereikite prie kito žingsnio. Norėdami atšaukti nustatytas parinktis, paspauskite mygtuką «Отмена/Подогрев», po

to įveskite iš naujo visą gaminimo programą.

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

### Funkcija „Programos paleidimo atidėjimas“

Ši funkcija suteikia galimybę nustatyti laiko intervalą, po kurio pradės veikti gaminimo programa. Atidėti gaminimo programos vykdymo pradžią galima diapazonu nuo 5 minučių iki 24 valandų, pokytio žingsnis 5 minutės.

Pasirinkę ir nustatę gaminimo programą, paspauskite mygtuką «Отложенный старт» (ekrane mirksės minučių reikšmė).

1. Spausdami mygtuką «Час/Мин», pasirinkite valandų ir minučių nustatymo režimą (pasirinkta reikšmė mirksės). Spausdami mygtuką „+“ didinkite, o spausdami mygtuką „–“ mažinkite laiko reikšmę. Norėdami greičiau keisti reikšmes, palaikykite mygtuką paspaustą keletą sekundžių.
2. Paspauskite ir laikykite keletą sekundžių paspaudę mygtuką «Старт/Автоподогрев». Pradės veikti funkcija „Programos paleidimo atidėjimas“ (laikmatis nustos mirksėti, ekrane bus rodomas skaičiuojamas atgalinis funkcijos veikimo laikas iki pasirinktos gaminimo programos veikimo pradžios).
3. Jei norite panaikinti nustatymus, paspauskite mygtuką «Отмена/Подогрев», po to iš naujo įveskite visą gaminimo programą.

- ⚠️ Dėmesio! Nerekomenduojame naudoti paleidimo atidėjimo funkcijos, jeigu patiekalo sudėtyje yra greitai gendančių produktų (kiaušinių, šviežio pieno, mėsos, sūrio ir kt.).**

### Pagamintų produktų temperatūros palaikymo programa (automatinis šildymas)

Įsijungia automatiškai iškart, kai baigiama gaminimo programa, jis palaiko pagaminto patiekalo temperatūrą 70-80°C ribose 24 valandas. Tuo metu šviečia indikatorius «Отмена/Подогрев», o ekrane bus rodomas skaičiuojamas tiesioginis funkcijos veikimo laikas tuo režimu. Jeigu reikia, automatinį šildymą galima išjungti, reikia paspausti ir laikyti paspaustą mygtuką «Отмена/Подогрев».

Norėdami iš anksto išjungti šią funkciją, paleidimo metu arba veikiant programai paspauskite ir keletą sekundžių palaikykite paspaustą mygtuką «Старт/Автоподогрев» iki mygtuko «Отмена/Подогрев», indikatorius užges. Mygtuko «Старт/Автоподогрев» indikatorius mirksės. Norėdami vėl išjungti automatinį šildymą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką «Старт/Автоподогрев» dar kartą (įsižiėbs mygtuko «Отмена/Подогрев» indikatorius).

### Patiekalų šildymo funkcija

Multifunkcinį puodą REDMOND RMC-M150 galima naudoti šaltiems patiekalams sušildyti. Norėdami tą padaryti:

1. Sudėkite paruoštą patiekalą į dubenį, dubenį įstatykite į multifunkcinį puodą.
2. Uždarykite dangtį, įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
3. Paspauskite ir keletą sekundžių palaikykite paspaudę mygtuką «Отмена/Подогрев» iki pasigirs garso signalas. Ekrane pradės šviesti indikatorius „ПОДОГРЕВ“ ir mygtuko

indikatorius. Laikmatis rodys skaičiuojamą tiesioginį šildymo laiką. Prietaisas sušildys patiekalą iki 70-80°C, ši temperatūra gali būti palaikoma 24 valandas.

- Jeigu reikia, šildymą galima išjungti, norėdami tą padaryti paspauskite ir laikykite paspaudę keletą sekundžių mygtuką „Отмена/Подогрев“ iki nustos žviesti atitinkami ekrane ir mygtuko indikatoriai.

### Išliekamoji atmintis

Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M150 yra išliekamoji atmintis, tai garantuoja, kad visi naudotojo nustatymai (įskaitant paleidimo atidėjimo ir balso asistento nustatymus) bus išsaugomi 2 valandas, jeigu netikėtai nutrūktų elektros tiekimas. Jeigu per tą laiką elektros tiekimas bus anaujintas, multifunkcinis puodas vėl veiks toliau nustatytu režimu.

### Funkcija „МАСТЕРШЕФ“

Multifunkciniame puode REDMOND RMC-M150 realizuota unikali funkcija „МАСТЕРШЕФ“, kuri ženkliai išplėtė prietaiso galimybių bazinį rinkinį. Ši funkcija įgalina keisti temperatūrą ir gaminimo trukmę iki 10 kartų betarpiškai programos veikimo procese (išskyrus programas „ЭКСПРЕСС“ ir „ЙОГУРТ“). Baigus gaminti 3 minutes galima išsaugoti nustatytą temperatūros ir trukmės parinkčių eiliškumą ir įrašyti visą gaminimo proceso eigą į prietaiso atmintį. Tuo būdu, funkcija „МАСТЕРШЕФ“ įgalina sudaryti savo programas su unikaliu temperatūros režimu.

Gaminimo trukmės pokyčio diapazonas – nuo 1 minutės iki 15 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė nepriklausomai nuo programos. Nustatant paruošimo laiką 00 valandų 00 minučių, priklausomai nuo ankstesnių nustatymų, prietaisas persijungs į automatinio šildymo režimą arba į laukimo režimą. Temperatūros pokyčio diapazonas – nuo 35 iki 180°C, pokyčio žingsnis 5°C.

### Temperatūros ir gaminimo trukmės keitimas (savo programos sudarymas)

- Spausdami mygtuką „Меню“, pasirinkite bet kurią gaminimo programą, išskyrus programas „ЭКСПРЕСС“ ir „ЙОГУРТ“. Paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Старт/Автоподогрев“. Jsižiėbs mygtukų „Старт/Автоподогрев“ ir „Отмена/Подогрев“ indikatorius. Pradės veikti gaminimo programa.
- Norėdami iš anksto išjungti automatinio šildymo funkciją, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Старт/Автоподогрев“ (mygtuko „Отмена/Подогрев“ indikatorius užges). Dar kartą paspaudus mygtuką „Старт/Автоподогрев“, galima vėl įjungti šią funkciją.
- Norėdami pakeisti paruošimo laiką ir temperatūrą, prietaisui veikiant paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Отложенный старт“ iki pasigirs garso signalas.
- Ekrane įsižiėbs ir mirksės iki gaminimo proceso pabaigos likusio laiko reikšmė. Spausdami mygtukus «-» (sumažinti) arba «+» (padidinti), pakeiskite laiko reikšmę. Norėdami toliau keisti ne minutes, o valandas, ir atvirksčiai, spauskite mygtuką «Час/мин» (žr. skyrių «Paruošimo laiko nustatymas»).
- Norėdami pakeisti gaminimo temperatūrą, paspauskite mygtuką «Таймер/°C». Ekrane įsižiėbs ir mirksės kito gaminimo etapo temperatūros reikšmė. Iš anksto nustatytoji reikšmė programai «МУЛЬТИПОВАР» – anksčiau nustatyta temperatūra, kitoms programoms – 100°C. Spausdami mygtukus «-» (sumažinti) или «+» (padidinti), keiskite temperatūros reikšmę.
- Norėdami išsaugoti pakeitimus, nespauskite mygtuko 10 sekundžių. Gaminimo procesas

bus tęsiamas su naujomis parinktėmis. Skaičiai ekrane nustos mirksėti. Temperatūros ir iki gaminimo pabaigos likusio laiko reikšmės pakaitomis bus rodomos ekrane.

- Norėdami kitą kartą keisti temperatūrą ir gaminimo trukmę, pakartokite veiksmus, aprašytus p. 3–6. Galima keisti iki 10 kartų vieno gaminimo proceso metu.

### Pakeistos programos įrašymas

Galima išsaugoti padarytus pakeitimus prietaiso atmintyje vietoj programos, su kuria gaminote. Kai baigsis gaminimo procesas, pasigirs garso signalas. Jeigu gaminimo procese programa buvo pakeista, ekrane 3 minutes bus atgal skaičiuojamas laikas (sekundėmis). Tuo periodu vienu metu paspauskite ir laikykite paspaudę mygtukus „+“ ir „-“. Jeigu padarytų pakeitimų įrašyti nenorite, paspauskite mygtuką „Отмена/Подогрев“.

Po to, priklausomai nuo nustatytų parinkčių, prietaisas persijungs į automatinio šildymo režimą (šviečia mygtuko „Отмена/Подогрев“ indikatorius, ekrane rodomas tiesiogiai skaičiuojamas veikimo laikas) arba į laukimo režimą.

Automatinio šildymo funkcija pakeistoje programoje bus išjungta arba įjungta priklausomai nuo to, ar ji buvo įjungta ar išjungta gaminimo proceso pabaigoje. Jeigu paskutiniame etape buvo nustatyta žemesnė nei 75°C temperatūra, automatinis šildymas paleidžiant pakeistą programą bus išjungiamas automatiškai.

### Kaip naudotis įrašyta programa

- Spausdami mygtuką „Меню“, pasirinkite jūsų pakeistos automatinės programos pavadinimą. Vietoj iš anksto nustatytosios laiko reikšmės ekrane bus rodomi simboliai „- - -“.
- Galima nustatyti paleidimo atidėjimo trukmę.
- Paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Старт/Автоподогрев“, įsižiėbs mygtukų „Старт/Автоподогрев“ ir „Отмена/Подогрев“ indikatoriai. Ekrane bus rodoma bendra gaminimo trukmė, bus pradėdama vykdyti individuali programa ir skaičiuojama atgal jos veikimo trukmė.
- Norėdami išjungti automatinį šildymą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką „Старт/Автоподогрев“, (mygtuko „Отмена/Подогрев“ indikatorius užges). Dar kartą paspaudus mygtuką „Старт/Автоподогрев“, galima vėl įjungti šią funkciją.
- Gaminimo procese ekrane pakaitomis bus rodomos temperatūros ir iki programos veikimo pabaigos likusio laiko reikšmės bei šiam etapui parinkta gaminimo temperatūra. Pereinant nuo vieno gaminimo etapo (temperatūros režimu) prie kito, pasigirsta garso signalas.

### Grįžimas į gamyklinius nustatymus

Norėdami panaikinti individualią programą ir grąžinti pakeistos automatinės programos gamyklinius nustatymus, pasirinkite ją, spausdami mygtuką „Меню“. Po to vienu metu paspauskite ir laikykite paspaudę mygtukus „Час/Мин“ ir „Отложенный старт“ iki pasigirs garso signalas.

Norėdami grąžinti visų automatinių programų gamyklinius nustatymus, vienu metu paspauskite ir laikykite paspaudę mygtukus „Час/Мин“ ir „Отложенный старт“ iki pasigirs garso signalas, kai prietaisas veikia laukimo režimu.

### Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas

- Paruoškite (atmatuokite) reikalingus pagal receptą produktus, sudėkite į dubenį. Stenkitės,



kad visi produktai, taip pat ir skysčiai, būtų žemiau maksimalios skalės žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje.

- Įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad jis gerai priglundęs prie kaitinamojo elemento.
- Uždarykite multifunkcinio puodo dangtį, kad spragtelėtų. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
- Spausdami mygtuką „Меню“, pasirinkite gaminimo programą. Kad būtų patogiau, meniu naršykite mygtukais „-“ arba „+“.
- Norėdami nustatyti gaminimo trukmę, paspauskite mygtuką «Таймер/t°C». Ekrane įsižiėbs iš anksto nustatyta gaminimo trukmė, kurią galima pakeisti.
- Jeigu reikia, nustatykite paleidimo atidėjimo trukmę.
- Paspauskite ir keletą sekundžių laikykite paspaudę mygtuką «Старт/Автоподогрев». Pradės šviesti mygtukų «Старт/Автоподогрев» ir «Отмена/Подогрев» indikatoriai. Prasidės gaminimo procesas, ekrane bus rodomas atgal skaičiuojamas programos trukmės laikas.
- Apie tai, kad gaminimo programa baigta, praneš garso signalas. Toliau, priklausomai nuo nustatymų, prietaisas persijungs į automatinio šildymo režimą (ekrane bus rodomas tiesiogiai skaičiuojamas šios funkcijos trukmės laikas) arba į laukimo režimą. Paspausdami ir laikydami paspaustą mygtuką «Старт/Автоподогрев», galite iš anksto išjungti automatinio šildymo funkciją (mygtuko «Отмена/Подогрев» indikatorius užges). Dar kartą paspaudus mygtuką «Старт/Автоподогрев», galima vėl įjungti šią funkciją.
- Norėdami nutraukti gaminimo procesą, atšaukti įvestą programą arba išjungti automatinį šildymą, paspauskite ir laikykite paspaudę mygtuką «Отмена/Подогрев».

### Programa „МУЛЬТИПОВАР“

Programa skirta gaminti praktiškai bet kuriems patiekalams pagal naudotojo nustatytus temperatūros ir gaminimo trukmės parametrus. Temperatūros nustatymo diapazonas: 35-180°C, pokyčio žingsnis 5°C. Laiko nustatymo diapazonas: nuo 2 minučių iki 15 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė (kai intervalas nuo 2 minučių iki 1 valandos) arba 5 minutės (kai intervalas didesnis nuo 1 valandos iki 15 valandų). Programoje „МУЛЬТИПОВАР“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 30 minučių.

Vadovaukitės nurodymais p. 1-4 skyriuje „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“. Po to paspauskite mygtuką «Таймер/t°C», kad pereitumėte į gaminimo temperatūros nustatymo režimą. Ekrane pradės šviesti iš anksto nustatyta gaminimo temperatūra (100°C). Spausdami mygtukus „+“,

„-“, nustatykite gaminimo temperatūrą. Kai nustatysite gaminimo temperatūrą, vadovaukitės nurodymais p. 5-9 skyriuje „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“.

Dėmesio! Kai patiekalų gaminimo temperatūra aukštesnė nei 75°C, automatinio šildymo funkcija išsijungia. Jeigu reikia, ją galima įjungti rankiniu būdu paspaudžiant ir palaikant keletą sekundžių mygtuką «Старт/Автоподогрев» po to, kai paleidžiama gaminimo programa (įsižiėbs mygtuko «Отмена/Подогрев» indikatorius). Kai nustatyta temperatūra 140°C ir aukštesnė, maksimalus paruošimo laikas – 2 valandos.

### Programa „ТУШЕНИЕ“

Rekomenduojama daržovėms, mėšai, paukštienai, jūros gėrybėms troškinti. Programoje „ТУШЕНИЕ“ iš anksto nustatyta troškimo trukmė yra 1 valanda. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

### Programa „БЫПЕЧКА“

Ši programa rekomenduojama kepti biskvitams, apkepams, mielinės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti. Programoje „БЫПЕЧКА“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 50 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

Atmatuokite produktus pagal receptą, sudėkite į dubenį. Stenkitės, kad visi produktai būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje. Po to vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 2-9.

### Programa „РИС/КРУПЫ“

Rekomenduojama ryžiams ir įvairioms košėms virti. Programoje „РИС/КРУПЫ“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 30 minučių. Laiko nustatymo diapazonas: nuo 5 minučių iki 4 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė (kai intervalas nuo 5 minučių iki 1 valandos) arba 5 minutės (kai intervalas didesnis nuo 1 valandos iki 4 valandų).

### Programa „МАКАРОНЫ“

Rekomenduojama virti makaronams, dešrelėms, kiaušiniams ir kt. Programoje „МАКАРОНЫ“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 8 minutės. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 2 minučių iki 1 valandos, pokyčio žingsnis 1 minutė.

Gaminimo trukmės atgalinis skaičiavimas prasidės po to, kai užvirs vanduo. Funkcija „Paleidimo atidėjimas“ šioje programoje negalima.

- Įpilkite į dubenį vandens. Žiūrėkite, kad vandens lygis būtų žemiau maksimalios skalės žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje. Vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 2-5, po to p. 7.
- Kai vanduo užvirs, pasigirs signalas. Atsargiai atidarykite dangtį ir sudėkite produktus į verdantį vandenį, uždenkite dangtį, kad spragtelėtų. Pradedama vykdyti nustatyta programa ir rodoma atgal skaičiuojama gaminimo trukmė.
- Toliau vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 8-9.

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

### Programa „НА ПАРУ“

Rekomenduojama gaminti garuose daržovėms, žuviai, mėšai, dietiniams ir vegetariškiems patiekalams, vaikų valgiams. Programoje „НА ПАРУ“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 20 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Šioje programoje gaminimo trukmės atgalinis skaičiavimas prasidės po to, kai užvirs vanduo.

Norėdami pagaminti garuose daržoves ar kitus produktus:

- Įpilkite į dubenį 600-1000 ml vandens. Įstatykite garinimo konteinerį į dubenį.
- Atmatuokite ir paruoškite produktus pagal receptą, tolygiai paskirstykite juos garinimo konteineryje.
- Vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 2-9.

### Programa „ТОМЛЕНИЕ“

Rekomenduojama šutinti mėsa. Programoje „ТОМЛЕНИЕ“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 5 valandos. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 10 minučių.

### Programa „ЖАРКА“

Rekomenduojama mėsa, daržovės, paukštienai, jūros gėrybėms kepti. Programoje „ЖАРКА“ iš anksto nustatyta kepimo trukmė yra 15 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė. Galima kepti produktus su atidarytu prietaiso dangčiu. Funkcija „Paleidimo atidėjimas“ šioje programoje yra negalima.

### Programa „ПЛОВ“

Rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Programoje „ПЛОВ“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 1 valanda. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 2 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

### Programa „СУП“

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

### Programa „МОЛОЧНАЯ КАША“

Rekomenduojama pieniškoms košėms gaminti. Programoje „МОЛОЧНАЯ КАША“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 25 minutės. Laiko nustatymo diapazonas: nuo 5 minučių iki 4 valandų, pokyčio žingsnis 1 minutė (kai intervalas nuo 5 minučių iki 1 valandos) arba 5 minutės (kai intervalas didesnis nuo 1 valandos iki 4 valandų).

Programa skirta košei gaminti iš neriebaus pasterizuoto pieno. Kad pienas neišgaruotų ir būtų pasiektas norimas rezultatas, rekomenduojame:

- kruopščiai plauti visas nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, soras ir kt.) iki vanduo taps visai švarus;
- prieš gaminant sutepti multifunkcinio puodo dubenį sviestu;
- griežtai laikytis proporcijų, matuoti ingredientus tiksliai pagal receptų knygą, ingredientų kiekį mažinti arba didinti tik proporcingai;
- jei naudojate nenugriebtą pieną, reikia jį atskiesti vandeniu proporcija 1:1.

**i** Jeigu norimo rezultato programoje „МОЛОЧНАЯ КАША“ nepasiekėte, naudokite universalią programą „МУЛЬТИПОВАР“.

Pieniškoms košėms optimali gaminimo temperatūra yra 95°C.

### Programa „ЙОГУРТ“

Su programa „ЙОГУРТ“ galite namie pasigaminti įvairių gardžių ir sveikatai naudingų jogurtų. Programoje „ЙОГУРТ“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 8 valandos. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės. Programoje „ЙОГУРТ“ automatinio šildymo funkcija yra negalima.

Atmatuokite produktus pagal receptą, sudėkite į dubenį. Stenkitės, kad visi produktai būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje. Po to vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 2-9.

### Programa „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ“

Rekomenduojama vaikų maistui gaminti. Programoje „ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ“ iš anksto nustatyta gaminimo trukmė yra 1 valanda. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 12 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

### Programa „ХЛЕБ“

Rekomenduojama įvairių rūšių duonai kepti iš kvietinių miltų su ruginių miltų priedu. Programoje iš anksto numatyta gaminimo trukmė yra 2 valandos (pirmąją programos veikimo valandą kildinama tešla, po to vyksta kepimas). Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 10 minučių iki 6 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

1. Įmaišykite tešlą, vadovaudamiesi pasirinkto recepto rekomendacijomis. Sudėkite tešlą į dubenį.
2. Įdėkite dubenį į multifunkcinio puodo korpusą. Stenkitės, kad visi produktai būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidiniame dubens paviršiuje.
3. Toliau vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 2-9. Neatidarykite multifunkcinio puodo dangčio kol iki galo nebus baigtas kepimo procesas.

**i** Nerekomenduojame naudotis funkcija „Paleidimo atidėjimas“, kadangi tai gali turėti įtakos kepinių kokybei.

### Programa „ВАРКА“

Rekomenduojama gaminti daržovės ir pupoms. Programoje „ВАРКА“ iš anksto numatyta gaminimo trukmė yra 40 minučių. Galima rankiniu būdu nustatyti gaminimo trukmę diapazonu nuo 5 minučių iki 8 valandų, pokyčio žingsnis 5 minutės.

### Programa „ЭКСПРЕСС“

Rekomenduojama gaminti ryžiams, birioms kruopų košėms. Šioje programoje negalima reguliuoti gaminimo trukmės, taip pat negalima funkcija „Paleidimo atidėjimas“. Gaminimo trukmė 15 minučių. Vadovaukitės skyriaus „Pagrindiniai veiksmai naudojant automatines programas“ p. 1-4, po to p. 7-9 (praileidami p. 5,6).

## III. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

**i** Valymui draudžiama naudoti abrazyvines medžiagas, kempines su abrazyvine danga ir agresyvias medžiagas. Draudžiama panardinti prietaiso korpusą į vandenį arba pastatyti po vandens čiurkšle.

Prieš naudodami pirmą kartą arba norėdami pašalinti pašalinius kvapus, 15 minučių pavirinkite pusę citrinos programoje „HA PAPRY“.

Dubenį, vidinį dangtį ir garų vožtuvą reikia plauti kaskart pasinaudojus prietaisu. Dubenį galima plauti indaplovėje. Baigę valyti dubenį, sausai nušluostykite jo išorinį paviršių.

Kaip valyti vidinį dangtį:

- Atidarykite multifunkcinio puodo dangtį, iš vidinės dangčio pusės paspauskite plastikinį fiksatorių, kad dangtis atsijungtų;
- Truputį patraukite vidinį dangtį į save ir aukštyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindo. Nuvalykite abiejų dangčių paviršių drėgna šluoste, jeigu reikia, nuplaukite nuimamą dangtį naudodami indų ploviklį.

Baigę valyti įstatykite dangtį į apatinius griovelius ir sutaikykite su pagrindiniu dangčiu, paspauskite vidinio dangčio viršutinę dalį iki spragtelės. Vidinis dangtis turi sandariai užsifikuoti.

Kaip valyti garų vožtuvą:

- Patraukite vožtuvą už dangčio aukštyn ir į save. Nuimto dangčio vidinėje pusėje pasukite dujų vožtuvą fiksatorių pagal laikrodžio rodyklę iki galo. Nuimkite vožtuvą.
- Atsargiai išimkite vožtuvo gumą iš fiksatoriaus, kruopščiai nuplaukite vožtuvą, fiksatorių ir dangtį. Išdžiovinkite, surinkite vožtuvą atgaline tvarka ir įstatykite į vietą.

**i** Kad vožtuvo guma nesideformuotų, draudžiama ją persukti arba tampyti.

Maisto gaminimo metu gali susidaryti kondensatas, kuris kaupiasi specialioje ertmėje prietaiso korpuse aplink dubenį. Kondensatą galima lengvai nuvalyti rankšluosčiu arba virtuvės servetėle. Prieš atidedami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaistančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių. Pervežant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakuotę.

Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

## IV. PRIEŠ KREIPDAMIESI Į TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

| Gedimas                | Galimos priežastys   | Šalinimo būdas  |
|------------------------|--|---|
| E1 – E3                | Sistemos klaida. Gali būti sugedusi valdymo plokštė arba temperatūros jutiklis   | Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį. Jeigu iš naujo įjungus multifunkcinį puodą problema išlieka, kreipkitės į autorizuatą techninės priežiūros centrą. |
| Prietaisas neįsijungia | Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso (ir/arba) elektros tinklo | Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą.  |
|                        | Sugedęs kištukinis lizdas.   | Junkite prietaisą į veikiantį kištukinį lizdą.  |

| Gedimas   | Galimos priežastys   | Šalinimo būdas  |
|---|--|---|
| Prietaisas neįsijungia  | Nėra įtampos elektros tinkle.  | Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.  |
| Per ilgai gaminamas patiekalas.                                       | Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos).                          | Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.   |
|   | Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiuokšties, kruopos, maisto gabaliukai). | Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinius objektus arba daleles.  |
|   | Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi netygiai.  | Pastatykite dubenį tiesiai.   |
| Gaminant maistą, iš puodo dangčio kyta garai.                         | Stipriai užsiteršęs kaitinimo diskas.  | Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.   |
|   | Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai.   | Pastatykite dubenį tiesiai.   |
|   | Nesandariai uždarytas dangtis arba po juo pateko pašalinis objektas.   | Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuse nėra pašalinių objektų (šiuokščių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). |
| Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista. | Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista.  | Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gali būti, jog ją reikia pakeisti.   |

**i** Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.

## V. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui teikiama 2 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantiniu laikotarpiu gamintojas įsipareigoja taisymo, detalių keitimo arba viso gaminio keitimo būdu pašalinti bet kokius gamybos defektus, atsiradusius dėl nepakankamos medžiagų ar surinkimo kokybės. Garantija įsigalioja tik tuo atveju, jeigu pirkimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu originaliame garantojos talone. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas pagal eksploatavimo instrukciją, nebuvo remontuotas, išardytas ir nebuvo pažeistas dėl netinkamo naudojimo, taip pat išsaugotas pilnas gaminio komplektas. Ši garantija netaikoma natūraliam gaminio susidėvėjimui ir naudojamoms medžiagoms (filtrams, lemputėms, keraminėms ir tefloninėms dangoms, sandarinimo gumoms ir kt.).

Gaminio veikimo trukmė ir garantinių įsipareigojimų terminas skaičiuojami nuo pardavimo dienos arba nuo gaminio pagaminimo datos (tuo atveju, kai pardavimo datos negalima nustatyti). Prietaiso pagaminimo datą rasite serijos numeryje, kuris nurodytas identifikaciniame lipduke ant gaminio korpuse. Serijos numeris yra iš 13 ženklų. 6-asis ir 7-asis ženklas reiškia mėnesį, 8-asis – įrenginio pagaminimo metus.

Nustatytas gaminio eksploatavimo terminas yra 5 metai nuo jo įsigijimo datos su sąlyga, kad gaminys eksploatuojamas vadovaujantis šia instrukcija ir techniniais standartais.

**i** Pakuotė, vartotojo vadovą, taip pat patį prietaisą reikia utilizuoti vadovaujantis atliekų perdirbimo vietos programa. Neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.



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

## DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs nenes atbildību par bojājumiem, kas radušies ierīces lietošanas drošības tehnikas prasību un ekspluatācijas noteikumu neievērošanas dēļ.
  - Šis elektriskais aparāts ir daudzfunkcionāla ierīce ēdienu gatavošanai sadzīves apstākļos un var tikt izmantota dzīvokļos, privātmājās, viesnīcu numuros, veikalu, biroju sadzīves vai citās tamlīdzīgās telpās nerūpnieciskas ekspluatācijas apstākļos. Rūpnieciska vai jebkura cita nelietderīga ierīces lietošana tiks uzskatīta par izstrādājuma atbilstošas lietošanas noteikumu pārkāpumu. Tādos gadījumos ražotājs nenes atbildību par iespējamām sekām.
  - Pirms ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla pārbaudiet, vai spriegums tajā sakrīt ar ierīces barošanas nominālo spriegumu (skat. ierīces tehnisko raksturojumu vai ražotāja informāciju uz ierīces korpusa).
  - Izmantojiet pagarinātāju, kas ir paredzēts ierīces izmantojamajai jaudai. Šīs prasības neievērošana var izraisīt īssavienojumu vai pat kabeļa aizdegšanos.
  - Ierīci pieslēdziet tikai pie rozetēm, kas aprīkotas ar zemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, ka arī tas ir aprīkots ar zemējumu.
- STOP** *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpus, kauss un metāliskās detaļas sasilst! Esiet uzmanīgi! Lietojiet virtuves cimds. Lai neapdedzinātos ar karstajiem tvaikiem, nenoliecinieties pāri ierīcei, kad verat valā vāku.*
- Pēc lietošanas izslēdziet ierīci no rozetes, tāpat arī tās tīrīšanas vai pārvietošanas laikā. Elektrisko vadu izņemiet no rozetes ar sausām rokām, turot to aiz dakšiņas, nevis aiz vada.

- Neizstiepiet elektrobarošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Uzmaniēt to, lai elektrības vads nesagriežas un nepārlokas, nav saskarē ar asiem priekšmetiem, mēbeļu stūriem un šķautnēm.
- STOP** *legaumējiet: nejaušs elektrobarošanas kabeļa bojājums vai izraisīt traucējumus, kas neatbilst garantijas nosacījumiem, kā arī var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāts elektrokabelis ir nekavējoties jānomaina servisa centrā.*
- Darbības laikā nelieciet ierīci uz mīksta virsmas, neapklājiet to – tas var izraisīt pārkaršanu un ierīces sabojāšanu.
  - Ir aizliegts lietot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana ierīces korpusā var izraisīt nopietnus bojājumus.
  - Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un ir pilnībā atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas un apkošanas instrukciju.
- STOP** *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem ūdens strūkļas!*
- Šis izstrādājums nav paredzēts, lai to lietotu cilvēki (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziskas, nervu vai psihiskas novirzes, vai cilvēki bez atbilstošām zināšanām un pieredzes, izņemot gadījumus, kad šos cilvēkus uzrauga, vai par drošību atbildīgi cilvēki pirms lietošanas ir veikuši instruktažu par ierīces izmantošanu. Ir nepieciešams uzraudzīt bērnus, lai nepieļautu rotaļāšanos ar ierīci, tās komplektējošām sastāvdaļām, kā arī ar ierīces iesaiņojumu. Tāpat aizliegts ļaut bērniem tīrīt un apkalpot ierīci bez pieaugušu cilvēku uzraudzības.
  - Ir aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā. Visi ierīces apkalpošanas un remontu darbi ir jāveic vienīgi autorizētajā servisa centrā. Neprofesionāla darbu veikšana var izraisīt ierīces salūšanu, traumas un īpašuma bojājumus.
- STOP** *UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

**Tehniskais raksturojums**

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Modelis .....                   | RMC-M150   |
| Jauda .....                     | 860 W  |
| Spriegums .....                 | 220–240 V, 50 Hz   |
| Kausa tilpums .....             | 5 l  |
| Kausa pārklājums .....          | ANATO® (Koreja) nepiedegošs keramiskais                  |
| Displejs .....                  | gaismas diodžu   |
| 3D sildīšana .....              | ir   |
| Programmu skaits .....          | 46 (16 automātiskās, 30 manuālas (ar roku) iestādīšanas) |
| Tvaika vārsts .....             | noņemams   |
| Skaņas signāla atslēgšana ..... | ir   |
| Knaibles katla izņemšanai ..... | ir   |

**Programmas**

|                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIPAVĀRS) | 9. ПЛОВ (PLOVS)                       |
| 2. ТУШЕНИЕ (SAUTĒŠANA)       | 10. СУП (ZUPA)                        |
| 3. ВЫПЕЧКА (CEPŠANA)         | 11. МОЛОЧНАЯ КАША (PIENA BIEZPUTRA)   |
| 4. РИС/КРУПЫ (RĪSI/PUTRAIMI) | 12. ЙОГУРТ (JOGURTS)                  |
| 5. МАКАРОНЫ (MAKARONI)       | 13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (BĒRNU UZTURŠANA) |
| 6. НА ПАРУ (TVAIKOS)         | 14. ХЛЕБ (MAIZE)                      |
| 7. ТОМЛЕНИЕ (SUTINĀŠANA)     | 15. ВАРКА (VĀRĪŠANA)                  |
| 8. ЖАРКА (CEPŠANA)           | 16. ЭКСПРЕСС (EKSPRESIS)              |

**Funkcijas**

|   |                     |
|---|---------------------|
| Autouzsilde (gatavu ēdienu temperatūras uzturēšana) ..... | ir, līdz 24 stundām |
| Iepriekšēja autouzsilde atslēgšana .....                  | ir                  |
| Ēdienu sildīšana .....                                    | ir, līdz 24 stundām |
| Atliktais starts .....                                    | ir, līdz 24 stundām |
| Funkcija .....  | «МАСТЕРШЕФ»:        |

- laika un temperatūras regulēšana ēdiena gatavošanas laikā
- individuālo programmu sastādīšana un ieraksts

Funkcija .....

**Komplektācija**

|                                     |        |                                 |        |
|-------------------------------------|--------|---------------------------------|--------|
| Multikatls .....                    | 1 gab. | Plakana karote .....            | 1 gab. |
| Kauss RB-C502 .....                 | 1 gab. | Kausa/karotes turētājs .....    | 1 gab. |
| Konteiners ēdienu tvaicēšanai ..... | 1 gab. | Grāmata receptes .....          | 1 gab. |
| Siets RAM-FB1 vārīšanai eļļā .....  | 1 gab. | Elektriskais barības vads ..... | 1 gab. |
| Mērglāze .....                      | 1 gab. | Lietošanas instrukcija .....    | 1 gab. |
| Kausiņš .....                       | 1 gab. | Servisa grāmatiņa .....         | 1 gab. |

**i** Ražotājam ir tiesības veikt izmaiņas izstrādājuma dizainā, komplektācijā, kā arī tehniskajos datos savas produkcijas pilnveidošanas gaitā bez papildus brīdinājumiem par šīm izmaiņām.

**Multikatla uzbūve un aprīkojums A1**

|                                |                           |                                    |
|--------------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| 1. Ierīces vāks                | 6. Korpuss                | 11. Mērglāze                       |
| 2. Noņemams iekšējais vāks     | 7. Rokturis pārņemšanai   | 12. Konteiners gatavošanai tvaikos |
| 3. Kauss                       | 8. Noņemams tvaika vārsts | 13. Siets vārīšanai eļļā           |
| 4. Vāka atvēršanas poga        | 9. Plakana karote         | 14. Kausa un karotes turētājs      |
| 5. Vadības panelis ar displeju | 10. Kausiņš               | 15. Knaibles katla izņemšanai      |

**Vadības paneļa elementi A2**

1. Poga «Час/Мин» («Stunda/Min») – stundu vai minūšu izvēlne, iestatot gatavošanas laiku vai atlikto startu; skaņas signāla izslēgšana/ieslēgšana (balss palīgs).
2. Poga «Отложенный старт» («Atliktais starts») – atlikta starta laika iestatīšanas režīma ieslēgšana; režīma «МАСТЕРШЕФ» ieslēgšana.
3. Poga «Отмена/Подогрев» («Atcelšana/Sildīšana») – uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana; ēdiena gatavošanas programmas darbības pārtraukšana; uzstādīto parametru atcelšana. Poga ir aprīkota ar taustes simbolu vājredzīgiem cilvēkiem.
4. Poga «–» – stundu vai minūšu skaita samazināšana laika uzstādīšanas režīmos; automātiskās gatavošanas programmas izvēle; temperatūras pazemināšana temperatūras izvēles režīmā.
5. Poga «+» – stundu vai minūšu skaita palielināšana laika uzstādīšanas režīmos; automātiskās gatavošanas programmas izvēle; temperatūras paaugstināšana temperatūras izvēles režīmā.
6. Poga «Старт/Автоподогрев» («Starts / Gatava ēdiena temperatūras uzturēšana») – izvēlētās gatavošanas programmas ieslēgšana; iepriekšējā autouzsilde (gatavā ēdiena temperatūras uzturēšanas) atslēgšana. Poga ir aprīkota ar taustes simbolu vājredzīgiem cilvēkiem.
7. Poga «Таймер/t°C» («Taimeris/t°C») – pāreja uz gatavošanas laika uzstādīšanas režīmu, ēdiena gatavošanas laika/temperatūras uzstādīšanas režīma izvēlēšanās (programmā «МУЛЬТИПОВАР»).
8. Poga «Меню» («Izvēlne») – automātiskās gatavošanas programmas izvēle. Poga ir aprīkota ar taustes simbolu vājredzīgiem cilvēkiem.
9. Displejs.

**Displeja uzbūve A3**

1. Ēdiena gatavošanas programmas darbības progress indikators.
2. Gatavošanas laika iestatīšanas režīma indikators.
3. Izvēlētās automātiskās gatavošanas programmas indikators.
4. Autouzsilde un ēdienu sildīšanas funkciju darbības indikators.
5. Elektropadeves indikators.
6. Darbības indikators.
7. Balss palīga darbības indikators.
8. Taimera (laiks/temperatūra) rādījuma režīma indikators.
9. Taimeris.

## I. PIRMS PIRMĀS IESLĒGŠANAS

Uzmanīgi izsaņojiet izstrādājumu un izņemiet to no kārbas.

⚠ *Atbrīvojiet to no iesaiņošanas materiāliem un reklāmas uzlīmēm, izņemot uzlīmi ar sērijas numuru!*

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drāniņu. Kausu izmazgājiet ar siltu ūdeni ar mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet. Pirmajā lietošanas reizē iespējama smakas rašanās, kas neliecina par ierīces bojājumiem. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu (skat. «Multikatla apkopšana»).

⚠ *Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatur istabas temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.*

## II. MULTIKATLA EKSPLUATĀCIJA

### Pirms ekspluatācijas uzsākšanas

Novietojiet ierīci uz cietas līdzenas horizontālas virsmas tā, lai no tvaika vārsta izplūstošie karstie tvaiki nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīvajiem segumiem, elektroniskām ierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var tikt sabojāti pēc saskares ar paaugstinātu mitrumu un temperatūru.

Pirms ēdienu gatavošanas pārlicinieties par to, ka ārējās un redzamās iekšējās multikatla daļas nav bojātas, ka uz tām nav šķēlumu vai lūzumu un citu defektu. Starp kausu un sildelementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

### Balss palīgs

Multikatls REDMOND RMC-M150 ir aprīkots ar balss palīga funkciju, pateicoties tai, ierīces vadības process ir pilnībā apskatīts un tiek pavadīts ar detalizētu informāciju par veiktajām izmaiņām un programmas pašreizējiem iestatījumiem. Funkcija sāk automātiski darboties uzreiz pēc tam, kad ir ieslēgta ierīce. Lai to atslēgtu, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Час/Мин» gaidīšanas režīmā. Atkārtota pogas «Час/Мин» nospiešana un noturēšana atkal ieslēdz šo funkciju.

### Ēdiena gatavošanas laika uzstādīšana

Pēc tam, kad esat izvēlējis ēdiena gatavošanas programmu, spiežot pogu «Таймер/°C», izvēlieties gatavošanas laika uzstādīšanas režīmu ( displejā iedegsies indikators «ТАЙМЕР», izgaismosies pēc noklusējuma iestatītais gatavošanas laiks, bet minūšu indikators sāks mirgot). Spiežot pogu «Час/Мин», izvēlieties stundu vai minūšu uzstādīšanas režīmu (izvēlētais lielums mirgos). Ar pogas «+» nospiešanu palieliniet laiku, ar pogas «-» nospiešanu – samaziniet. Lai mainītu lielumus ātrāk, turiet pogu nospiestu vairākas sekundes.

Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas beigām (displejs turpina mirgot) pārejiet uz nākamo soli. Lai atceltu veiktos uzstādījumus, nospiediet pogu «Отмена/Подогрев», pēc tam no jauna ievadiet visu gatavošanas programmu.

Uzmanību! Uzstādot ēdiena gatavošanas laiku manuāli, nemiet vērā iespējamo laika diapazonu un iestatījuma soli, kas ir paredzēts gatavošanas programmā. Dažās programmās ēdiena gatavošanas laika atskaitē sākas tikai pēc tam, kad ierīce ir sasniegta paredzētā darba temperatūra.

### Funkcija «Atliktais starts»

Šī funkcija sniedz iespēju iestatīt to laika intervālu, pēc kura uzsāks darbību izvēlētajā gatavošanas programma. Atlik programmas startu var diapazonā no 5 minūtēm līdz 24 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

1. Pēc ēdiena gatavošanas programmas izvēlēšanās un uzstādīšanas nospiediet pogu «Отложенный старт» (displejā mirgos minūšu indikators).
2. Spiežot pogu «Час/Мин», izvēlieties stundu vai minūšu uzstādīšanas režīmu (izvēlētais lielums mirgos). Ar pogas «+» nospiešanu palieliniet laiku, ar pogas «-» nospiešanu – samaziniet. Lai mainītu lielumus ātrāk, turiet pogu nospiestu vairākas sekundes.
3. Nospiediet un turiet nospiestu pogu «Старт/Автоподогрев» dažas sekundes. Sākies funkcijas «Atliktais starts» darbība (taimeris pārstās mirgot, displejā būs redzama laika atpakaļejošā atskaitē līdz izvēlētais ēdiena gatavošanas programmas darbības sākumam).
4. Lai atceltu iestatītos uzstādījumus, nospiediet pogu «Отмена/Подогрев», pēc tam no jauna ievadiet visu gatavošanas programmu.

⚠ *Uzmanību! Nav ieteicams izmantot atlikta starta funkciju, ja ēdiena sastāvā tiek lietoti produkti, kas ātri bojājas (olas, svaigs piens, gaļa, siers utt.)*

### Gatavu ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (autouzsilde)

Šī funkcija ieslēdzas automātiski pēc ēdiena gatavošana programmas beigām un var uzturēt gatavā ēdiena temperatūru 70-80°C robežās 24 stundu laikā. Šajā laikā deg pogas «Отмена/Подогрев» indikators, bet displejā redzama programmas darbības laika tiešā atskaitē šajā režīmā. Ja ir vajadzība, autouzsildi var atslēgt, nospiežot un turot dažas sekundes nospiestu pogu «Отмена/Подогрев».

Lai šo funkciju atslēgtu iepriekš, starta vai programmas darbības laikā nospiediet un turiet dažas sekundes nospiestu pogu «Старт/Автоподогрев», turiet līdz brīdim, kad poga «Отмена/Подогрев» nodziest. Lai atkal ieslēgtu autouzsildi, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Старт/Автоподогрев» atkārtoti (iedegsies pogas «Отмена/Подогрев» indikators).

### Ēdiena uzsildīšanas funkcija

Multikatlu REDMOND RMC-M150 var izmantot, lai uzsildītu aukstus ēdienus. Lai uzsildītu ēdienen:

1. Pārliciet gatavu ēdienu kausā, ievietojiet to multikatlā.
2. Aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla.
3. Nospiediet un turiet dažas sekundes nospiestu pogu «Отмена/Подогрев», līdz atskan skaņas signāls. Displejā iedegsies indikators «ПОДОГРЕВ» un pogas indikators. Taimeris sāks ēdiena uzsildīšanas laika tiešo atskaiti. Ēdiens tiks uzsildīts līdz 70-80°C, šī temperatūra var tikt uzturēta 24 stundu laikā.
4. Ja ir nepieciešamība, ēdiena uzsildīšanu var atslēgt, nospiežot un turot dažas sekundes nospiestu pogu «Отмена/Подогрев», turiet pogu tik ilgi, līdz nodzisis atbilstošie indikatori displejā un uz pogas.

### Energoneatkarīga atmiņa

Multikatlam REDMOND RMC-M150 ir energoneatkarīga atmiņa, kas garantē visu lietotāja iestatījumu (ieskaitot atlikta starta balss palīga iestatījumus) saglabāšanu 2 stundu laikā, ja ir notikusi neparedzēta elektrības atslēgšana. Ja pa šo laiku elektroenerģijas padeve tiks atjaunota, multikatls turpinās darbību uzstādītajā režīmā.

### Funkcija «МАСТЕРШЕФ»

Multikatla REDMOND RMC-M150 ir realizēta unikāla funkcija «МАСТЕРШЕФ», kas būtiski paplašina ierīces bāzes komplekta iespējas. Funkcija sniedz iespēju mainīt ēdiena gatavošanas temperatūru un laiku līdz 10 reizēm tieši programmas izpildes procesā (izņemot programmas «ЭКСПРЕСС» un «ЙОГУРТ»). 5 minūšu laikā pēc gatavošanas beigšanas var saglabāt iestatīto temperatūras un laika uzstādījumu secību un ierakstīt visu gatavošanas procesa gaitu ierīces atmiņā. Tādējādi funkcija «МАСТЕРШЕФ» sniedz iespēju sastādīt pašiem savas programmas ar unikālu temperatūru režīmu. Ēdiena gatavošanas laika izmaiņu diapazons – no 1 minūtes līdz 15 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli, neatkarīgi no programmas. Iestatot ēdiena gatavošanas laiku 00 stundas 00 minūtes, atkarībā no tā, kādi ierīces uzstādījumi ir veikti iepriekš, ierīce pāries autouzsilde vai gaidīšanas režīmā. Temperatūras izmaiņu diapazons – no 35 līdz 180°C ar 5°C lielu iestatīšanas soli.

### Ēdiena gatavošanas temperatūras un laika mainīšana (savas individuālās programmas radīšana)

1. Spiežot pogu «Меню», izvēlieties jebkuru gatavošanas programmu, izņemot programmas «ЭКСПРЕСС» un «ЙОГУРТ». Nospiediet un turiet nospiestu pogu «Старт/Автоподогрев». Iedegsies pogu «Старт/Автоподогрев» un «Отмена/Подогрев» indikatori. Sāksies ēdiena gatavošanas programmas izpildīšana.
2. Lai iepriekš atslēgtu autouzsilde funkciju, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Старт/Автоподогрев» (pogas «Отмена/Подогрев» indikators nodzisis). Atkārtoti nospiežot pogu «Старт/Автоподогрев», var atkal ieslēgt šo funkciju.
3. Lai izmainītu gatavošanas laiku un temperatūru darba procesā, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Отложенный старт» līdz skaņas signālam.
4. Displejā parādīsies un sāks mirgot laika rādījums, kas palicis līdz ēdiena gatavošanas procesa pabeigšanai. Spiežot pogas «–» (samazināšana) vai «+» (palielināšana), mainiet laika rādījumu. Lai pārietu no minūšu rādījuma mainīšanas uz stundu mainīšanu un otrādi, spiediet pogu «Час/Мин» (skat. sadaļu «Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana»).
5. Lai pārietu pie ēdiena gatavošanas temperatūras mainīšanas, nospiediet pogu «Таймер/°C». Displejā parādīsies un mirgos temperatūras lielums nākamajam gatavošanas posmam. Lielums pēc noklusējuma programmai «МУЛЬТИПОВАР» – agrāk iestatītā temperatūra, pārējām programmām – 100 °C. Spiežot pogas «–» (samazināšana) vai «+» (palielināšana), mainiet temperatūras lielumu.
6. Lai saglabātu veiktās izmaiņas, nespiediet pogas vismaz 10 sekundes. Ēdiena gatavošanas process tiks turpināts ar jaunajiem parametriem. Cipari displejā pārstās mirgot. Temperatūras un laika lielumi, kas palikuši līdz gatavošanas procesa beigām, pēc kārtas parādīsies displejā.
7. Nākamajai temperatūras un laika mainīšanai atkārtotiet darbības, kas aprakstītas 3–6 punktā. Var ievadīt līdz 10 izmaiņām viena ēdiena gatavošanas procesa robežās.

### Izmainītās programmas ieraksts

Jūs varat saglabāt veiktās izmaiņas ierīces atmiņā tās programmas vietā, kurā jūs jau gatavojāt. Pēc gatavošanas procesa beigšanās atskanēs skaņas signāls. Ja darbības laikā programma ir

bijusi mainīta, displejā sāksies 3 minūtes ilga laika (sekundēs) atpakaļejoša atskaite. Šī laika gaitā vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešanas pogas «+» un «–». Ja jūs nevēlaties ierakstīt veiktās izmaiņas, nospiediet pogu «Отмена/Подогрев».

Atkarībā no veiktajiem uzstādījumiem pēc tam ierīce pāries autouzsilde režīmā (deg pogas «Отмена/Подогрев» indikators, displejā ir redzama darbības laika tiešā atskaite) vai gaidīšanas režīmā. Autouzsilde funkcija izmainītajā programmā tiks ieslēgta vai izslēgta atkarībā no tā, vai tā bija ieslēgta vai izslēgta ēdiena gatavošanas procesa beigās. Ja gatavošanas temperatūra pēdējā posmā bija iestatīta zemāka par 75°C, autouzsilde, kad sāks darboties izmainītā programma, tiks izslēgta automātiski.

### Ierakstītās programmas izmantošana

1. Spiežot pogu «Меню», izvēlieties jūsu izmainītās automātiskās programmas nosaukumu. Pēc noklusējuma iestatītā laika vērtības vietā displejā parādīsies simboli «- - - -».
2. Jūs varat iestatīt atlikātā starta laiku.
3. Nospiediet un turiet nospiestu pogu «Старт/Автоподогрев», iedegsies pogu «Старт/Автоподогрев» un «Отмена/Подогрев» indikatori. Displejā parādīsies ēdiena gatavošanas kopējais laiks, sāksies individuālās programmas izpilde un tās darbības laika atpakaļejoša atskaite.
4. Lai atslēgtu autouzsilde, nospiediet un turiet nospiestu pogu «Старт/Автоподогрев» (pogas «Отмена/Подогрев» indikators nodzisis). Atkārtoti nospiežot pogu «Старт/Автоподогрев», var atkal no jauna ieslēgt šo funkciju.
5. Ēdiena gatavošanas procesā displejā pēc kārtas parādīsies laiks, kas palicis līdz programmas darbības beigām, un šim gatavošanas posmam izvēlēta temperatūra. Pārejot no viena gatavošanas posma (temperatūras režīma) uz otru, atskan skaņas signāls.

### Atgriešanās pie rūpnīcas iestatījumiem

Lai nodzēstu individuālo programmu un atjaunotu izmainītās automātiskās programmas rūpnīcas iestatījumus, izvēlieties to, spiežot pogu «Меню». Pēc tam vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešanas pogas «Час/Мин» un «Отложенный старт» līdz skaņas signālam.

Lai atjaunotu rūpnīcas iestatījumus visām automātiskajām programmām, vienlaicīgi nospiediet un turiet nospiešanas pogas «Час/Мин» un «Отложенный старт» līdz skaņas signālam tad, kad ierīce atrodas gaidīšanas režīmā.

### Automātisko programmu izmantošanas vispārējā darbību secība

1. Sagatavojiet (nomēriet) nepieciešamās sastāvdaļas atbilstoši receptei, ielieciet katlā. Uzmaniet, lai visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrums, atrastos zemāk par maksimālo skalas atzīmi uz kausa iekšējās virsmas.
2. Ielieciet katlu ierīces korpusā. Pārļiecinieties, ka tas ir cieši saskāries ar sildelementu.
3. Aizveriet vāku, līdz dzirdat klikšķi. Pieslēdziet ierīci pie elektrotīkla.
4. Spiežot pogu «Меню», izvēlieties ēdiena gatavošanas programmu (displejā mirgos atbilstošās programmas indikators). Lai ērtāk pārvietotos izvēlnē, spiediet pogas «+» un «–».
5. Lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet pogu «Таймер/°C». Displejā iedegsies pēc noklusējuma uzstādītais gatavošanas laiks, kuru var mainīt.

- Ja ir nepieciešamība, iestatiet atliktā starta laiku.
- Nospiediet un turiet dažas sekundes nospiešu pogu «Старт/Автоподогрев». Iedegsies pogu «Старт/Автоподогрев» un «Отмена/Подогрев» indikatorī. Sāksies ēdiena gatavošanas process un programmas darbības laika atpakaļejošā atskaite.
- Par ēdiena gatavošanas programmas beigšanos jums paziņos skaņas signāls. Atkarībā no uzstādījumiem ierīce pāries autouzsilēs (gatavā ēdiena temperatūras uzturēšanas režīmā ( displejā būs redzams šīs funkcijas darbības laika tiešā atskaite) vai gaidīšanas režīmā. Nospiežot un turot nospiešu pogu «Старт/Автоподогрев», var iepriekš atslēgt autouzsilēdi (pogas «Отмена/Подогрев» indikatoris nodzisis). Atkārtoti nospiežot pogu «Старт/Автоподогрев», var atkal ieslēgt šo funkciju.
- Lai pārtrauktu ēdiena gatavošanas procesu vai atceltu ievadītās programmas, nospiediet un turiet nospiešu pogu «Отмена/Подогрев».

### Programma «МУЛЬТИПОВАР»

Programma «МУЛЬТИПОВАР» ir paredzēta tam, lai gatavotu praktiski jebkurus ēdienus ar lietotāja uzstādītiem gatavošanas temperatūras un laika parametriem.

Temperatūras iestatīšanas diapazons ir 35-180°C ar 5°C iestatīšanas soli. Laika iestatīšanas diapazons ir 2 minūtes līdz 15 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli (intervāliem no 2 minūtēm līdz 1 stundai) vai 5 minūtes ilgs (intervālam no 1 stundas līdz 15 stundām). Pēc noklusējuma programmas «МУЛЬТИПОВАР» ēdiena gatavošanas laiks ir 30 minūtes.

Sekojiēt sadaļas «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība» 1.-punktiem. Pēc tam nospiediet pogu «Таймер/°C» lai pārietu uz gatavošanas temperatūras uzstādīšanas režīmu. Displejā iedegsies pēc noklusējuma iestatītā gatavošanas temperatūra (100°C). Spiežot pogas «+» un «-», uzstādiēt temperatūru, kas nepieciešama ēdiena gatavošanai. Pēc gatavošanas temperatūras iestatīšanas sekojiēt sadaļas «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība» 5-9 punktiem.

**⚠ Uzmanību!** Kamēr ēdiena gatavošanas temperatūra nav lielāka par 75°C, autouzsilēs funkcija ir atslēgta. Nepieciešamības gadījumā to var ieslēgt manuāli, nospiežot un turot dažas sekundes nospiešu pogu «Старт/Автоподогрев» pēc tam, kad ir sākusī darboties gatavošanas programma (iedegsies pogas «Отмена/Подогрев» indikatoris. Ja ir izvēlēta temperatūra 140°C un augstāk, maksimālais ēdiena gatavošanas laiks ir 2 stundas.

### Programma «ТУШЕНИЕ»

Programma paredzēta dārzeņu, gaļas, jūras produktu, putnu gaļas sautēšanai. Pēc noklusējuma programmā «ТУШЕНИЕ» ēdienu gatavošanas laiks ir 1 stundu garš. Ir iespējama gatavošanas laika iestatīšana manuāli diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

### Programma «ВЫПЕЧКА»

Programma tiek ieteikta biskvīta, sacerpumu, pīrāgu – gan no rauga, gan no kārtainās mīklas – cepšanai. Pēc noklusējuma programmā «ВЫПЕЧКА» gatavošanas laiks ir 50 minūtes. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

Nomēriet produktus tai daudzumā, kāds noteikts receptē, ielieciet kausā. Sekojiet tam, lai sastāvdaļas atrastos zemāk apr atzīmi 1/2 uz kausa iekšējās virsmas. Pēc tam sekojiēt sadaļas «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība» 2-9 punktam.

### Programma «РИС/КРУПЫ»

Programma tiek ieteikta dažādu veidu putrainu putru vārīšanai, dažādu piedevu ēdieniem gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «РИС/КРУПЫ» ēdienu gatavošanas laiks ir 30 minūtes. Laika iestatīšanas diapazons ir 5 minūtes līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli (intervāliem no 5 minūtēm līdz 1 stundai) vai 5 minūtes ilgs (intervālam no 1 stundas līdz 4 stundām).

### Programma «МАКАРОНЫ»

Programma tiek ieteikta dažādu makaronu veidu gatavošanai, cīsiņu, olu vārīšanai u.c. Pēc noklusējuma programmā «МАКАРОНЫ» ēdienu gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 2 minūtēm līdz 1 stundai ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli.

Atpakaļejošā laika atskaite programmas darba laikā sāksies pēc tam, kad sāks vārīties ūdens. Funkcija «Atlikais starts» šajā programmā nav pieejama.

- Ielejiēt katlā ūdeni. Sekojiet tam, lai ūdens līmenis būtu zemāks par maksimālo atzīmi uz kausa iekšējās virsmas. Ievērojiet sadaļas «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība» 2-5 punktu, pēc tam 7 punktu.
- Kad ūdens uzvārīsies, atskanēs signāls. Uzmanīgi noņemiet vāku un iegremdējiēt produktus vārošajā ūdenī, aizveriet vāku līdz klikšķim. Sāksies uzstādītās programmas izpildīšana un ēdiena gatavošanas laika atpakaļejošā atskaite.
- Tālāk sekojiēt sadaļas «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība» 8-9 punktam.

**⚠ Uzmanību!** Dažu produktu gatavošanas laikā veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo iztecēšanu no kausa, dažas minūtes pēc produktu ielikšanas verdošajā ūdenī var atvērt vāku.

### Programma «НА ПАРУ»

Programma tiek ieteikta dārzeņu, zivju, gaļas, diētisko un veģetāro ēdienu, bērnu ēdienu gatavošanai tvaikos. Pēc noklusējuma programmā «НА ПАРУ» ēdienu gatavošanas laiks ir 20 minūtes. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Šajā programmā laika atskaite sākas pēc tam, kad sācis vārīties ūdens.

Gatavojot dārzeņus un citus produktus tvaikos:

- Ielejiēt kausā 600-1000 ml ūdens. Ielieciet konteineri, kas paredzēts tvaicēšanai, kausā.
- Nomēriet un sagatavojiet produktus, kā tas norādīts receptē, vienmērīgi izlieciet tos konteinerī, kas paredzēts tvaicēšanai.
- Sekojiēt sadaļas «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secība» 2-9 punktiem.

### Programma «ТОМЛЕНИЕ»

Programma tiek ieteikta sutinātas gaļas. Pēc noklusējuma programmā «ТОМЛЕНИЕ» ēdienu gatavošanas laiks ir 5 stundas. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 10 minūtes ilgu iestatīšanas soli.



**Programma «ЖАРКА»**

Programma tiek ieteikta dārzeņu, gaļas, jūras produktu, putnu gaļas cepšanai. Pēc noklusējuma programmā «ЖАРКА» ēdienu gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli. Ir pieļaujams cept produktus ar noņemtu ierīces vāku. Šajā programmā funkcija «Atlikais starts» nav pieejama.

**Programma «ПЛОВ»**

Programma tiek ieteikta dažādu veidu plovu gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «ПЛОВ» ēdienu gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 2 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

**Programma «СУП»**

Programma tiek ieteikta dažādu pirmo ēdienu, kā arī kompotu un citu dzērienu gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «СУП» ēdienu gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

**Programma «МОЛОЧНАЯ КАША»**

Programma tiek ieteikta piena biezputru gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «МОЛОЧНАЯ КАША» ēdienu gatavošanas laiks ir 25 minūtes. Laika iestatīšanas diapazons ir 5 minūtes līdz 4 stundām ar 1 minūti ilgu iestatīšanas soli (intervāliem no 5 minūtēm līdz 1 stundai) vai 5 minūtes ilgs (intervālam no 1 stundas līdz 4 stundām).

Programma ir paredzēta biezputru vārīšanai no pasterizēta piena ar zemu tauku saturu. Lai novērstu piena iztvaikošanu vāroties un iegūtu nepieciešamo rezultātu, tiek ieteikts:

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

**i** Ja vēlamais rezultāts programmā «МОЛОЧНАЯ КАША» netika sasniegts, izmantojiet universālo programmu «МУЛЬТИПОВАР». Piena biezputras gatavošanas optimālā temperatūra ir 95°C.

**Programma «ЙОГУРТ»**

Ar programmas «ЙОГУРТ» palīdzību jūs varat pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus savās mājās. Pēc noklusējuma programmā «ЙОГУРТ» ēdiena gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli. Autouzsilšanas funkcija šajā programmā nav pieejama.

Nomēriet produktus, kā norādīts receptē, ielieciet tos kausā. Pievērsiet uzmanību tam, ka visām sastāvdaļām jāatrodas zemāk par atzīmi 1/2 uz kausa iekšējās virsmas. Pēc tam sekojiet sadaļas «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secībā» 2–9 punktiem.

**Programma «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»**

Programma tiek ieteikta bērnu uztura gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ» ēdienu gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 12 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

**Programma «ХЛЕБ»**

Programma tiek ieteikta dažādu veidu maizes cepšanai, gan no kviešu miltiem, gan ar rudzu miltu piedevām. Pēc noklusējuma programmā «ХЛЕБ» ēdiena gatavošanas laiks ir 2 stundas (programmas darbības pirmās stundas laikā notiek miklas uzraudzēšana, bet pēc tam pati cepšana). Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 10 minūtēm līdz 6 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

1. Ieļaujiet miklu, sekojot rekomendācijām, kas sniegtas jūsu izvēlētajā receptē. Izlieciet miklu kausā.
2. Ielieciet kausu multikatla korpusā. Sekojiet tam, lai visas sastāvdaļas atrastos zemāk par atzīmi 1/2 uz kausa iekšējās virsmas.
3. Tālāk ievērojiet secību, kas norādīta sadaļas «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secībā» 2–9 punktos. Neveriet vaļā multikatla vāku, kamēr pilnībā nav beidzies cepšanas process.

**i** Nav ieteicams izmantot funkciju «Atlikais starts», jo tas var negatīvi ietekmēt cepiena kvalitāti.

**Programma «ВАРКА»**

Programma tiek ieteikta dārzeņu un pākšaugu gatavošanai. Pēc noklusējuma programmā «ВАРКА» ēdienu gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespēja manuāli uzstādīt ēdiena gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 8 stundām ar 5 minūtes ilgu iestatīšanas soli.

**Programma «ЭКСПРЕСС»**

Programma tiek ieteikta ātrai rīsu, kā arī putrainu irdeni putru gatavošanai. Šajā programmā nav pieejama ēdiena gatavošanas laika regulēšana un funkcija «Atlikais starts». Programmas «ЭКСПРЕСС» darbības laiks ir 15 minūtes. Ievērojiet secību, kas norādīta sadaļas «Automātisko programmu izmantošanas darbību vispārējā secībā», 1.-punktos, pēc tam 7. (izlaižot 5.-punktus).

## III. IERĪCES TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

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

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

Pirms pirmās lietošanas vai ja ir radusies nepieciešamība novērst nepatīkamas vai jebkuras citas smakas, kas radušās pēc gatavošanas, iesakām 15 minūšu laikā pavārīt pusi citrona programmā «НА ПАРУ». Kauss, iekšējais vāks un tvaika vārsts ir jātīra pēc katras lietošanas. Kausu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Pēc kausa tīrīšanas beigšanas izslaukiet tā ārējo virsmu sausu.

Lai iztīrītu iekšējo vāku:

- Atveriet multikatla vāku, vāka iekšējā daļā paspiediet uz augšu plastmasas fiksatoru, līdz vāks atvienojas;
- Nedaudz pavelciet iekšējo vāku uz sevi un augšup, lai tas atvienotos no pamatvāka. Noslaukiet abu vāku virsmas ar mitru audumu, nepieciešamības gadījumā izmazgājiet noņemamo vāku, izmantojot trauku mazgāšanas līdzekli.

Pēc iztīrīšanas ielieciet vāku apakšējās gropēs un savienojiet to ar pamatvāku, uzspiediet uz iekšējā vāka augšējo daļu, līdz dzirdēsiet klikšķi. Iekšējam vākam ir cieši un blīvi jānofiksējas. Lai iztīrītu tvaika vārstu:

- Pavelciet tā vāku uz augšu un uz sevi. Noņemta vāka iekšējā daļā pagrieziet tvaika vārsta fiksatoru pulksteņrādītāja virzienā līdz galam. Noņemiet to.
- Rūpīgi un uzmanīgi izņemiet vārsta gumiju no fiksatora, rūpīgi izmazgājiet vārstu, fiksatoru un vāku. Nožāvējiet, salieciet vārstu atpakaļejošā sešībā un uzstādiet to atpakaļ.

**i** *Lai nenotiktu vārsta gumijas deformācija, stingri aizliegts to savīt un stiept.*

Ēdienu gatavošanas laikā ir iespējama kondensāta veidošanās, šajā modeli kondensāts uzkrājas speciālā dobumā uz ierīces korpusa ap kausu. Kondensātu ir viegli savākt ar dvieļa vai virtuves salvetes palīdzību.

Pirms glabāšanas un atkārtotas izmantošanas pilnībā notīriet un nožāvējiet visas ierīces daļas. Glabājiet ierīci sausā, labi vēdināmā vietā, tālāk no sildošām ierīcēm un tiešajiem saules stariem. Transportēšanas un glabāšanas laikā ir aizliegts ierīci pakļaut mehāniskai ietekmei, kura var novest pie ierīces bojājumiem un/vai iepakojuma bojājumiem.

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidruma piekļūšanas.

## IV. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISĀ CENTRĀ

| Bojājums                    | Iespējamais cēlonis   | Bojājuma novēršana  |
|-----------------------------|---|---|
| E1-E3                       | Sistēmas kļūda. Iespējams, ka ir sabojājusies vadības plate vai temperatūras devējs                     | Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku. Ja pēc atkārtotas multikatla ieslēgšanas problēmu nav izdevies novērst, griezieties autorizētajā servisa centrā |
| Ierīce neieslēdzas          | Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai   | Pārbaudiet, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots rozetei  |
|                             | Bojāta kontaktligzda  | Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas  |
|                             | Tīklā nav elektropadeves  | Pārbaudiet elektropadevi tīklā. Ja nav elektropadeves, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja  |
| Ēdiens gatavojas pārāk ilgi | Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)            | Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vērsieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja  |
|                             | Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi) | Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas   |
|                             | Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni   | Uzstādiet trauku līdzeni  |
|                             | Sildīšanas disks ir ļoti netīrs   | Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku  |

| Bojājums   | Iespējamais cēlonis   | Bojājuma novēršana   |
|--|---|--|
| Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks | Trauks un multikatla iekšējais vāks hermētiski nesavienojas       | Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts nelīdzeni<br>Uzstādiet trauku līdzeni  |
|  | Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvis svešķermeņi      | Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņi (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi), izņemiet tos. Atverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim |
|  | Iekšējā vāka blīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta | Pārbaudiet iekšējā vāka blīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt   |

**i** *Gadījumā, ja neizdevās likvidēt bojājumus, griezieties autorizētajā servisa centrā.*

## V. GARANTIJAS SAISTĪBAS

Šim izstrādājumam tiek piešķirta garantija uz 2 gadu no izstrādājuma iegādāšanās brīža. Garantijas perioda laikā ražotājs uzņemas pienākumu novērst jebkurus ražošanas defektus, veicot remontu, nomainot detaļas vai nomainot visu izstrādājumu, ja defektus izraisījis nepietiekama materiālu vai montāžas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja iegādāšanās datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu oriģinālajā garantijas talonā. Šī garantija tiek atzīta par spēkā esošu tikai tad, ja izstrādājums ir lietots atbilstoši lietošanas instrukcijai, nav ticis remontēts, izjaukts un nav bijis sabojāts nepareizi rīkojoties ar to, kā arī saglabāta pilna izstrādājuma komplektācija. Šī garantija nav attiecināma uz dabīgo izstrādājuma nolietojumu un patērējamajiem materiāliem (filtriem, lampiņām, keramikajiem un teflona pārklājumiem, gumijas blīvējumiem utt.).

Ierīces kalpošanas termiņš un garantijas saistību darbības termiņš tiek rēķināts no ierīces pārdošanas dienas vai no izgatavošanas datuma (gadījumos, kad pārdošanas datums nav nosakāms).

Ierīces izgatavošanas datums ir atrodams sērijas numurā, kas ierakstīts identifikācijas uzlīmē uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm, un zīme norāda uz mēnesi, – uz ierīces ražošanas gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces kalpošanas termiņš ir 5 gadi no tās iegādāšanās dienas ar nosacījumu, ka izstrādājuma ekspluatācija notikusi atbilstoši šai instrukcijai un spēkā esošajiem tehniskajiem standartiem.

**i** *Iesaiņojums, lietošanas instrukcija, kā arī pati ierīce ir jāutilizē saskaņā ar vietējo atkritumu pārstrādāšanas programmu. Neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.*

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

## OHUTUSMEETMED

- Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsunud ohutustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.
  - Nimetatud elektriseade kujutab endast paljufunktsionaalset toidu valmistamise seadet olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, suvilates, hotelli numbrites, kaupluste olmeruumides, kontoriruumides ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
  - Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit).
  - Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit. Selle nõude mittejärgimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.
  - Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest.
- STOP** *TÄHELEPANU! Seadme töö ajal soojenevad selle korpus, anum ja metalldetailid! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Kuumast aurust saadavate põletuste vältimiseks ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.*
- Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. Elektrijuhe võtke välja kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
  - Ärge paigaldage elektritoitejuhet ukseavadesse või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks kokku keerdunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, mööbli nurkadega ja äärtega.

**STOP** *Meelespea: elektrijuhtme juhulik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.*

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

**STOP** *KEELATUD on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla.*

- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidega seotud või psüühilised kõrvalekalded või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhtudel, kui selliste inimeste üle on seatud järelevalve või on korraldatud nende juhendamine seadme kasutamiseks isiku poolt, kes vastutab nende ohutuse eest. Teostada laste järelevalvet eesmärgiga vältida nende mängimist seadmega, selle komplekteerivate osadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puhastamist ja hooldamist ei tohi lapsed ilma täiskasvanute järelevalveta teha.
- Keelatud on seadme iseseisev remont või muudatuste tegemine selle konstruktsiooni. Seadme remonti peab tegema eranditult autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

**STOP** *TÄHELEPANU! Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.*

EST

### Tehniline iseloomustik

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Mudel .....                       | RMC-M150                                    |
| Võimsus.....                      | 860 W                                       |
| Pinge.....                        | 220–240 V, 50 Hz                            |
| Anuma maht.....                   | 5 l   |
| Anuma kate.....                   | keraamiline kõrbemisvastane ANATO® (Korea)  |
| Ekraan .....                      | valgusdiood                                 |
| 3D soojendus .....                | olemas                                      |
| Programmide arv.....              | 46 (16 automaatset, 30 käsitsi seadmestust) |
| Auruklapp .....                   | eemaldatav                                  |
| Helisignaali väljalülitamine..... | olemas                                      |

### Programmid

|                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1. МУЛЬТИПОВАР (MULTIKOKK) | 9. ПЛОВ (PILAFF)                |
| 2. ТУШЕНИЕ (HAUTAMINE)     | 10. СУП (SUPP)                  |
| 3. ВЫПЕЧКА (KÕPSETAMINE)   | 11. МОЛОЧНАЯ КАША (PIIMAPUDER)  |
| 4. РИС/КРУПЫ (RIIS/TANGUD) | 12. ЙОГУРТ (JOGURT)             |
| 5. МАКАРОНЫ (MAKARONID)    | 13. ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (LASTETOIT) |
| 6. НА ПАРУ (AURUL)         | 14. ХЛЕБ (LEIB)                 |
| 7. ТОМЛЕНИЕ (AURUTAMINE)   | 15. ВАРКА (KEETMINE)            |
| 8. ЖАРКА (PRAADIMINE)      | 16. ЭКСПРЕСС (EKSPRESS)         |

### Funktsioonid

|  |                   |
|--|-------------------|
| Autosoojendus.....                         | olemas, kuni 24 h |
| Autosoojenduse eelnev väljalülitamine..... | olemas            |
| Toitude soojendamine.....                  | olemas, kuni 24 h |
| Edasilükatud start.....                    | olemas, kuni 24 h |

#### „МАСТЕРШЕФ“ funktsioon:

- aja ja temperatuuri reguleerimine valmistamise ajal
- individuaalprogrammide koostamine ja salvestamine

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Funktsioon ..... | „Häälabiline“ |
|------------------|---------------|

### Komplektaktsioon

|   |       |                                     |       |
|---|-------|-------------------------------------|-------|
| Multikeetja.....                          | 1 tk. | Kopsiku/lusika hoidja .....         | 1 tk. |
| Anum RB-C502.....                         | 1 tk. | Raamat retsepti .....               | 1 tk. |
| Konteiner aurul valmistamiseks.....       | 1 tk. | Elektritoitejuhe.....               | 1 tk. |
| Korv RAM-FB1 fritüüris praadimiseks ..... | 1 tk. | Tangid anumast väljavõtmiseks ..... | 1 tk. |
| Mööteklaaas .....                         | 1 tk. | Kasutusjuhend.....                  | 1 tk. |
| Kopsik .....                              | 1 tk. | Hooldusraamat .....                 | 1 tk. |
| Lame lusikas .....                        | 1 tk. |                                     |       |

**i** Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus muuta disaini, komplektaktsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke täiendava ettevaatamiseta.

### Multikeetja seadmestus **A1**

1. Seadme kaas
2. Eemaldatav sisekaas
3. Anum
4. Kaane avamise nupp
5. Ekraaniga juhtimispaneel
6. Korpus
7. Ülekande käepide
8. Eemaldatav auruklapp
9. Lame lusikas
10. Kopsik
11. Mööteklaaas
12. Konteiner aurul valmistamiseks
13. Korv fritüüris praadimiseks
14. Kopsiku/lusika hoidja
15. Tangid anumast väljavõtmiseks

### Juhtimispaneeli elemendid **A2**

1. Nupp «Час/Мин» (“Tunnid/Minutid”) – tundide või minutite valik valmistamisaja seadmise režiimides; helisignaali sisse-/väljalülitamine (häälabiline).
2. Nupp «Отложенный старт» (“Edasilükatud start”) – edasilükatud stardiaja seadmisrežiimi sisselülitamine; „МАСТЕРШЕФ“ režiimi sisselülitamine.
3. Nupp «Отмена/Подогрев» (“Tühistamine/Soojendamine”) – soojendamiskomplekti sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine: sisestatud parameetrite nullimine. Nupp on varustatud maksimaalse sümboliga nõrga nägemisega kasutajatele.
4. Nupp “-” – tundide või minutite tähenduse vähendamine aja seadmestamise režiimis; valmistamise automaatprogrammi valik; temperatuuri alandamine temperatuurivaliku režiimis.
5. Nupp “+” – tundide või minutite tähenduse suurendamine aja seadmestamise režiimis; valmistamise automaatprogrammi valik; temperatuuri suurendamine temperatuurivaliku režiimis.
6. Nupp «Старт/Автоподогрев» (“Start/Autosoojendus”) – valitud valmistamisprogrammi sisselülitamine; autosoojendufunktsiooni eelnev väljalülitamine. Nupp on varustatud maksimaalse sümboliga nõrga nägemisega kasutajatele.
7. Nupp «Таймер/°C» (“Taimer/°C”) – üleminek valmistamisaja seadmise režiimi, valmistamise aja/temperatuuri seadmise režiimi valik (programmis “МУЛЬТИПОВАР”).
8. Nupp «Меню» (“Menüü”) – valmistamise automaatprogrammi valik. Nupp on varustatud maksimaalse sümboliga nõrga nägemisega kasutajatele.
9. Ekraan.

### Ekraani sätted **A3**

1. Valmistamisprogrammi tööprotsessi indikaator
2. Valmistamise aja seadmise režiimi indikaator
3. Valitud automaatvalmistamisrežiimi indikaator
4. Autosoojenduse ja toitude soojendamise funktsiooni töö indikaator
5. Toiteindikaator.
6. Tööindikaator.

7. Häälabilise töö indikaator.
8. Taimeri näidurežiimi (aeg/temperatuur) indikaator
9. Taimer.

## I. ENNE ESMAST SISSELÜLITAMIST

Võtke seade ettevaatlikult karbist välja, eemaldage kõik pakkematerjalid ja reklaamsildid.

⚠ *Kindlasti jätke kohale seerianumbriga kleebis ja hoiatav kleebis!*

Pühkige seadme korpus niiske lapiga. Peske anumad sooja seebiveega. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse tagajärjeks. Sel juhul teostage seadme puhastus.

⚠ *Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida toatemperatuuril vähemal 2 tundi.*

## II. MULTIKEETJA KASUTUS

### Enne kasutust

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks tapetidele, dekoratiivkatetele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgenenud niiskusest ja temperatuurist.

Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei oleks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskambrī põhja vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

### Häälabiline

Multikeetja REDMOND RMC-M150 on varustatud häälabilise funktsiooniga, tänu millele on seadme juhtimisprotsess täielikult häälestatud, mida saadab detailne info programmist tehtud muudatustest ja jooksvatest häälestustest. Funktsioon käivitub automaatselt peale seadme sisselülitamist. Selle väljalülitamiseks vajutage ja hoidke ooterežiimis all klahvi „Час/Мин“. Klahvi „Час/Мин“ taasvajutusel lülitub antud funktsioon uuesti sisse.

### Valmistamise aja seadmine

1. Peale valmistamise programmi valikut, vajutades nupule „Таймер/t°C“ valige valmistamisaja seadmise režiim (ekraanil süttib indikaator „ТАЙМЕР“, ekraanile ilmub vaikimisi seatud valmistamise aeg, minutiindikaator aga hakkab vilkuma).
2. Vajutades nuppu «Час/Мин» valige tundide või minutite seade (valitud tähendus hakkab vilkuma). Suurendage seda nupule „+“ vajutades, ja nupule „-“ vajutades vähendage aja tähendust. Tähenduse kiireks muutmiseks hoidke allavajutatud nuppu mõne sekundi vältel.
3. Valmistamisaja seadmise lõppedes (displei jätkab vilkumist) minge üle järgmisele sammule. Sisestatud seadete tühistamiseks vajutage nuppu «Отмена/Подогрев», mille järgselt uuesti kogu valmistamisprogramm uuesti.

⚠ *Tähelepanu! Valmistamisaja käitsi seadmisel arvestage valmistamisprogrammiga ettenähtud aja võimalikku diapasooni ja paigaldussammu. Mõnedes programmides hakkab valmistamisaja arvestus kulgema peale seadme väljumist seatud töötemperatuurile.*

### Funktsioon «Edasilükatud start»

Käesolev funktsioon võimaldab seada ajavahemiku, mille järgselt hakkab tööle valitud valmistamisprogramm. Programmi starti võib edasi lükata vahemikus 5 minutist kuni 24 tunnini 5-minutilise seadmissammuga.

1. Peale valmistamisprogrammi valikut ja häälestamist vajutage nuppu «Отложенный старт» (ekraanil hakkab vilkuma minutite tähendus).
2. Vajutades nuppu «Час/Мин» valige tundide või minutite seadmisrežiim (valitud tähendus hakkab vilkuma). Nupule „+“ vajutades suurendage ning nupule „-“ vajutades vähendage aja tähendust. Tähenduse kiireks muutmiseks hoidke allavajutatud nuppu mõne sekundi vältel.
3. Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all nuppu «Старт/Автоподогрев». Algab funktsiooni «Edasilükatud start» töö (taime kustub, ekraanile ku/
4. Tehtud seadet tühistamiseks vajutage nuppu «Отмена/Подогрев», mille järgselt sisestage kogu valmistamisprogramm uuesti.

⚠ *Tähelepanu! Ei soovitata kasutada edasilükatud stardi funktsiooni, kui toitude koostises kasutatakse kiirelt riknevaid toiduaineid (munad, värsked piim, liha, juust jne.)*

### Valmisroogade temperatuuri ülahoiu funktsioon (autosoojendus)

Autosoojendus lülitub sisse automaatselt kohe peale valmistamise programmi töö lõppu ja hoiab valmistoidu temperatuuri 70–80°C piires 24 tunni vältel. Seejuures põleb nupu «Отмена/Подогрев» indikaator, ekraanil aga kuvatakse aja otsene arvestus nimetatud režiimis. Vajadusel võib autosoojenduse välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all nuppu «Отмена/Подогрев».

Käesoleva programmi õigeaegseks väljalülitamiseks vajutage stardi või programmi töö ajal ja hoidke mõne sekundi vältel nuppu «Старт/Автоподогрев», kuni nupu «Отмена/Подогрев» indikaator ei kustu. Selleks, et uuesti sisse lülitada autosoojendus, vajutage ja hoidke veelkord all nuppu «Старт/Автоподогрев» (süttib nupu «Отмена/Подогрев» indikaator).

### Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetjat REDMOND RMC-M150 võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

1. Pange valmis toit anumasse, asetage see multikeetjasse.
2. Sulgege kaas, lülitage seade elektrivõrku.
3. Vajutage ja hoidke all mõne sekundi vältel nuppu «Отмена/Подогрев» helisignaali. Ekraanil süttib indikaator «ПОДОГРЕВ» ja nupu indikaator. Taimer alustab soojendamise aja otsest arvestust. Toit soojendatakse kuni 70–80°C, nimetatud temperatuuri võib hoida 24 tunni vältel.
4. Vajadusel võib soojendamise välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all nuppu «Отмена/Подогрев», kuni ekraanil ja nupul ei kustu vastavad indikaatorid.

EST

### Energiasõltuv mälu

Multikeetjal REDMOND RMC-M150 on energiasõltuv mälu, mis tagab kõikide kasutusseadistuste säilimise (muuhulgas edasilükatud starti ja häälabilise seadistused) 2 tunni jooksul elektrienergia ootamatu väljalülitamise korral. Kui selle aja jooksul elektrienergia taastatakse, jätkab multikeetja tööd etteantud režiimis.

### „МАСТЕРШЕФ“ funktsioon

Multikeetjas REDMOND RMC-M150 on unikaalne funktsioon „МАСТЕРШЕФ“, mis avardab oluliselt seadme baasvõimalusi. Funktsioon võimaldab muuta valmistamise temperatuuri ja aega kuni 10 korda vahetult programmi tööprotsessis (väljaarvatud programm „ЭКСПРЕСС“ ja «ЙОГУРТ»). 3 minuti jooksul peale valmistamist võib säilitada etteantud temperatuuri ja ajaseadistuste järjekorda ja salvestada kogu valmistamisprotsessi kõik seadme mälusse. Niisiis pakub funktsioon „МАСТЕРШЕФ“ võimalust koostada isiklikke programme unikaalse temperatuurirežiimiga.

Valmistamisaja muutmise vahemik – 1 minutist kuni 15 tunnini 1-minutilise muutmisammuga sõltuvalt programmist. Valmistamisaja seadmisel 00 tundi 00 minutit, sõltuvalt varem tehtud seadistustest, läheb seade üle autosoojenduse režiimi või ooterežiimi. Temperatuuri muutmise vahemik – 35 kuni 180°C 5°C-lise muutmisammuga.

### Valmistamise temperatuuri ja aja muutmise (isikliku programmi loomine)

1. Vajutades klahvi „Меню“, valige mistahes valmistamisprogramm, väljaarvatud programmid „ЭКСПРЕСС“ ja „ЙОГУРТ“. Vajutage ja hoidke all klahvi „Старт/Автоподогрев“. Sütivad klahvide „Старт/Автоподогрев“ ja „Отмена/Подогрев“ indikaatorid. Valmistamisprogramm hakkab tööle.
2. Autosoojendusfunktsiooni eelnevas väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all klahvi „Старт/Автоподогрев“ (klahvi „Отмена/Подогрев“ indikaator kustub). Klahvi „Старт/Автоподогрев“ taasvajutusega võib nimetatud funktsiooni taas sisse lülitada.
3. Valmistamisaja või -temperatuuri muutmiseks töö käigus, vajutage ja hoidke all klahvi „Отложенный старт“ helisignaali kuulamiseni.
4. Ekraanile ilmub ja hakkab vilkuma selle aja tähendus, mis on jäänud valmistamise lõpuni. Vajutades klahve “-” (vähendamine) või “+” (suurendamine), muutke aja tähendust. Minutite muutmiseks üleminekuks tundide muutmisele ja vastupidi vajutage klahvi “Час/мин” (vt. pt. “Valmistamise aja seadmine”).
5. Valmistamise temperatuuri muutmiseks üleminekuks vajutage klahvi “Таймер/°C”. Ekraanile ilmub ja hakkab vilkuma temperatuuri tähendus järgmiseks valmistamise etapiks. Vaikimisi tähendus programmile “МУЛЬТИПОВАР” – varem seatud temperatuur, ülejäänud programmidele – 100°C. Vajutades klahve “-” (vähendamine) või “+” (suurendamine), muutke temperatuuri tähendust.
6. Sisestatud muudatuste säilitamiseks ärge vajutage klahve 10 sekundi jooksul. Valmistamisprotsess jätkub uute parameetritega. Ekraanil olevad numbrid lõpetavad vilkumise. Ekraanile ilmuvad järjekorras valmistamise lõpuni jäänud temperatuuri ja aja tähendused.
7. Valmistamise temperatuuri ja aja edasiseks muutmiseks korra p. 3–6 kirjeldatud tegevusi. Ühe valmistamisprotsessi piires võib sisestada kuni 10 muudatust.

### Muudetud programmi salvestamine

Võite säilitada tehtud muudatused seadme mälus selle programmi asemel, millises te valmistasite. Valmistamisprotsessi lõppedes kõlab helisignaali. Kui töö ajal muudeti programmi, algab ekraanil 3-minutilise aja tagasiarvestus (sekundites). Selle aja vältel vajutage üheaegselt ja hoidke all klahve „+“ ja „-“. Kui te ei soovi salvestada tehtud muudatusi, vajutage klahvi „Отмена/Подогрев“. Selle järgselt, sõltuvalt tehtud seadistustest, läheb seade üle autosoojendusrežiimi (põleb klahvi „Отмена/Подогрев“ indikaator, ekraanil kajastub tööaja otsene tagasiarvestus) või ooterežiimi.

Muudetud programmis lülitatakse autosoojenduse funktsioon sisse või välja sõltuvalt sellest, kas see oli valmistamisprotsessi lõpus sisse või välja lülitatud. Kui valmistamistemperatuur oli viimasel etapil seatud alla 75°C, lülitub autosoojendus muudetud programmi käivitamisel sisse automaatselt.

### Salvestatud programmi kasutamine

1. Vajutades klahvi „Меню“, valige teie poolt muudetud automaatprogrammi nimetus. Vaikimisi seatud ajatähenduse asemel ilmuvad ekraanile sümbolid „- - -“.
2. Võite seada edasilükatud startiaja.
3. Vajutage ja hoidke all klahvi „Старт/Автоподогрев“, sütivad klahvide „Старт/Автоподогрев“ ja „Отмена/Подогрев“ indikaatorid. Ekraanile ilmub valmistamise üldaeg, algab individuaalprogrammi teostamine ja selle tööaja tagasiarvestus.
4. Autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all klahvi „Старт/Автоподогрев“ (klahvi „Отмена/Подогрев“ indikaator kustub). Klahvi „Старт/Автоподогрев“ taasvajutamisega võib antud funktsiooni taas sisse lülitada.
5. Valmistamisprotsessi ajal ilmuvad ekraanile järjekorras programmi lõppemiseni jäänud aeg ja antud etapiks valitud valmistamise temperatuur. Ühest valmistamisetapist (temperatuurirežiimist) üleminekul teisele kõlab helisignaali.

### Tagasipöördumine tehase seadistustele

Individaalprogrammi kõrvaldamiseks ja muudetud automaatprogrammi tehase seadistuste taastamiseks, valige see klahvi „Меню“ vajutades. Peale seda vajutage üheaegselt ja hoidke all klahve „Час/Мин“ ja „Отложенный старт“ helisignaali kostumiseni.

Tehaseadistuste taastamiseks kõikidel automaatprogrammidel vajutage üheaegselt ja hoidke all klahve „Час/Мин“ ja „Отложенный старт“ helisignaali kostumiseni, mil seade asub ooterežiimis.

### Automaatprogrammide kasutamise üldkord

1. Vastavalt retseptile valmistage ette (mõõtke) vajalikud koostisained, sange anumasse. Jälgige, et kõik koostisained, muuhulgas ka vedelik, asuksuidanuma sisepinna skaala maksimaalsest märgist allpool.
2. Asetage anum seadme korpusesse, pöörake seda veidi, veenduge, et see külgneb tihedalt soojenduselemendiga.
3. Sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.

- Vajutades nuppu «Меню» valige valmistamise programm. Menüül mugavamaks navigeerimiseks vajutage nuppe “-” või “+”.
- Selleks, et seada valmistamise aeg, vajutage nuppu «Таймер/t°C». Ekraanile ilmub valmistamise vaikumisi valitud aeg, mida võib muuta.
- Vajadusel seadistage programmi starti edasilükkamise aeg.
- Vajutage ja hoidke mõne sekundi jooksul nuppu «Старт/Автоподогрев». Sütvivad nuppude «Старт/Автоподогрев» ja «Отмена/Подогрев» indikaatorid. Algab valmistamise protsess ja programmi töö tagasiarvestuse aeg.
- Valmistamise programmi lõpust annab teada helisignaal. Sõltuvalt seadistustest, läheb seade üle autosoojenduse režiimi (ekraanile ilmub antud funktsiooni töö otsene ajaarvestus) või ooterežiimi. Vajutades ja hoides nuppu «Старт/Автоподогрев» võib eelnevalt välja lülitada autosoojenduse (kustub nupu «Отмена/Подогрев» indikaator). Nupu «Старт/Автоподогрев» vajutusega võib antud funktsiooni taas sisse lülitada.
- Valmistamise protsessi katkestamiseks, sisestatud programmi tühistamiseks või autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage ja hoidke all nuppu «Отмена/Подогрев».

### Programm “МУЛЬТИПОВАР”

Programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt valitud temperatuuriparameetrite ja valmistamise aja järgi. Temperatuuri seadmise ulatus: 35–180°C 5°C-kraadise muutmissammuga. Aja seadmise ulatus: 2 minutist kuni 15 tunnini 1-minutilise muutmissammuga (intervallile 2 minutist 1 tunnini) või 5-minutilise muutmissammuga (intervallile 1 tunnist 15 tunnini). Vaikumisi valmistamise režiim programmis “МУЛЬТИПОВАР” moodustab 30 minutit.

Jätkake “Automaatprogrammide kasutamise üldkord” p. 1–4 Seejärel vajutage nuppu «Таймер/t°C» üleminekuks valmistamistemperatuuri režiimi. Ekraanile ilmub vaikumisi seatud valmistamise temperatuur (100°C). Vajutades nuppe “+” ja «-» seadke vajalik valmistamistemperatuur. Peale valmistamistemperatuuri seadmist jätkake “Automaatprogrammi kasutamise üldkord” p. 5–9.

- i** Tähelepanu! Toitude valmistamisel temperatuuril kuni 75°C on autosoojenduse funktsioon välja lülitatud. Vajadusel võib selle sisse lülitada käsitsi, vajutades ja hoides all mõne sekundi vältel nuppu «Старт/Автоподогрев» peale valmistamisprogrammi käivitamist (süttib nupu «Отмена/Подогрев» indikaator). Temperatuuri 140°C ja enam valimisel moodustab maksimaalne valmistamise aeg – 2 tundi.

### Programm “ТУШЕНИЕ”

Soovitav juurviljade, liha, linnuliha, meresaaduste hautamiseks. Vaikumisi valmistamise aeg programmis “ТУШЕНИЕ” moodustab 1 tunni. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini, 5-minutilise paigaldussammuga.

### Programm “ВЫПЕЧКА”

Programmi soovitatakse biskviitide, vormiroogade, pärimi- ja lehttaignast pirukate küpsetamiseks. Vaikumisi valmistamise aeg programmis “ВЫПЕЧКА” moodustab 50 minutit.

Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Möötkte toiduained vastavalt retseptile, pange anumasse. Jälgige, et kõik ained oleksid anuma sisepinnal olevast märgist 1/2 võrra allpool. Seejärel jätkake “Automaatprogrammi kasutamise üldkord” p. 2–9.

### Programm “РИС/КРУПЫ”

Programmi soovitatakse sömerate, erinevat liiki tangudest putrude, erinevate garniiiride valmistamiseks. Vaikumisi valmistamise aeg programmis “РИС/КРУПЫ” moodustab 30 minutit. Aja seadmise ulatus: 5 minutist kuni 4 tunnini 1-minutilise muutmissammuga (intervallile 5 minutist 1 tunnini) või 5-minutilise muutmissammuga (intervallile 1 tunnist 4 tunnini).

### Programm “МАКАРОНЫ”

Soovitav makaronitoodete, viinerite valmistamiseks, munade keetmiseks jne. Vaikumisi valmistamise aeg programmis “МАКАРОНЫ” moodustab 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist kuni 1 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga.

Valmistamisprogrammi tööaja tagasiarvestus algab vee keemise momendist alates. Funktsiooni «Edasilükatud start» antud programmis ei ole.

- Valage vesi anumasse. Jälgige, et veetase oleks anumal olevast maksimaalsest tasemest madalamal. Jätkake “Automaatprogrammi kasutamise üldkord” p. 2–5, seejärel p. 7.
- Vee keemahakkamisel kõlab helisignaal. Avage kaas ettevaatlikult ja pange toiduained keevasse vette, sulgege kaas klõpsatuseni. Hakkab tööle seatud programm ja valmistamise tagasiarvestuse aeg.
- Edasi jätkake “Automaatprogrammi kasutamise üldkord” p. 8–9.

- △** Tähelepanu! Mõningate toiduainete valmistamisel tekib vaht. Selle anumast väljavoolamise vältimiseks võib avada kaane mõni minut peale toiduainete laskmist keevasse vette.

### Programm “НА ПАРУ”

Soovitav juurviljade, kala, liha, dieettoitude ja taimettoitude, laste menüü valmistamiseks aurul. Vaikumisi valmistamise aeg programmis “НА ПАРУ” moodustab 20 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Käesolevas programmis hakkab valmistamise aja tagasiarvestuse peale vee keemahakkamist.

Juurviljade ja muude toiduainete aurul valmistamiseks:

- Valage anumasse 600–1000 ml vett. Asetage aurul valmistamise konteiner anumasse.
- Möötkte ja valmistate toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt aurul valmistamise konteinerisse.
- Jätkake “Automaatprogrammi kasutamise üldkord” p. 2–9.

### Programm “ТОМЛЕНИЕ”

Soovitav hautatud liha valmistamiseks. Vaikumisi valmistamise aeg programmis “ТОМЛЕНИЕ” moodustab 5 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

**Programm "ЖАРКА"**

Soovitav liha, juurviljade, linnuliha, meresaaduste praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ЖАРКА" moodustab 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 1-minutilise paigaldussammuga. Toiduaineid võib praadida avatud kaanega. Funktsiooni «Edasilükatud start» antud programmis ei ole.

**Programm "ПЛОВ"**

Programm on mõeldud erinevat liiki pilaffide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ПЛОВ" moodustab 1 tunni. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

**Programm "СУП"**

Soovitatakse erinevate suppide, samuti kompotide ja muude jookide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "СУП" moodustab 1 tunni. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

**Programm "МОЛОЧНАЯ КАША"**

Soovitav piimaputru valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "МОЛОЧНАЯ КАША" moodustab 25 minutit. Aja seadmise ulatus: 5 minutist kuni 4 tunnini 1-minutilise muutmisammuga (intervallile 5 minutist 1 tunnini) või 5-minutilise muutmisammuga (intervallile 1 tunnist 4 tunnini).

Programm on mõeldud vähesel rasvasusega pastöriseeritud piimastutru valmistamiseks. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemise saavutamiseks soovitatakse:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisvilja tangud (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- määrada multikeetja anum enne valmistamist võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõttes toiduaineid vastavalt retseptiraamatu soovitudele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täispiima kasutamisel lahustada see jookiveega vahekorras 1:1.

**i** Kui programmis "МОЛОЧНАЯ КАША" soovitud tulemust ei saavutatud, kasutage universaalset programmi "МУЛЬТИПОВАР". Piimaputru valmistamise optimaalne temperatuur moodustab 95°C.

**Programm "ЙОГУРТ"**

Programmi "ЙОГУРТ" abil võite kodus valmistada erinevaid maitsvaid ja kasulikke jogurteid. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ЙОГУРТ" moodustab 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga. Programmis "ЙОГУРТ" autosoojendusprogrammi ei ole.

Mõõte toiduained vastavalt retseptile, pange anumasse. Jälgige, et kõik ained oleksid anuma sisepinnal olevast märgist 1/2 võrra allpool. Seejärel jätkake "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 2–9.

**Programm "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ"**

Programmi soovitatakse lastetoitude valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ" moodustab 1 tunni. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 10 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

**Programm "ХЛЕБ"**

Soovitatakse erinevat liiki nisujahust leiva küpsetamiseks, millele on lisatud rukkijah. Programmis "ХЛЕБ" moodustab vaikimisi valmistamise aeg 2 tundi (programmi töö esimese tunni vältel toimub taigna kerkimine, seejärel juba vahetult valmistamine). Valmistamise aega on võimalik seadistada käsitsi vahemikus 10 tunnist 6 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

1. Sõtkuge taigen järgides teie poolt valitud retsepti soovitusi. Pange taigen anumasse.
2. Asetage anum multikeetja korpusesse. Jälgige, et kõik ained oleksid anuma sisepinnal olevast märgist 1/2 võrra allpool.
3. Seejärel jätkake "Automaatprogrammi kasutamise üldkord" p. 2–9. Ärge avage multikeetja kaant küpsetamisprotsessi täieliku lõppemiseni.

**i** Ei soovitata kasutada funktsiooni «Edasilükatud start», kuna see võib mõjuda küpsetiste kvaliteedile.

**Programm "ВАРКА"**

Soovitav juurviljade ning ubade keetmiseks. Programmis "ВАРКА" moodustab vaikimisi valmistamise aeg 40 minutit. Valmistamise aega on võimalik seadistada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

**Programm "ЭКСПРЕСС"**

Soovitatakse riisi, sömerate tanguputru valmistamiseks. Programmi "ЭКСПРЕСС" tööaeg moodustab 15 minutit. Käesolevas programmis puuduvad valmistamise aja reguleerimise ja "Edasilükatud start" funktsioon. Järgige peatüki "Automaatprogrammide kasutamise üldkord", p. 1–4, seejärel p. 7–9 (jättes välja punktid 5, 6).

### III. PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

Seadme puhastamise eelselt veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ning täielikult jahtunud. Kasutage pehmet kangast ja abrasiivivuid nõudepesuvahendeid. Soovitame puhastada seadet kohe peale selle kasutamist.

**i** Puhastamisel on keelatud kasutada abrasiivvahendeid, abrasiivkattega vamme ja keemilist agressiivseid aineid. Keelatud on sukeldada seadme korpust vette või asetada seda jooksva vee alla.

Enne esimest kasutamist või kõrvaliste lõhnade eemaldamiseks peale toidu valmistamist, soovitame 15 minuti jooksul keeta pool sidrunit programmis "НА ПАРУ"

Anumat, sisemist kaant ja auruklappi soovitatakse puhastada peale igat seadme kasutuskorda. Anumat võib pesta nõudepesumasinas. Puhastamise lõppedes pühkige anuma välispind kuivaks.

Sisemise kaane puhastamiseks:

- Avage multikeetja kaas, kaane sisemiselt poolt vajutage üles plastmassist fiksaator kaane lahtiühendamiseni;
- Tõmmake sisemist kaant kergelt enda poole ja ülesse, et see tuleks põhiliselt lahti. Pühkige mõlema sisekaane pind niiske lapiga, vajadusel peske mahavõetav kaas, kasutades selleks nõudepesuvahendit.



- Peale puhastamist asetage kaas alumistesse piludesse ja kohandage see peamise kaanega, vajutage sisekaane ülemisele osale klõpsatuseni. Sisemine kaas peab tihedalt fikseeruma.
- Auruklapi puhastamiseks:
- Tõmmake kaant ülesse ja enda poole. Mahavõetud kaane sees pöörake fiksaatorit päripäeva lõpuni. Võtke see maha.
  - Võte ettevaatlikult fiksaatorist välja klapi kumm, peske hoolikalt klapp, fiksaator ja kaas. Kuivatage, pange klapp kokku vastupidises järjekorras ja paigutage see endisele kohale.

**i** Klapi kummi deformeerimise vältimiseks on keelatud seda kokku keerata ja venitada.

Toidu valmistamise ajal võib tekkida kondensaati, mis koguneb spetsiaalsesse, anuma ümber asuva seadme korpusel olevasse õõnsusse. Kondensaati on kerge eemaldada rätiku või köögpaberi abil.

Enne hoivlepanemist ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekahedast ja otsesest päikesevalgusest.

Transportimise ja hoidmise ajal ei tohi seade olla mehaanilise koormuse all, mis võiks seadmele kahjustusi põhjustada ja/või selle pakendi terviklikkuse rikkuda.

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungi eest.

## IV. ENNE HOOLDUSKESKUSSESSE PÕÖRDUMIST

| Tõhähäre               | Võimalikud põhjused  | Kõrvaldamise meetod  |
|------------------------|--|--|
| E1–E3                  | Süsteemiviga. Võimalik, et rivist on välja läinud juhtimisplaat või termoandur                         | Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Sulgege tihedalt kaas. Kui multikeetja korduval sisselülitamisel probleem ei kõrvaldu, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse. |
| Seade ei lähe käima    | Toitejuhe ei ole ühendatud seadmega ja (või) pistikupesasse  | Veenduge, et äravõetav toitejuhe oleks ühendatud seadme vastavasse pesa ning vooluvõrku  |
|                        | Rikkis pistikupesa   | Ühendage seade korrast pistikupesasse  |
| Toit valmib liiga kaua | Elektrivõrgus ei ole voolu.  | Kontrollige pinge olemasolu elektrivõrgus. Juhul kui voolu ei ole, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole  |
|                        | Katkestused elektritoites (voolupinge on ebastabiilne või normaalsest väiksem)                         | Kontrollige stabiilse voolupinge olemasolu elektrivõrgus. Kui vool on ebastabiilne või normaalsest väiksem, pöörduge oma maja hooldava ettevõtte poole                                       |
|                        | Sisepoti ja kütteelemendi vahele on sattunud kõrvaline keha või osake (prügi, tangaine, toiduosakesed) | Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage kõrvalised kehad või osakesed  |
|                        | Sisepott ei ole paigaldatud multikeetja korpusesse otse  | Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viltu  |
|                        | Kütteketas on tugevalt määrdunud   | Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kütteketas   |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| Toiduvalmistamise ajal tuleb seadme kaane alt auru välja | Multikeetja sisepoti ja sisekaane vaheline hermeetilisus on rikutud | Sisepott ei ole paigaldatud seadme korpusesse otse                        | Paigaldage sisepott otse, nii et see ei oleks viltu  |
|  |   | Kaas ei ole tihedalt suletud või on kaane alla sattunud kõrvaline keha    | Kontrollige, ega seadme kaane ja korpuse vahele ei ole sattunud kõrvalisi kehi (prügi, tangaineid, toiduosakesi), ning kui on, siis eemaldage need. Sulgege multikeetja kaas alati nii, et kostuks klõpsatus |
|  |   | Sisekaane tihendikumm on tugevalt määrdunud, deformeerunud või vigastatud | Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisukorda. Võimalik, et see vajab väljavahetamist  |

**i** Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

## V. GARANTIIOHUSTUSED

Käesolevale seadmele kehtib 2 aastat pikkune garantii selle soetamise momendist alates. Garantiiperioodi vältel on kohustatud valmistaja kõrvaldama remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamisega mistahes tehase defektid, mis on esile kutsutud materjalide või komplektatsiooni ebapiisava kvaliteediga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostu kuupäev on kinnitatud kaupluse pitsati ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitaalngil. Käesolev garantii on tunnustatav vaid sel juhul, kui seadet kasutati vastavalt kasutusjuhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ebaõige kasutuse tõttu vigastatud, samuti on säilinud toote täielik komplektatsioon. Nimetatud garantii ei laiene toote loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, keraamilised- ja teflonkatted, kummist tihendid jne.).

Toode teenistuse tähtaeg ja garantii kohustuste kehtivust arvestatakse müügi päevast või toode valmistuse kuupäevast (juhul, kui müügi kuupäev kindlaks määrata ei ole võimalik).

Seadise valmistamise kuupäev võib leida seerianumbris, mis on paigutatud identifikaatsiooni etikettil toode kerel. Seerianumber sisaldab 13 märgi. 6-es ja 7-es märk tähendavad kuu, 8-mes – seadise väljalaskmise aasta.

Tootja poolt kehtestatud kasutusaeg moodustab 5 aastat selle soetamise päevast arvates tingimusel, et toodet kasutatakse kooskõlas käesoleva juhendiga ja rakendatavate tehniliste standarditega.

**i** Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise on vaja utiliseerida kooskõlas kohaliku jäätmekäitlus programmiga. Ärge visake neid tooteid välja koos tavapärase olmeprügiga.



**EAC**

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», 198099, г. Санкт-Петербург, ул. Промышленная, д. 38, корп. 2, литера А.

© REDMOND. Все права защищены. 2016

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

Produced by Redmond Industrial Group LLC  
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,  
Albany, New York, 12210, United States  
[www.redmond.company](http://www.redmond.company)  
[www.multivarka.pro](http://www.multivarka.pro)  
[www.store.redmond.company](http://www.store.redmond.company)  
[www.smartredmond.com](http://www.smartredmond.com)  
Made in China

RMG-M150-CIS-UM-4